Kochduell

Die schnellste Kochshow der Welt

baba73

Inhaltsverzeichnis

1 Kochduell, Cocktail **2**
1.1 Ananas-Shake 2
1.2 Planters-Punch 2

2 Kochduell, Cocktail, Dessert **3**
2.1 Blaubeer-Drink 3

3 Kochduell, Cocktail, Paprika **5**
3.1 Asiatisch-Amerikanisch-Indisches Dinner (3) 5
3.2 Avocado-Shrimps-Cocktail 5
3.3 Beerencocktail 5
3.4 Crevettencocktail 6
3.5 Exotischer Garnelencocktail 6
3.6 Pina corazon 7
3.7 Vitamincocktail 7

4 Kochduell, Cocktail, Tomate **9**
4.1 Babyapfelcocktail 9
4.2 Bananenmargherita 9
4.3 Krabbencocktail friesischer Art 9
4.4 Pikanter Melonencocktail 10
4.5 Warmer Red Bull-Cocktail 10

5 Kochduell, Dessert **13**
5.1 Amarettischaum 13
5.2 Amarettischaum auf Rhabarber 13
5.3 Ananas und Mangomit Cointreau-Sahne 14
5.4 Ananas-Küchlein 14
5.5 Ananas-Scheiben mit Vanilleschaum 15
5.6 Ananasragout mit Ingwer 15
5.7 Andere "Birne Helene" 15
5.8 Apfel - Millefeuille 16
5.9 Apfel-Nougat-Krapfen 16
5.10 Apfelmillefeuille 17
5.11 Aprikosenkompott mit Marzipan 17
5.12 Arme Italiener 18
5.13 Bananen-Irish Coffee-Tiramisu 18
5.14 Bananen-Lasagne 19
5.15 Bananen-Risotto 19
5.16 Bananen-Schoko-Crispy-Creme 20
5.17 Berberitze-Kokos-Creme 20
5.18 Birnen-Kompott mit Marzipan 21

5.19 Birnen-Marzipan-Pfannkuchen 21
5.20 Blätterteig-Blaubeer-Torte 22
5.21 Blätterteigherzenauf Marzipansauce 22
5.22 Blaubeer - Muffins 23
5.23 Blaubeer-Buttermilch-Küchlein 23
5.24 Dampfnudeln mit Hagebuttensauce 23
5.25 Erdbeer-Ananas-Fenchel-Gratin 24
5.26 Erdbeer-Ananas-Kiwi-Auflauf 24
5.27 Erdbeer-Carpaccio 25
5.28 Erdbeer-Mascarpone-Gratin 25
5.29 Erdbeercrêpe mit Puderzucker 26
5.30 Erdbeeren mit Madeirasahne 26
5.31 Ess-Papier-Lasagne 27
5.32 Feigen und Rotweincreme 27
5.33 Feigensoufflé 28
5.34 Feuriger Schokoladen-Tamarillos-Nachtisch 28
5.35 Fritierte Feigen mit Haselnuss-Krokant 29
5.36 Fritierte Kochbananen Bällchen 29
5.37 Fritierte Kokos-Brombeeren 30
5.38 Fruchtkaltschale mit Pistazien 30
5.39 Gebackene Apfelscheiben mit Studentenfutter 30
5.40 Gebackene Aprikosen mit Aprikosenkompott 31
5.41 Gebackene Banane auf Erdnussbutter-Orangen Sauce 32
5.42 Gefüllte Melone mit Tamarillos 32
5.43 gegrillter Mäusespeck auf Pflaumenkompott 32
5.44 Glasierte Bananen mit Schokodreiecken 33
5.45 Glasierte Trauben mit Gorgonzola-Dip 33
5.46 Gratinierte Himbeeren in Ananas 34
5.47 Gratinierte Ingwer-Birne 34
5.48 Gratinierter Hüttenkäse mit Mispeln 35
5.49 Gratinierter Rhabarber mit Marzipan 35
5.50 Griessbrei mit gerösteten Mandeln 35
5.51 Griessherzen auf Schokoladensauce 36
5.52 Gummi-Bären-Beeren 36
5.53 Himbeer-Buttermilch Kaltschale 37
5.54 Himbeerpancake mit Kaffee-Zabaione 37
5.55 Honig-Knusper-Omlett mit Mango 38
5.56 Kaktusfeige im Reisblatt 38
5.57 Kaltschale mit karamelisierten Äpfeln 39
5.58 Karamelisierte Birne mit Walnuss 39
5.59 Kirschen-Quiche 40
5.60 Kleine Götter 40
5.61 Kokoscreme mit Himbeersahne 41
5.62 Kürbiskern-Orangen-Dessert 41

5.63 Kürbiskernkrokant mit Johannisbeeren 42
5.64 Lychee-Soufflé 42
5.65 Mango-Kokos-Suppe mit Schokobrötchen 43
5.66 Mango-Strudel 43
5.67 Mangosüppchen 44
5.68 Maracuja-Mousse 44
5.69 Mascarpone Balla-Balla 45
5.70 Mascarpone-Pfannkuchen-Zopf 45
5.71 Melonen-Cocktail mit Schoko-Keks-Sahne 45
5.72 Melonen-Ricotta-Salat mit Götterspeisescheibchen 46
5.73 Melonensalat mit Cornflakestalern 46
5.74 Mispelsalat 47
5.75 Nektarinen-Yoghurt-Dessert 47
5.76 Nektarinenrosette mit Sekt-Sabajon 48
5.77 Nougat-Krapfen 48
5.78 Nougathörnchen mit Bananensahne 49
5.79 Orange gefüllt mit Erdnuss-Sahne-Creme 49
5.80 Orangen-Erdbeer-Zabaione 50
5.81 Orangen-Rosinen-Gratin 50
5.82 Orangenfilet mit Nougatrosetten 51
5.83 Papaya-Beignets 51
5.84 Pflaumen in Hörnchenteig 52
5.85 Physalis in Wan-Tan-Teig 52
5.86 Physalis-Krokant auf Mangomousse 52
5.87 Pizzaplätzchen-Mandarinen-Kompott 53
5.88 Portwein-Zabaione 53
5.89 Prosecco-Süppchen 54
5.90 Quark-Palatschinken 54
5.91 Quark-Walnussplätzchen auf Champignons 55
5.92 Quarkknödel auf Erdbeersauce 55
5.93 Reisflocken-Pfannkuchen 56
5.94 Rhabarberkompott mit Waldmeister-Zabaione 56
5.95 Rösti in Schokosauce 57
5.96 Roquefort-Orangen-Strudel 57
5.97 Rosinen-Griess in Ananas 57
5.98 Rote Bete und Feldsalat mit gerösteten Nüssen 58
5.99 Sauerkirsch-Polenta 58
5.100 Schichtspeise 59
5.101 Schoko-Creme mit Ingwer und Mango 59
5.102 Schokoladen-Erdbeeren-Dessert 60
5.103 Schokoladen-Pfannkuchen 60
5.104 Schokoladencrêpe an Erdbeeren 61
5.105 Sesam-Crêpes-Suzette 61
5.106 Souffliertes Erdbeer-Dessert 62

5.107 Spagetthi-Eis 62
5.108 Sternfrüchte-Orangen-Carpaccio 63
5.109 Studentenfutter-Gebäck 63
5.110 Südamerikanischer Kaiserschmarrn 64
5.111 Süss-Asiatische Lasagne 64
5.112 Süsse Frühlingsröllchen 65
5.113 Süsser Bulgur mit Melone 65
5.114 Teller-Frucht-Gratin 66
5.115 Tempura von Bananen 66
5.116 Thailändische Banane mit Kokosflocken 66
5.117 Vanillepudding mit Pfirsich und Blaubeeren 67
5.118 Versteckte Feige in Yufka-Teig 67
5.119 Walnuss-Eierlikör-Soufflee 68
5.120 Wan Tan-Trauben-Lasagne 68
5.121 Warme Chilipflaumen 69
5.122 Zitronenkuchenlasagne mit Himbeeren 69
5.123 Zitronenmousse 70

6 Kochduell, Dessert, Cocktail 71
6.1 Eistee 71
6.2 Erdbeer-Shake 71
6.3 Frucht-Bowle 71

7 Kochduell, Dessert, Paprika 73
7.1 Agauer Rüblipfannkuchen 73
7.2 Alpenländischer Apfelschmarrn mit Apfelröster 73
7.3 Ananas bellevue 74
7.4 Ananas in Marzipansahne 74
7.5 Ananas Kapstadt 75
7.6 Ananas mit Mäusespeck 75
7.7 Ananasbeignets auf Kokossauce 75
7.8 Apfel Großmütterchen-Art 76
7.9 Apfel im Schlafrock 76
7.10 Apfel-Bananen-Gratin 77
7.11 Apfel-Rum-Beignets 77
7.12 Apfel-Tiramisu 78
7.13 Apfel-Trauben-Törtchen 78
7.14 Apfelbecher 79
7.15 Apfelbeignets 79
7.16 Apfelbeignets mit marinierten Trockenfrüchten 80
7.17 Apfelbeignets mit Vanillesauce 80
7.18 Apfelburger mit Blaubeerketchup 81
7.19 Apfeldickmilchcreme 81
7.20 Apfelgratin 82

7.21 Apfelgriess 82
7.22 Apfelküchlein 83
7.23 Apfelmustorte 83
7.24 Apfelpfannkuchen 84
7.25 Apfelscheiben im Teigmantel auf Zimtsoße 84
7.26 Apfelspalten auf Quark 85
7.27 Apfeltaler auf Johannisbeercreme 85
7.28 Apfeltarte an Aprikose 86
7.29 Apfeltartelett 86
7.30 Apfeltartelettes auf flambierten Orangen 87
7.31 Aprikosenkompott mit Joghurttimbal 87
7.32 Aprikosenmilschkaltschale 88
7.33 Aprikosenmus mit Häubchen 88
7.34 Aprikosensahne mit Mangofächer 88
7.35 Aprikosenstrudel 89
7.36 Armer Ritter 89
7.37 Armer Ritter mit Pflaumenkompott 90
7.38 Asiatisch-Amerikanisch-Indisches Dinner (2) 90
7.39 Aufgeweckte Birne 91
7.40 Avocado-Cocktail 91
7.41 Avocado-Kiwisalat 92
7.42 Backapfel 92
7.43 Bananen- Himbeer- Püree an Wan tan 93
7.44 Bananen-Erdnuss-Sandwich a la Elvis 93
7.45 Bananen-Ingwer-Suppe 94
7.46 Bananen-Kokos-Schale 94
7.47 Bananen-Kompott mit gebackenen Kadayif-Bananen 95
7.48 Bananen-Lebkuchen-Beignets 95
7.49 Bananen-Nuß-Krapfen 96
7.50 Bananen-Pflaumenspieße 96
7.51 Bananen-Schokoladen-Creme 97
7.52 Bananencreme an brennenden Trauben 97
7.53 Bananencreme mit Tamarillos 98
7.54 Bananengötterspeise mit Pfirisch 98
7.55 Bananenmilch mit karamelisiertem Popcorn 98
7.56 Bananenmilchshake 99
7.57 Bananenmousse auf Schokolade 99
7.58 Bananenwaffel mit geschlagener Sahne 100
7.59 Bayerische Cremes 100
7.60 Baywatch Menü (2) 101
7.61 Beerenpancake 101
7.62 Beschwipste Birne 102
7.63 Biene Maja Menü (3) 102
7.64 Birnen in Rosen-Ingwer-Minzsoße 103

7.65 Birnen-Roquefort-Salat 103
7.66 Birnenbeignets 104
7.67 Birnenclafouti 104
7.68 Birnentarte an Schokoladensauce 104
7.69 Bisquittörtchen an karamelisierten Birnen 105
7.70 Blätterteigpastete mit Frischkäse-Trauben 105
7.71 Blaubeerpfannkuchen 106
7.72 Blaubeerpfannkuchen mit Melonenkaltschale 106
7.73 Blaue Phase / Schwarz 23 107
7.74 Brandytiramisu 107
7.75 Brie auf Orangenfilets 108
7.76 Brombeerplätzchen an Vanillesahne 108
7.77 Brombeertörtchen 109
7.78 Butterkekslasagne a la Peter 109
7.79 Buttermilchsuppe mit Papayabeignets 110
7.80 Camembertbeignets an Erdbeeren 110
7.81 Campari-Zabaione 111
7.82 Cappucino Exotic 111
7.83 Cashew-Apfel 112
7.84 Chaos von Marshmallows 112
7.85 Cocktail von Kaktusfeigen und Sahne 113
7.86 Cognac-Orange 113
7.87 Cookies 114
7.88 Cornflakes-Konfekt 114
7.89 Cous-Cous an Apfelkompott und karamelisierten Nüssen 115
7.90 Creme Catalan 115
7.91 Crêpe an Maronensauce 116
7.92 Crepe- Rondell 116
7.93 Crepes mit Venusbrüstchen 116
7.94 Crêpes Suzette 117
7.95 Crepeschnitte 117
7.96 Crossies von Erdbeeren und Cashewkernen 118
7.97 Das vier Gänge Dessert 118
7.98 Dattelomelett mit Pflaumenkompott 119
7.99 Dialog von Kiwi und Kirsch 119
7.100 Doppelter Pfannkuchen an Ananas-Blaubeer-Salat 120
7.101 Echte bayerische Schokoladencreme 120
7.102 Eierlikörsuppe mit Rosinen 121
7.103 Eis auf Toast 121
7.104 Eissportlerbowle 122
7.105 Erbeercarpaccio mit Orangen-Mascarpone 122
7.106 Erdbeer-Keks-Zabaione 123
7.107 Erdbeer-Kiwi-Carpaccio 123
7.108 Erdbeer-Kokos-Schale 124

7.109 Erdbeer-Krokant-Joghurt mit Kiwi 124
7.110 Erdbeer-Walnussalat mit Schokospänen 125
7.111 Erdbeerclafouti 125
7.112 Erdbeeren auf Toastblüte 126
7.113 Erdbeeren mit Grappa-Zabaione 126
7.114 Erdbeerhörnchen 127
7.115 Erdbeerquark mit Apfelraspel 127
7.116 Erdbeersalat 128
7.117 Erdbeersouffle 128
7.118 Erdbeerträume 128
7.119 Erdbeertraum mit Melone 129
7.120 Erinnerung an Mama 129
7.121 Espressopfannkuchen 130
7.122 Exotische Früchtecreme mit geröstetem Sesam 130
7.123 Falscher Pflaumenkuchen 131
7.124 Falsches Eis 131
7.125 Feige im Schlafrock auf Kiwisauce 132
7.126 Feigen im Kleid 132
7.127 Feigen im Kokosmantel 133
7.128 Feigen-Ananas-Gratin 133
7.129 Feigenkaltschale mit Marzipanerdbeeren 134
7.130 Feigenspalten mit gebrannten Mandeln 134
7.131 Feigentörtchen 135
7.132 Feurige Fruchtschale 135
7.133 Flambierte Bananen in Cappucino-Zabaione 136
7.134 Flambierter Fürst 136
7.135 Flambierter Obstsalat in Baby-Ananas 137
7.136 Flambiertes Fruchtragout mit Eischneebordüre 137
7.137 Frischkäsebällchen mit Nougat-Eierlikör-Soße 138
7.138 Fritierte Bananen auf Schokoladensoße 138
7.139 Fritierte Bananen-Schinkenrolle 139
7.140 Fritierte Birnenspalten mit Kokosträumen 139
7.141 Fritierte Marzipanbällchen 140
7.142 Fritierte Panettone mit Ricotta-Bananencreme 140
7.143 Fritierte Pflaumen in Erdnusscreme 141
7.144 Fritierte Wan Tans mit Himbeerkompott 141
7.145 Fritiertes Eis 142
7.146 Fruchtfilets in Marzipansoße 142
7.147 Fruchtgratin mit Joghurtsoße 142
7.148 Fruchtpfannkuchen 143
7.149 Fruchtsalat 143
7.150 Fruchtwindbeutel 144
7.151 Früchte-Müsli-Plätzchen an Rotweinbirne 144
7.152 Gebackene Banane auf Quittenkonfitüre 145

7.153 Gebackene Bananen auf Fruchtragout 145
7.154 Gebackene Früchte auf zwei Saucen 146
7.155 Gebackene Knusperfeige 146
7.156 Gebackener Camembert auf Himbeersoße 147
7.157 Gedünstete Birne 147
7.158 Geeistes Kirschsüppchen 148
7.159 Gefüllte Apfelhälften mit Himbeer-Zabaione 148
7.160 Gefüllte Avocado an Eischnee 149
7.161 Gefüllte Babyananas mit Rotwein-Buttersoße 149
7.162 Gefüllte Erdnußpfannkuchen auf Feigensoße 150
7.163 Gefüllte Mandarine 150
7.164 Gefüllte Marzipandatteln an Avocado-Ingwer-Kompott 151
7.165 Gefüllte Marzipanpralinen 151
7.166 Gefüllte Quarkcrêpes 152
7.167 Gefüllte Reispfannkuchen 152
7.168 Gefüllte Rotweinbirne an Kumquatkompott 153
7.169 Gefüllter Apfel mit Gorgonzola 153
7.170 Gefüllter Bratapfel 154
7.171 Gefülltes Vanillecrêpesäckchen 154
7.172 Geschmolzener Camembert auf Lycheekompott 155
7.173 Glacierte Apfelspalten mit Erdnusscreme 155
7.174 Glasierte Ananas und Erdbeeren auf süßer Sahne 155
7.175 Glasierte Himbeeren mit Avocado 156
7.176 Götterspeise mit Apfelbeignets 156
7.177 Granatapfel trifft Feige im eigenen Saft 157
7.178 Grapefruit-Lasagne 157
7.179 Grapefruitkaltschale 158
7.180 Grapefruitpizza 158
7.181 Grapefruitquark 159
7.182 Gratin von Mango und Kiwi 159
7.183 Gratinierte Ananas 159
7.184 Gratinierte Baby-Ananas 160
7.185 Gratinierte Baby-Ananas mit Sekt-Zabaione 160
7.186 Gratinierte Feigen auf Nektarinenpüree 161
7.187 Gratinierte Früchteträume 161
7.188 Gratinierte Himbeeren mit Schokoladen-Mandel-Sauce 162
7.189 Gratinierte Papaya mit Baiserhaube 162
7.190 Gratinierter Bananen-Apfelsinen-Salat 163
7.191 Gratinierter Mascarponeschnee mit gelierten Kirschen 163
7.192 Gratinierter Popcornbaiser 164
7.193 Grieß-Flammeri 164
7.194 Griess-Soufflé 165
7.195 Griessapfel gefüllt 165
7.196 Griessoufflé mit Erdbeersalat 166

7.197 Grießpudding an Pflaumenkompott 166
7.198 Grießpudding mit Mangocarpaccio und heißen Kirschen 167
7.199 Gummibärchen-Schoko-Kadayif auf Pfirsichragout 167
7.200 Gurken-Kirsch-Bananen-Salat 168
7.201 Haferflockencocktail mit kandierten Zitrusfrüchten 168
7.202 Haferflockenorangentortilla 169
7.203 Hamburger 169
7.204 Haselnuß-Zabaione mit Pfläumchen 170
7.205 Haselnusspfannkuchen mit Eierlikörsauce 170
7.206 Haselnußsouflée 171
7.207 Haselnußtofu im Weinteig an Erdbeerpürée 171
7.208 Herzele Karin 172
7.209 Himbeer-Nektarinensouffle 172
7.210 Himbeercrêperoulade mit Kiwi-Dattelsalat 172
7.211 Himbeergelee mit gebackener Banane 173
7.212 Himbeersuppe in Melonenschale 174
7.213 Honigbirne mit Walnüssen 174
7.214 Honiggratin aus Avocado und Birne 174
7.215 Honigkuchen-Sahne mit karamelisierten Backerbsen 175
7.216 Honigtürmchen 175
7.217 Hüttenkäse mit Joghurt und mariniertem Apfel 176
7.218 Hüttenkäsesalat Josephine Baker 176
7.219 Irish Pudding 177
7.220 Joghurtcreme mit Mon Chéri 177
7.221 Johannisbeergelee mit Hüttenkäsenocken 178
7.222 Kaffee-Creme Vanilla 178
7.223 Kaffeecreme an Kirschkompott 179
7.224 Kaffeequark mit Orangen und Passionsfrüchten 179
7.225 Kaiserschmarrn exotik 180
7.226 Kaiserschmarrn mit Pflaumenmus 180
7.227 Kalter Hund 180
7.228 Karambolecarpaccio mit blauen Beeren 181
7.229 Karamboletaler auf Granatapfelsoße 181
7.230 Karamelisierte Apfelspalten auf Ingwer-Schokoladen-Sahne 182
7.231 Karamelisierte Kumquats mit Mozzarella 182
7.232 Karamelisierte Mangos und Birnen auf Schoko-Sirup 183
7.233 Karamelisierte Nashi-Birne an Mandarinenvinaigrette 183
7.234 Kefir-Erdnussbuttercreme 184
7.235 Kefircocktail in Melonenschale 184
7.236 Kefircreme von Brombeeren 185
7.237 Kefirkaltschale mit gebackenen Mangofrühlingsrollen 185
7.238 Kefirwaffeln in Kirschen 186
7.239 Kirschauflauf 186
7.240 Kirschbirne 187

7.241 Kirschsouflée 187
7.242 Kirschsüppchen mit Kaffeelikörsahne 188
7.243 Kirschsuppe 188
7.244 Kiwi-Brombeer-Gratin 189
7.245 Kiwi-Joghurt 189
7.246 Kiwi-Kirsch-Gratin 189
7.247 Kiwi-Mango-Carpaccio mit zweierlei Soßen 190
7.248 Kiwicarpaccio mit Mandarinenzabaione 190
7.249 Kiwitortellini mit Ananas-Kiwi-Soße 191
7.250 Kleines Ägypten 191
7.251 Klingonisches QaQ 192
7.252 Kokos-Bananen an Erdbeerpürée 192
7.253 Kokoslinsen in Papaya 193
7.254 Kokosnußmenü Sabine 193
7.255 Kokosnußmenü Sabine 2 194
7.256 Kokoszabaione mit Sharonfrüchten 194
7.257 Kumquats im Eiskrautnest 195
7.258 La Menue a la Jean Marie (2) 195
7.259 Lebkuchencrêpe Suzanne 196
7.260 Lebkuchensahne mit Nashibirne 196
7.261 Lebkuchensouffle 197
7.262 Lebkuchensoufflé auf Mandarinenragout 197
7.263 London bei Nacht 198
7.264 Lychee-Quark mit glasierter Nektarine 198
7.265 Lychees an Erdnußcreme 199
7.266 Malzbierzabaione mit Früchten 199
7.267 Mandarinen-Heidelbeer-Gratin 200
7.268 Mandarinencrêpe mit Heidelbeerkompott 200
7.269 Mandarinentortellini auf Walnußkaramel 201
7.270 Mandarinentraum 201
7.271 Mandarinenzabaione 202
7.272 Mandel-Dattel-Hüttenkäse 202
7.273 Mandelcrepe mit Erdbeer-Lychee-Sauce 202
7.274 Mandelcrepe unter Calvadossoße 203
7.275 Mandelpfannkuchen 203
7.276 Mandelpudding 204
7.277 Mango Wan Tan auf süßem Reis 204
7.278 Mango-Eierlikör-Parfait an Rotweintrauben 205
7.279 Mango-Gratin 205
7.280 Mango-Kokossalat mit Physalis 206
7.281 Mango-Penne 206
7.282 Mango-Tarte auf Joghurt-Nuß-Soße 207
7.283 Mango-Wasabi-Joghurt 207
7.284 Mangofächer auf Schokoladensoße an Schokoschaum 208

7.285 Mangogratin 208
7.286 Mangoreis mit Erdbeerkompott 209
7.287 Mangospalten auf Traubenragout 209
7.288 Mangosüppchen mit Sekt 209
7.289 Mangozabaione mit Herz 210
7.290 Maracujaschaum 210
7.291 Maracujasoufflé 211
7.292 Marinierte Brombeeren an Eis 211
7.293 Marinierte Kaki und Kaktusfeigen 212
7.294 Marinierte Melonenkugeln an Minzjoghurt 212
7.295 Maronenjoghurt an Himbeerpüree 213
7.296 Marzipan-Aprikosen an Schokoladensahne 213
7.297 Marzipan-Erdbeer-Taschen 214
7.298 Marzipan-Pommes mit Johannisbeer-Ketchup 214
7.299 Marzipan-Wan-Tans mit Bananen-Quitten-Ragout 215
7.300 Marzipanapfel im Mantel 215
7.301 Marzipanbowling auf Feigensoße 216
7.302 Marzipancrêpe mit Birnen-Orangen-Kompott 216
7.303 Marzipancrêpe mit süßen Trauben 217
7.304 Marzipanhippen mit Aprikosenblüten 217
7.305 Marzipanquark mit Pflaumenkompott 218
7.306 Mascarpone-Haselnuss-Lasagne 218
7.307 Mascarpone-Kirschpfannkuchen 219
7.308 Mascarpone-Mango-Torte 219
7.309 Mascarponecreme mit Schokostreusel 219
7.310 Mascarponenocken an Erdbeersoße 220
7.311 Mascarponesoufflé auf Traubenragout 220
7.312 Melonen-Himbeer-Schale 221
7.313 Melonencocktail mit Paradiescreme 221
7.314 Melonencocktail mit Physalis 222
7.315 Melonenkaltschale und Mandelcrêpe mit glasierten Trauben 222
7.316 Melonensalat in Blätterteig 223
7.317 Melonenschale 223
7.318 Milchreis auf moderne Art 224
7.319 Milchreiscocktail 224
7.320 Milchreisplätzchen 225
7.321 Milchshake 225
7.322 Millefeuilles 226
7.323 Mit Mozzarella gratinierte Orangen 226
7.324 Mohn-Grießschnitte auf Mangoschaum 227
7.325 Mohncappucino 227
7.326 Mohncrème 228
7.327 Mohnsahne auf Kirschragout 228
7.328 Mon Blanc Dessert 228

7.329 Morellen-Marzipan-Crêpe 229
7.330 Mousse au Chocolat 229
7.331 Müsli-Lasagne 230
7.332 Nashi-Päckchen in Kokossoße 230
7.333 Nashi-Wan-Tans 231
7.334 Nektarinenshake 231
7.335 Nougat-Milchreis-Souflée unter Papaya 232
7.336 Nusstörtchen 232
7.337 Obst an Roquefortsahne 232
7.338 Obstträume an Vanillecreme 233
7.339 Olympischer Zucker 233
7.340 Orangen im Kokosmantel 234
7.341 Orangen-Ananas-Lasagne 234
7.342 Orangen-Erdbeer-Träume 235
7.343 Orangenburger 235
7.344 Orangencarpaccio mit Pistaziencreme 236
7.345 Orangenmascarponecreme 236
7.346 Orangensorbet 237
7.347 Orangenzabaione 237
7.348 Panierte Grapefruits an Marzipan-Sahne-Soße 238
7.349 Panierte Mangospalten auf Sahnesoße 238
7.350 Panierte Melonenbällchen 239
7.351 Panierte Orangenfilets auf Sahnespiegel 239
7.352 Papapyasußße mit fritierten Trauben 240
7.353 Papaya verdeckt mit Ingwerzabaione 240
7.354 Papaya-Fruchtcocktail 241
7.355 Papayahörnchen auf Schokosee 241
7.356 Papayasalat 242
7.357 Paradiesblume 242
7.358 Peters Papaya 242
7.359 Pfannekuchen a la Mama 243
7.360 Pfannkuchen an Kirschen und Pumpernickel 243
7.361 Pfannkuchen mit Pecannüssen 244
7.362 Pfannküchlein in Nougatsoße mit Physalis 244
7.363 Pfirsich-Pflaumen-Carpaccio an Kokos-Zabaione 245
7.364 Pfirsiche auf Popcorn 245
7.365 Pfirsichkompott 246
7.366 Pflaumencrepe 246
7.367 Pflaumentarte mit Erdbeer-Joghurt-Soße 247
7.368 Picarde a ragette 247
7.369 Pistaziencrêpe an flambierten Früchten 247
7.370 Pistazienpfannkuchen mit Birnenkompott und Vanilleeis 248
7.371 Polentaschaum mit Himbeeren und Gummibärchen 248
7.372 Preiselbeer-Schokoladen-Creme 249

7.373 Quark-Griess-Nocken auf Zimtäpfeln 249
7.374 Quark-Müsli-Taler an Passionsfruchtsoße 250
7.375 Quarkauflauf auf Ragout von Orangen 250
7.376 Quarknockerln in Traubenkompott 251
7.377 Quarktürmchen mit Himbeeren 251
7.378 Quitten-Weintrauben-Kompott 252
7.379 Reibekuchen auf Aprikosenmus 252
7.380 Reibekuchen mit Blaubeeren an Schokosauce 253
7.381 Reis und Weiß 253
7.382 Rhabarbergratin 254
7.383 Ricotta-Birnen-Tasche 254
7.384 Ricotta-Brombeer-Creme 255
7.385 Ricotta-Waffeln an Fruchtragout 255
7.386 Ricottataler mit gebrannten Nüssen 256
7.387 Rösti mit Trauben-Sirup-Kompott 256
7.388 Röstis von der Süßkartoffel mit Brombeerragout 257
7.389 Rote Grütze auf Vanillesoße 257
7.390 Rotweinbirne auf zweierlei Saucen 258
7.391 Rumtopf von zu Hause 258
7.392 Safran-Griess an Weintrauben 259
7.393 Sahnetörtchen 259
7.394 Salzburger Nockerln 260
7.395 Schneebällchen in Eierlikörcreme und Pflaumenkompott 260
7.396 Schneegestöber von Himbeere und Avocado 261
7.397 Schneewittchenapfel 261
7.398 Schoko-Bananen-Soufflé 261
7.399 Schoko-Bananencreme 262
7.400 Schoko-Crêpe 262
7.401 Schoko-Grissini 263
7.402 Schoko-Krispies auf Himbeer-Brause-Sauce 263
7.403 Schoko-Muffins an Mangokompott 264
7.404 Schoko-Nuß-Sahne mit Beeren 264
7.405 Schokokuß-Torte 265
7.406 Schokoladen-Crêpe mit Lychees 265
7.407 Schokoladencreme an Orangenfilets 266
7.408 Schokoladencrepe mit Aprikosensauce 266
7.409 Schokoladenfrüchte auf Bananenkompott 267
7.410 Schokoladensoufflé 267
7.411 Schokoladensuppe 268
7.412 Schokoladensuppe mit Zimtäpfeln 268
7.413 Schokoladenwalnusspudding 269
7.414 Schokoladenwolken auf Bananensee 269
7.415 Sektsuppe mit Feigen 270
7.416 Sibylles Apfeligelchen mit Himbeergeleesahne 270

7.417 Smartiespfannkuchen 271
7.418 Soufflé an Pflaumenkompott 271
7.419 Soufflé von Frischkäse 272
7.420 Spiegelei-Milchreis 272
7.421 Spinat-Ricotta-Pfannkuchen 272
7.422 Stefanies süße Lasagne mit roter Brause-Sauce 273
7.423 Stern aus Nuß-Nougat-Creme mit Orangen 274
7.424 Stollen-Quark-Soufflé auf Fruchtspiegel 274
7.425 Stracciatellasahne an Erdbeerrosette 274
7.426 Studentenpfannkuchen an flambierten Lychees 275
7.427 Südseetraum für Studenten 275
7.428 Süppchen mit kandierten Birnen 276
7.429 Süße Apfelravioli 276
7.430 Süße Canneloni 277
7.431 Süsse Frühlingsrollen 277
7.432 Süße Frühlinsrolle 278
7.433 Süße Glasnudeln 278
7.434 Süße Knödel auf Fruchtragout 279
7.435 Süße Nudeln an Ananaskompott 279
7.436 Süsse Orangensuppe 280
7.437 Süße Pasteten im Pflaumensee 280
7.438 Süße Reibekuchen auf Rhabarberkompott 280
7.439 Süsse Röstis mit Kraftmalzzabaione 281
7.440 Süßer Cous-Cous mit karamelisierten Trauben 281
7.441 Süßer Nudelsalat 282
7.442 Süßer Schokoladenreis mit Birne 282
7.443 Süßes Walnuß-Omelett 283
7.444 Tarte Tatin 283
7.445 Teigtaschen "Promille" 284
7.446 Tirami Kiwano 284
7.447 Tiramisu mit Passionssoße 285
7.448 Tortelett von Lojewski 285
7.449 Trauben-Mascarpone-Gratin 286
7.450 Traubenblinis 286
7.451 Traubenkaltschale 287
7.452 Traubenkompott mit Maronen 287
7.453 Traubenragout mit Schneeklößen 288
7.454 Tropical-Pfannkuchen 288
7.455 Türkisches Bananendessert 289
7.456 Überbackene Blaubeeren in der Melonenschale 289
7.457 Überbackene Mango 290
7.458 Überbackener Feigenstern mit Mandelschaumsauce 290
7.459 Ullas Chaosmenü (2) 290
7.460 Vanilleeis im Kirschsud 291

7.461 Vanilleeisberg mit Kokosraspeln 291
7.462 Vanilleeistraum mit fruchtiger Sahne 292
7.463 Vanillepudding 292
7.464 Variation von Quark, Trauben und Plätzchen 293
7.465 Variationen von der Banane 293
7.466 Verhüllte Apfelstücke 294
7.467 Verhüllte Bananen 294
7.468 Verlorene Haselnußtafel im Griessoufflé 295
7.469 Versteckte Erdbeeren auf Pfeffer-Nektarinen 295
7.470 Victoria Victory (3) 296
7.471 Waffel-Lasagne 296
7.472 Waffeln mit Eierlikör und marinierten Himbeeren 297
7.473 Waffeln mit heißen Kirschen 297
7.474 Waffeln mit Nektarinen und Apfelmus 297
7.475 Waldmeistersüppchen mit Schokoladentoast 298
7.476 Walnuss-Pfannkuchen an Kirschen 298
7.477 Walnußcrêpe auf Ananaskompott 299
7.478 Walnußsouflée an Mango-Orangen-Salat 299
7.479 Walnußsouflée mit Grapefruitfilets 300
7.480 Wan Tan Körbchen mit Früchtequark 300
7.481 Wan Tan Teig gefüllt 301
7.482 Wassermelone an Marsala-Zabaione 301
7.483 Weintrauben-Passionsfrucht-Süppchen 302
7.484 Weiße Schokoladenmousse auf glasierten Kumquats 302
7.485 Weizenkleieplätzchen auf Pflaumensauce 303
7.486 Windbeutel mit Beerenragout und Vanille-Überraschung 303
7.487 Yoghurttrikolore mit Erdbeerschaumzucker 304
7.488 Zabaione mit Johannisbeeren und Datteln 304
7.489 Zabaione von Balsamico mit Beerenragout 305
7.490 Zimtbirne und Schokocrossies 305
7.491 Zimtknödel auf Mangokompott 306
7.492 Zimtquark mit Früchten 306
7.493 Zimtspaghetti in Vanilleeis 307
7.494 Zitrusgratin mit Zabaione 307
7.495 Zweifarbiger Griesspudding an flambierten Früchten 308

8 Kochduell, Dessert, Tomate 309
8.1 4 Schiffe für Maria 309
8.2 Äpfel in Karamel 309
8.3 Amarena-Lasagne 309
8.4 Amarenabecher mit Cashewnüssen 310
8.5 Amarettini-Pfannkuchen 310
8.6 Anaanas-Blaubeer-Schale 311
8.7 Ananas unter Johannisbeerzabaione 311

8.8 Ananas-Nektarinen-Tarteletts 312
8.9 Ananas-Pizza 312
8.10 Ananas-Zabaione 313
8.11 Ananasbeignets auf Kaffee-Schokoladen-Soße 313
8.12 Ananaspfannkuchen mit Paradiescreme 314
8.13 Ananassalat mit Marzipan 314
8.14 Ananasträume 315
8.15 Apfel im Blätterteig 315
8.16 Apfel- und Traubenbeignets auf Fruchtsuppe 316
8.17 Apfel-Marzipan-Bällchen 316
8.18 Apfel-Marzipan-Röllchen 317
8.19 Apfel-Quark-Soufflé an Blaubeersoße 317
8.20 Apfelbällchen-Cocktail 318
8.21 Apfelkuchen 318
8.22 Apfelpizza 319
8.23 Apfelsinensalat an Komposition von Saucen 319
8.24 Apfeltaschen 319
8.25 Aprikosenmarmelade mit Irish Creme 320
8.26 Aprikosenwolkenschaum 321
8.27 Arme Ritter vom Löffelbisquit 321
8.28 Armer Ritter mit Quark- Rosinencreme 321
8.29 Ausgenommene Ananas 322
8.30 Australischer Traum 322
8.31 Avocado mit Apfel und Orange 323
8.32 Baby-Ananas mit Johannisbeercreme-fraiche-sauce 323
8.33 Baby-Pfannkuchen 324
8.34 Baked Alaska 324
8.35 Banane in Grün 325
8.36 Banane in Kokos-Schokoladen-Soße 325
8.37 Bananen im Kokosmantel 326
8.38 Bananen im Reisblatt auf Zitronenzabaione 326
8.39 Bananen-Erdnuß-Beignets 327
8.40 Bananen-Spekulatius mit Heidelbeersoße 327
8.41 Bananencocktail 328
8.42 Bananencookies an Mandarinenragout 328
8.43 Bananenpfannkuchen 329
8.44 Bananenquarkmousse auf Ananas 329
8.45 Bananensouflée auf Erdbeerragout 330
8.46 Bananenspieße an Schokosoße 330
8.47 Bananensplitter 331
8.48 Bananentitanic 331
8.49 Bananentörtchen mit Schokolinsen 331
8.50 Bayrische Vanillecreme mit Himbeerjus 332
8.51 Beeren-Sago-Kompott 332

8.52 Beerencrème 333
8.53 Beerenpäckchen auf Joghurtsoße 333
8.54 Beerenragout in Mascarpone 334
8.55 Beschwipste Trauben 334
8.56 Birne "Surprise" 335
8.57 Birne Helene à la Andreas 335
8.58 Birne im Schlafrock 336
8.59 Birne in Nougat-Sahne 336
8.60 Birnen-Gorgonzola-Salat 337
8.61 Birnen-Schoko-Küßchen 337
8.62 Birnenkrapfen mit Schokoladensahne 338
8.63 Birnenkugeln in karamelisiertem Pflaumenmus 338
8.64 Birnenspalten im Preiselbeersud und Zitronengrissini 339
8.65 Birnentarte 339
8.66 Blaubeer-Muffins 340
8.67 Blaubeeren mit Eierlikörsahne an Physalis 340
8.68 Bochumer Joghurtsüppchen 340
8.69 Bratapfel mit Brombeercreme 341
8.70 Bratapfel-Kiwano-Dialog 341
8.71 Brombeercreme 342
8.72 Brombeercreme im Apfel 342
8.73 Brombeerpfannkuchen mit Schoko-Soße 343
8.74 Brombeertraum 343
8.75 Buchweizenpfannkuchen mit glasierten Äpfeln 344
8.76 Buntes Quittenkissen 344
8.77 Butterkekslasagne mit Joghurtfüllung auf Himbeermark 345
8.78 Butterkuchen 345
8.79 Camembert mit karamelisierten Bananen 346
8.80 Camembert-Bällchen an Kiwisalat 346
8.81 Capuccino von Banane und Pflaumen 347
8.82 Carmens Cocktail 347
8.83 Carpaccio von der Kiwi 348
8.84 Cashewsoufflé mit karamelisierten Orangen 348
8.85 Cocktail von Orangen, Feigen und Melone 349
8.86 Cookies unter Maronenspaghetti 349
8.87 Cous-Cous-Blaubeerpfannkuchen 350
8.88 Crepe mit Eierlikör 350
8.89 Crêpe Suzette 350
8.90 Crepes a la babel 351
8.91 Der angelaufene Kaas 351
8.92 Der gegen die Windmühle kämpft 352
8.93 Desserttrilogie 352
8.94 Dialog zwischen tranchierter Banane und Pflaumenmus 353
8.95 Die geliebte Creme 353

8.96 Eierlikör-Bananen-Flockencreme 354
8.97 Eierlikör-Souflée auf Kirschkompott 354
8.98 Eingelegte Feigen 355
8.99 Einmal Hawaii und zurück 355
8.100 Emmentalerauflauf 355
8.101 Erdbeer Wan Tans 356
8.102 Erdbeer-Mango-Salat 356
8.103 Erdbeer-Nußröllchen 357
8.104 Erdbeer-Papayatiramisu 357
8.105 Erdbeeren "San Remo" 358
8.106 Erdbeerlasagne 358
8.107 Erdbeerpfannkuchen 359
8.108 Erdbeerrosette mit Hüttenkäse und Sekt 359
8.109 Erdbeerrouladen an einer Spielerei von Saucen 360
8.110 Erdnuß-Mango-Creme im Blätterteigherz 360
8.111 Erdnußcrêpe im Orangen-Zitronensud 361
8.112 Erdnußpfannkuchen mit flambierten Bananen 361
8.113 Erfrischungsdessert 362
8.114 Exotischer Milchshake 362
8.115 Exotischer Obstsalat 363
8.116 Falsche Maronentorte auf Joghurtsoße 363
8.117 Falsches Quark Soufflé 364
8.118 Falsches Tiramisu 364
8.119 Feigen in der Hülle an süßer Avocado 364
8.120 Feigen mit Basilikumzabaione 365
8.121 Feigen-Sekt-Zabaione 365
8.122 Feigen-Soufflé 366
8.123 Feigencarpaccio mit fritierten Bananen 366
8.124 Feigenconfit mit Eierlikörschaum 367
8.125 Feinschmeckercreme Kiwi 367
8.126 Feuer und Flamme für Andreas Apfel 368
8.127 Flambierte Apfelspalten a la Knusper 368
8.128 Flambierte Bananen mit Blaubeersahne 369
8.129 Flambierte Brombeeren mit Marsala-Zabaione 369
8.130 Flambierte Traubenrebe 370
8.131 Flammende Früchte 370
8.132 Frischkäsenocken mit Fruchtsalat 371
8.133 Frischkäsesouflée mit marinierten Früchten 371
8.134 Fritierte Apfelspalten im Erdnußmantel 372
8.135 Fritierte Erdbeeren in Orangenkompott 372
8.136 Fritierte Feigen mit Schokoreis 373
8.137 Fritierte Feigenbällchen auf Joghurt-Soße 373
8.138 Fritierte Walnuß-Pflaumen 374
8.139 Fruchtige Spiesse 374

8.140 Fruchtsalat mal anders 375
8.141 Früchtearrangement mit Walnußsahne 375
8.142 Früchtestrudel mit Krokant-Sahne 376
8.143 Gartinierte Pflaumenrösti 376
8.144 Gebackene Apfelringe auf Altbier-Zabaione 377
8.145 Gebackene Bananen auf Pflaumenkompott 377
8.146 Gebackene Bananen mit Kiwicarpaccio 378
8.147 Gebackene Bananen mit Kokosmilch 378
8.148 Gebackene Dattelravioli an Pflaumenkompott 379
8.149 Gebackene Honigbananen auf Schokoladensee 379
8.150 Gebackene Kokosbananen 380
8.151 Gebackene Pomelofilets an Haselnußzabaione 380
8.152 Gebackene Rhabarberbällchen mit Papayapürée 381
8.153 Gebackene Schokoladeneiskugeln auf einem Soßenspiegel 381
8.154 Gebackene Toffifées in Kakaosoße 382
8.155 Gebackene Zimtbananen 382
8.156 Gebackener Camembert 383
8.157 Gebackener Camembert mit Erdbeersalat 383
8.158 Gebackener Gorgonzola auf Granatapfel-Nektarinen-Kompott 384
8.159 Gebackenes Vanilleeis im Mandelkleid 384
8.160 Gebrannte Griessherzen auf flambierten Cocktailfrüchten 385
8.161 Gedeckten Apfelkuchen an Papayaragout 385
8.162 Gefüllte Ananascrepes mit Joghurtschaum 386
8.163 Gefüllte Baby-Ananas 386
8.164 Gefüllte Banane 387
8.165 Gefüllte Birne auf Soßenspiegel 387
8.166 Gefüllte Birne auf Weinschaum 388
8.167 Gefüllte Birnenhälften 388
8.168 Gefüllte Dattelbällchen auf Schoko-Soße 389
8.169 Gefüllte Melone 389
8.170 Gefüllte Melone "The Cream" 390
8.171 Gefüllte Melonenkrone 390
8.172 Gefüllte Mini-Schokoküsse mit Vanillesauce 391
8.173 Gefüllte Orange 391
8.174 Gefüllte Orangen 392
8.175 Gefüllte Pflaumen an Orangenfilets 392
8.176 Gefüllte Rotweinbirnen 393
8.177 Gefüllte Schwäne 393
8.178 Gefüllte Weintrauben auf Holundersoße 394
8.179 Gefüllte Zucchiniblüten 394
8.180 Gefüllter Zimtapfel 395
8.181 Gefülltes Filosäckchen mit pikanter Himbeersoße 395
8.182 Gegrillte Ananas mit Chili-Frischkäse 396
8.183 Geschälte Weintrauben mit Käse 396

8.184 Geschmorter Apfel 397
8.185 Gespickte Marzipanfeigen 397
8.186 Glacierte Maronen in Bananen-Yoghurt-Schaum 398
8.187 Glacierte Maronen mit Früchtecocktail 398
8.188 Glasierte Apfelspalten an Sahnecreme 399
8.189 Glasierte Apfelspalten an Schokoladen-Sahne 399
8.190 Glasierte Mandarinen mit Quittensahne und Löffelbisquit 400
8.191 Glasierte Pfirsichspalten an Schokoladen-Sahne 400
8.192 Glasierte Wasserkastanien mit Orangenfilets 401
8.193 Glasierter Heidelbeerpfannkuchen 401
8.194 Götterspeise mit Kokosraspeln 402
8.195 Gorgonzolablätterteigplätzchen mit Birnenkompott 402
8.196 Granatapfel-Pflaumen-Ragout 403
8.197 Grapefruitfilets auf Zabaione 403
8.198 Gratinierte Ananas mit Gorgonzola 403
8.199 Gratinierte Grießschnitte 404
8.200 Gratinierte Mangos und Himbeeren 404
8.201 Gratinierte Marzipancreme mit Sesamäpfeln 405
8.202 Gratinierte Pfläumchen mit Calvadoszabaione 405
8.203 Gratinierte Trauben in Luftschokoladensoße 406
8.204 Gratinierter Halvas mit Nußhaube 406
8.205 Gratinierter Mandarinencrêpe 407
8.206 Gratiniertes Kiwanotoast mit Vanilleeis 407
8.207 Griess a la Kaktusfeige 408
8.208 Grießklöße mit Schokoladen-Nuss-Sauce 408
8.209 Griesstörtchen 409
8.210 Gugelhupf von Trauben 409
8.211 Haferflockenplätzchen mit Orangen-Pflaumen-Kompott 410
8.212 Harmonie-Torte 410
8.213 Haselnuss-Feigenbowle 411
8.214 Haselnuß-Soufflé 411
8.215 Haselnußbananen auf Erdbeersahne 412
8.216 Heidelbeerjoghurt auf Birnensalat 412
8.217 Heidelbeersahne 412
8.218 Heikes Waidmannslust (2) 413
8.219 Herziger Mango-Blätterteig 413
8.220 Herzilein, es kann so lecker sein 414
8.221 Himbeer-Buttermilchcreme 414
8.222 Himbeer-Kefir-Suppe mit Rambutan 415
8.223 Himbeerchaos 415
8.224 Himbeercreme mit Nüssen 416
8.225 Himbeercrêpe mit Kumquatragout 416
8.226 Himbeerkompott an Ananas mit Schokoladeneis 417
8.227 Himbeerpfannkuchen 417

8.228 Holländischer Pfirsichkompott 418
8.229 Holunder-Apfel-Suppe mit Griesnocken 418
8.230 Honigkuchen-Nocken auf Birne 419
8.231 Honigkuchenstapel 419
8.232 In Honig glacierte Melone 420
8.233 Ingwer-Crêpe 420
8.234 Ingwerklößchen auf Ananassalat 420
8.235 Joghurt-Orangen-Creme 421
8.236 Joghurttörtchen auf der Flucht 421
8.237 Johannisbeercrêpe 422
8.238 Johannisbeerdreieck 422
8.239 Johannisbeerjoghurt 423
8.240 Käseteller 423
8.241 Kaffee-Vanille-Creme mit glasierten Papayaspalten 423
8.242 Kaiserschmarrn 424
8.243 Kaiserschmarrn mit Himbeerkompott 425
8.244 Kakicreme mit Butterkeksen 425
8.245 Kaktusfeigen-Biskuit-Roulade auf Schokoladensoße 425
8.246 Kandierte Ananas mit Sojamilchzabaione 426
8.247 Kandierte Apfelbananen 426
8.248 Karamelcreme an Birnen und Grapefruit 427
8.249 Karamelparadies 427
8.250 Kefirsuppe 428
8.251 Kirschcrepe auf Papayaconfit 428
8.252 Kirschcup mit Schokoladensahne 429
8.253 Kirschpfannkuchen 429
8.254 Kirschragout mit Pumpernickelcreme 430
8.255 Kirschsüppchen 430
8.256 Kiwi-Milch-Cocktail 431
8.257 Kiwi-Shake 431
8.258 Kiwisuppe 432
8.259 Kiwisuppe mit kandierten Mandeln 432
8.260 Kleine Pfannküchlein an Pflaumenmus 433
8.261 Kochduell-Spekulatiuspfannkuchen 433
8.262 Kölner Säcke 434
8.263 Kokos-Ananas auf Schokoladen-Ingwersoße 434
8.264 Kokos-Blutorangen-Crêpe 434
8.265 Kokos-Ricotta-Soufflé 435
8.266 Kokoscocktail 435
8.267 Kokosschaum mit heißen Himbeeren 436
8.268 Kokossüppchen mit Rhabarberkompott 436
8.269 Kokossuppe mit Apfel und Mandarinen Träumen 437
8.270 Komposition von Birnen und Pfirsichen 437
8.271 Krokant-Feigenpäckchen mit Pfrisichsoße 438

8.272 Kürbis-Frühlingsrollen auf Überraschungssoße 438
8.273 Kumquats an Sahnequark 439
8.274 Liebesleben der Schwäne 439
8.275 Lychees an Kokoscreme 440
8.276 Macadamiapfannkuchen an Brombeerzabaione 440
8.277 Maikirschen mit Schokosahne 441
8.278 Mandarinengranit 441
8.279 Mandarinentörtchen 442
8.280 Mandelquarksoufflé 442
8.281 Mango mit Kokosschaum 443
8.282 Mangocarpaccio mit Wan-Tan-Fruchtsalat 443
8.283 Mangoigel 444
8.284 Mangopfannkuchen 444
8.285 Mangotaschen auf Joghurtsoße 444
8.286 Marinierte Erdbeeren unter der Sahnehaube 445
8.287 Marinierte Himbeeren an Mandelspätzle 445
8.288 Marinierte Himbeeren mit Contreaux auf Sahne 446
8.289 Marinierte Mango mit Schokoladensahne 446
8.290 Maronencreme mit kleinen Windbeuteln 447
8.291 Maronenpasteten 447
8.292 Maronensouffle 448
8.293 Marzipan-Aprikosen-Süppchen 448
8.294 Marzipanblätterteig an Traubentraum 448
8.295 Marzipanpfannkuchen neben göttlicher Zabaione 449
8.296 Marzipanschale 449
8.297 Marzipantaschen auf Orangensoße 450
8.298 Mascarponecreme 450
8.299 Mascarponeschaum mit Erdbeeren 451
8.300 Mascarponesoufflé mit Kiwisalat und Minzsoße 451
8.301 Mascarponevariation a la Stefanie 452
8.302 Melonen-Quar-Cocktail 452
8.303 Melonencocktail mit Mangosauce 453
8.304 Melonenfruchtschale 453
8.305 Melonenkaltschale 454
8.306 Melonenkorb mit Kaffee-Kugeln und weißer Schokolade 454
8.307 Melonenschale mit weißer Schokoladen-Sahne 455
8.308 Melonenschwan 455
8.309 Millefeuille von Marmelade und Schokolade 456
8.310 Mini-Berliner de luxe 456
8.311 Minimangoshake mit Ingwer 457
8.312 Mispelkompott in Blätterteigtaschen 457
8.313 Moccacreme auf brennenden Lychees 458
8.314 Mondaminpudding mit Nüssen 458
8.315 Muesliplätzchen auf Aprikosensoße 458

8.316 Nashis im Mantel an Himbeer-Sahne 459
8.317 Nektarinen an Zwiebacksoufflé 459
8.318 Nektarinen mit süßen Radieschenbeignets à la Silke 460
8.319 Nektarinenplätzchen 460
8.320 Nicoles Mango-Quarkschäumchen 461
8.321 Ninos Schokoladenfondue 461
8.322 Nougatpralinen auf glasierten Maronen 462
8.323 Nuß-Nougat-Creme 462
8.324 Obst-Pizza 463
8.325 Obstplätzchen 463
8.326 Omelett gefüllt mit Johannisbeeren 464
8.327 Orangen-Ananas-Suppe 464
8.328 Orangen-Mango-Crêpe 464
8.329 Orangen-Papaya-Salat 465
8.330 Orangen-Sekt-Kaltschale 465
8.331 Orangen-Zimt-Creme 466
8.332 Orientalischer warmer Obstsalat 466
8.333 Palmkerncarpaccio mit Minzsahne 467
8.334 Pampelmusen-Pfirsich-Dialog 467
8.335 Panacotta mit Pflaumen 467
8.336 Panettone mit zwei Cremes 468
8.337 Papaya-Zabaione 469
8.338 Papayaragout 469
8.339 Paradiescreme 469
8.340 Paradiescrème an Birnensalat 470
8.341 Paradiescreme mit gebratenen Bananen 470
8.342 Pepino-Creme 471
8.343 Pesche e vino 471
8.344 Pfannkuchen Dracula 472
8.345 Pfannkuchen mit exotischem Gemüse und Sahnequark 472
8.346 Pfannkuchen mit Pflaumensauce 473
8.347 Pfannkuchen neben zweierlei Zabaione 473
8.348 Pfirsichrosette a la Brigitte 474
8.349 Pfirsichträume 474
8.350 Pflaumen-Datteln-Beignets in Marzipansoße 475
8.351 Pflaumen-Johannisbeer-Kompott 475
8.352 Pflaumenjoghurt in Feigensauce 476
8.353 Pflaumenkuchen 476
8.354 Physalis mit Schokimantel 476
8.355 Pina Colada 477
8.356 Pink Experience 477
8.357 Pirsichfächer auf Maracujaschaum 478
8.358 Pistazien-Blätterteig-Windbeutel 478
8.359 Pistazienpfannkuchen 479

8.360 Pithayasalat mit fritierten Wan-Tans 479
8.361 Preiselbeercrêpe 480
8.362 Pudding mit Erdbeeren 480
8.363 Quark an Mandel-Sultaninensauce 481
8.364 Quark-Kiwi-Soufflé 481
8.365 Quarkcreme mit Heidelbeeren 481
8.366 Quarksoufflé 482
8.367 Quarksoufflé auf Erdbeerrosette 482
8.368 Quarksouffle mit Himbeeren und Schokoladensoße 483
8.369 Rhabarberragout an Überraschungssoße 483
8.370 Ricotta paniert mit Zitronenmelisse und Cornflakes 484
8.371 Ricottagratin à l‘ Orange 484
8.372 Ricottapyramide in Pürée von Mango und Himbeeren 485
8.373 Ricottatorte 485
8.374 Röstis auf Joghurtsauce 486
8.375 Rosinenkrapfen auf Vanillesoße 486
8.376 Rosinenpfannkuchen mit Mango-Grapefriut-Kompott 487
8.377 Rosinenpfannkuchen mit Papaya 487
8.378 Rot-Grünes Carpaccio 488
8.379 Rotweinbirne mit Bananenarrangement 488
8.380 Rotweintrauben mit Feigensahne 489
8.381 Rüblitorte 489
8.382 Sahne-Mascarpone-Creme an Himbeeren 490
8.383 Sandras Ananas 490
8.384 Schattenmorellen mit Pumpernickelcreme 491
8.385 Schoko-Apfel-Pfannkuchen 491
8.386 Schoko-Crêpe mit Nashischeiben und marinierten Himbeeren 492
8.387 Schoko-Pfannkuchen 492
8.388 Schokocannelloni mit Haselnußsahne 492
8.389 Schokocreme mit marinierten Erdbeeren 493
8.390 Schokocreme mit marinierten Erdebeeren 494
8.391 Schokoküsse vom Winde verweht 494
8.392 Schokoladen - und Heidelbeermuffins 494
8.393 Schokoladen-Omelett 495
8.394 Schokoladen-Trauben 495
8.395 Schokoladenmousse auf Nuß-Nougat-Sauce 496
8.396 Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren 496
8.397 Schokoladenmousse mit süß-sauren Backpflaumen 497
8.398 Schokoladenpopcorn mit gebratenen Bananen 497
8.399 Schokoladenpralinen auf Kirschragout und Vanilleeis 498
8.400 Schokoladensahne an marinierten Früchten 498
8.401 Schokoladensahne mit Baiserplätzchen 499
8.402 Schokoladenschaum an Johannisbeeren 499
8.403 Schokoladensouflée 500

8.404 Schokoladensouflee an frischen Früchten 500
8.405 Schokoladensuppe a la Kalorie 501
8.406 Schokoladenwürfel-Gratin 501
8.407 Schokospätzle mit Mangoragout 502
8.408 Schokospieße mit Cornflakes-Keksen 502
8.409 Schokosuppe mit Pflaumenbeignets 503
8.410 Schwarzwälder-Morellen-Torte 503
8.411 Schweizer Omlett mit Müsli 504
8.412 Shrimpscocktail mit Feigensauce und Melonen 504
8.413 Soufflé an Pflaumenragout 504
8.414 Soufflierte Feigen auf Passionsfruchtpüree 505
8.415 Spekulatius-Schokoladen-Soufflé 505
8.416 Spekulatiustürmchen 506
8.417 Spielerei von der Orange und der Banane 506
8.418 Spritzkuchen auf Fruchtragout 507
8.419 Stracciatella-Eis mit Espresso-Mokka-Sauce 507
8.420 Studententaler an Himbeersoße 508
8.421 Süsse Aprikosen im Schlafrock 508
8.422 Süße Aprikosensuppe mit gebratener Kokosnuß 509
8.423 Süße Frühlingsrollen 509
8.424 Süße Frühlingsrollen Nicole 510
8.425 Süße Hirse mit Kirschen 510
8.426 Süße Käsebällchen 510
8.427 Süße Karotten 511
8.428 Süße Kartoffelrösti auf Pflaumenkompott 511
8.429 Süße Lasagne 512
8.430 Süße Pizza 512
8.431 Süße Polenta auf Mangoscheiben 513
8.432 Süße Reibekuchen mit flambierten Himbeeren 513
8.433 Süße Trauben in der Orangenschale 514
8.434 Süßer Orangen-Avocadosalat 514
8.435 Süßer Rösti mit Orangenfilets 515
8.436 Süßer Spaghetti-Rösti 515
8.437 Süßes Cous-Cous 516
8.438 Süßes Omelett mit Schokolade und Passionsfrucht 516
8.439 Süßes Papayasüppchen 517
8.440 Sweet as T 517
8.441 Sweet toast 518
8.442 Taninas Götterspeisen-Domino 518
8.443 Tiramisu 519
8.444 Tiramisu-Experiment 519
8.445 Topfpalatschinken 519
8.446 Tortentürmchen 520
8.447 Trauben-Quitten-Ragout unter Schattenmorellenjoghurt 520

8.448 Traumboot Banane 521
8.449 Trilogie von Negerküssen 521
8.450 Überbackene Orangen 522
8.451 Überbackener Kirschkompott 522
8.452 Vaniilecreme mit Feigenkompott 523
8.453 Vanillecreme auf karamelisierten Orangen 523
8.454 Vanillepudding mit Kirschragout 524
8.455 Vanillequark-Nocken auf Weintraubenragout 524
8.456 Vanillestollen auf Pflaumenragout 525
8.457 Variation von Beeren und Avocado 525
8.458 Walnuß-Quark-Soufflé 526
8.459 Wan-Tan-Teig-Quark-Lasagne 526
8.460 Warme Sternfrucht mit Joghurt-Sekt-Zabaione 527
8.461 Warmer Grießschaum mit Ananas-Orangen-Kompott 527
8.462 Warmer Kürbis mit Sultaninensauce 528
8.463 Warmes Eis mit Schokoladensternfrucht 528
8.464 Weintrauben gefüllte mit Pinienpesto auf Blutorangensoße 529
8.465 Weintraubenrebe 529
8.466 Westfälische Götterspeise 529
8.467 Yams in Weißweinschaumsauce 530
8.468 Yes 530
8.469 Zabaione von Kokosraspeln 531
8.470 Ziegenkäse mit Mangospalten 531
8.471 Zimtwaffel mit Trockenobst 532
8.472 Zitronenquark satt 532
8.473 Zweierlei von der Birne 533
8.474 Zwiebackgratin 533

9 Kochduell, Dessert, Vorspeise 535
9.1 Sauerampfer-Erdbeer-Milkshake 535

10 Kochduell, Dip, Vorspeise 537
10.1 Sellerie mit Käse-Dip 537

11 Kochduell, Getränk, Paprika 539
11.1 Bananen-Joghurtdrink 539
11.2 Birnenmilchshake 539
11.3 Eierpunsch mit Whiskey 539
11.4 Erdbeer-Kiwi-Shake 540
11.5 Gurkenkaltschale 540
11.6 Kokosnußmenü Sabine 3 541

12 Kochduell, Getränk, Tomate **543**
12.1 Bananenshake 543
12.2 Himbeer-Kefir 543
12.3 Kiwicocktail 543
12.4 Nektarinen-Bowle 544
12.5 Sahnebowle 544
12.6 Tropischer Drink 545

13 Kochduell, Hauptspeise **547**
13.1 Aal-Gemüse-Pastete 547
13.2 Aprikosen-Hackfleischbällchen 547
13.3 Asia Roll's mit Rote-Beete-Dip 548
13.4 Asiatisches Kompott 548
13.5 Barbecue-Chicken mit kanadischem Allerlei 549
13.6 Böhmische Raddicchio-Knödel mit Ente 549
13.7 Bohnen-Putenröllchenmit Pilzrahmsauce 550
13.8 Chili con Kaninchen mit Käse-Nudeln 550
13.9 Chili-Puten-Roulade 551
13.10 Dolmades mit sizilianischen Cous-Cous 551
13.11 Duo in Tacos 552
13.12 Elefantenfisch mit Tamarillossauce 553
13.13 Ente mit Cranberrie-Sauce 553
13.14 Entenbrust auf süß-sauremKürbisgemüse 554
13.15 Entenbrust mit Karotten-Balsamico 554
13.16 Entengeschnetzeltes auf Kartoffel-Apfel-Carpaccio 555
13.17 Entrecote mit Tomaten-Kompott 555
13.18 Exotisches Schweinefilet 556
13.19 Fasanbrust mit Senffrucht-Sauce 556
13.20 Fasanenbrust in Wirsingmantel 557
13.21 Finger-Food 557
13.22 Fisch-Lauch-Ring auf schwarzen Nudeln 558
13.23 Fischroulade im Reisblatt 558
13.24 Fritierter Fisch und Austernpilze 559
13.25 Garnelen auf Spargelragout 559
13.26 Garnelenschmetterlinge auf Linsensalat 560
13.27 Garnelenspiess auf Vanillenudeln 561
13.28 Gebratene Ente auf Pfirsich-Ingwer-Chutney mit Erdnus 561
13.29 Gebratene Entenbrust auf Saté-Gemüse 562
13.30 Gebratene Rebhuhnbrust auf Maronen-Birnen-Sauce 562
13.31 Gebratene Scholle in Pecanusskernbutter 563
13.32 Gebratener Rotbarsch auf Gemüsenudeln 563
13.33 Gebratener Thunfisch auf grünem Spargel 564
13.34 Gebratenes Fischfilet auf Mangold 564
13.35 Geflügel-Rosmarin-Spiess mit Tomaten-Balsamicosauce 565

13.36 Geflügelfrikassee im Reisrand 565
13.37 Geflügelroulade auf Sauerampfersauce 566
13.38 Gefüllte Aubergine auf Pak-Choi 566
13.39 Gefüllte Kalbsroulade 567
13.40 Gefüllte Muschelnudeln mit Hähnchenbrust-Ragout 567
13.41 Gefüllte Tomate mit Mangoldpäckchen 568
13.42 Gefüllte Tortilla mit Roastbeef 568
13.43 Geschmorte Kaninchenkeule in Estragon-Sauce 569
13.44 Gorgonzola-Fasanenbrust an Blaubeersoße und Pfirsichg 569
13.45 Gratinierte Lammroulade 570
13.46 Gratinierte Pute in Rotwein-Sherry-Sauce 570
13.47 Gratinierter Tofu auf Cashew-Soße 571
13.48 Gratiniertes Fischfilet mit Püree 572
13.49 Gratiniertes Schweinefilet mit gebratenen Poveraden 572
13.50 Hackbällchen auf bunten Nudeln 573
13.51 Hähnchen à la Baccara 573
13.52 Hähnchen mit Chilikruste 574
13.53 Hähnchen-Aprikosen-Mandel-Säckchen 574
13.54 Hähnchen-Paprika-Spiess 575
13.55 Hähnchen-Provencial 575
13.56 Hähnchenbrust- Zucchini-Roulade 576
13.57 Hähnchenbrustfilet auf Mangold 576
13.58 Hähnchenbrustfilet im Sesammantel auf Zucchinigemüse 577
13.59 Hähnchenfächer auf Rucolabett 577
13.60 Hähnchenfilet mit Rhabarbersauce 578
13.61 Hänchenschenkel mit Salatherzen 578
13.62 Hasenfilet mit Zwiebelkruste und Gemüse 579
13.63 Kabeljau auf Pflaumen 579
13.64 Kabeljau-Nudel-Nest 580
13.65 Käse-Spinat-Pizza 580
13.66 Kalb mit Tomaten-Pesto 581
13.67 Kalbsfilet á la Florentin 581
13.68 Kalbsfilet auf Kartoffelbett 582
13.69 Kalbsfilet mit Parmesankruste 582
13.70 Kalbsfleischnocken mit Gemüse 583
13.71 Kalbsgeschnetzeltes im Reisring 583
13.72 Kalbsmignon á la creme 584
13.73 Kalbsroulade auf geschmortem Radicchio 584
13.74 Kalbsschnitzel im Parmamantel 585
13.75 Kalbsschnitzel Ragout-fin auf Spinat 585
13.76 Kandierte Ente mit Thai-Spargel 586
13.77 Kaninchengeschnetzeltes in Biersauce 586
13.78 Kaninchenroulade in Rotkohl 587
13.79 Kasseler mit Mangold-Tomaten-Haube an Rotwein-Schalot 587

13.80 Kokosnuss-Kalbsschnitzel auf Gemüse 588
13.81 Koriander-Lamm 588
13.82 Lachs in Chicoree-Blätterteigmantel 589
13.83 Lachs in Paprikakörbchen 590
13.84 Lachs in Tomaten-Lorbeersud 590
13.85 Lachssteak in Weißwein-Vanille-Soße mit Kürbis-Nektar 591
13.86 Lamm in Rosmarin-Ricotta -Sauce 591
13.87 Lammfilet auf Erdnuss-Gnocchi 592
13.88 Lammhackbällchen auf einem Bohnen- Tomatenkompott 592
13.89 Lammkotelett und Aubergine 593
13.90 Lammkoteletts in Rotwein-Rosmarin-Soße mit gebackenen 593
13.91 Lammkotlett "Provencial" 594
13.92 Lammrückenfilet mit Champignon-Kruste 594
13.93 Leber-Maracuja-Geschnetzeltes 595
13.94 Leberragout in Mini-Paprika 595
13.95 Leberspiess auf Minikürbis 596
13.96 Meeresfrüchte-Ragout 596
13.97 Mexikanisch gefüllte Tortilla 597
13.98 Mie-Nudeln mit Schweinefilet und Gemüse im Wok 597
13.99 Nudeln mit Meeresfrüchten und Gemüsevinaigrette 598
13.100 Nussige Ente im Glasnudelzopf 598
13.101 Orientalisches Huhn in Teigmantel 599
13.102 Orientalisches Schweinefilet 599
13.103 Panierter Tofu mit gebratenem Fisch 600
13.104 Pasta mit Kräutersauce und Lachs 601
13.105 Perlhuhn mit Tempura 601
13.106 Pochierte Schollenfilets auf Paprikagemüse 602
13.107 Puten-Spinat-Rouladen in Pfifferling-Rahm 602
13.108 Putengeschnetzeltes im Reisrand 603
13.109 Putengeschnetzeltes in der Kartoffel 603
13.110 Putenleber mit Spargelsalat 604
13.111 Putenmedaillons im Kokosmantel an Papaya-Chili-Soße 604
13.112 Putenmedaillons im Sesammantel auf Paprika-Schalotten 605
13.113 Putenroulade italienische Art 606
13.114 Putenschnitzel mit Mango-Curry-Chutney 606
13.115 Putenschnitzelecken mit Champignons 607
13.116 Quarkkräuter - Medaillons mit Safransauce 607
13.117 Rehrückenfilet mit Rotkohl-Apfel-Möhren-Ragout an Erd 608
13.118 Rinder-Spiess auf Trompetensauce 608
13.119 Rinderfilet an scharfer Tomaten-Soße mit Grillgemüse 609
13.120 Rinderfilet in Marsala-Schalotten-Sauce 609
13.121 Rindergeschnetzeltes mit Zwiebeln, Speck und Cous-Cou 610
13.122 Rindergulasch an Reis-Käse-Talern 611
13.123 Rinderlendchen auf buntem Gemüse 611

13.124 Rindersteak mit Pestosauce 612
13.125 Rindersteak-Roulade mit Gorgonzolasauce 612
13.126 Rosmarin-Rinder-Spiess 613
13.127 Rotbarsch auf Rosmarin-Kartoffelscheiben 613
13.128 Saltimbocca mit Griessnocken 614
13.129 Sauerbraten auf Hirserisotto 614
13.130 Scholle in Mangold-Mantel 615
13.131 Schollenfilet auf Mangold 615
13.132 Schweinebuch-Roulade 616
13.133 Schweinefilet in Salsasauce 616
13.134 Schweinefilet in Speckmantel 617
13.135 Schweinefilet mit Sauerkraut und Champignonsauce 617
13.136 Schweinefilet mit Sellerie-Bohnen-Gemüse 618
13.137 Schweinemedaillons auf Kartoffel-Tomatenrösti 618
13.138 Schweineschnitzel mit Gemüse 619
13.139 Seelachs in Safransauce mit Süsskartoffel-Spargelschi 619
13.140 Seelachs mit Kiwisauce 620
13.141 Seelachsfilet in Mangoldmantel 620
13.142 Sesam-Lamm auf Grillgemüse 621
13.143 Spagetthi-Bolognese 621
13.144 Strammer Max mit Wachteleiern 622
13.145 Straussenfilet an Mango- Chutney 622
13.146 Straussenfleisch-Mangold-Rouladen 623
13.147 Straussensteak auf Zucchini-Auberginen-Gemüse 623
13.148 Straussensteak mit Nudeln 624
13.149 Süss-Saures Hähnchen auf asiatischen Spagetthi 624
13.150 Süsskartoffel-Schweinefleisch-Carpaccio 625
13.151 Tofuragout in Tomate 625
13.152 Wildschweinrücken auf Mango-Chutney 626
13.153 Zander in der Paprika 626
13.154 Zucchini-Mozzarella-Fleisch-Spiess 627

14 Kochduell, Hauptspeise, Paprika 629
14.1 American Chicken mit Rosmarinkartoffeln 629
14.2 American deep fried chicken legs 629
14.3 Andreas- barscher Mantel 630
14.4 Angebratener Lachs auf Soja-Seegras-Bett 630
14.5 Anisforelle 631
14.6 Artischockenragout mit Kalbssteak 631
14.7 Asiatisch-Amerikanisch-Indisches Dinner (1) 632
14.8 Asiatische Gemüsesuppe 632
14.9 Asiatische Reispfanne 633
14.10 Asiatisches Allerlei 634
14.11 Asiatisches Omelett 634

14.12 Auberginentruthahn an Kräuteröl 635
14.13 Bachsaibling im Möhren-Sellerie-Nest 635
14.14 Bachsaibling Möllerin 636
14.15 Balsamico-Pute an Auberginenstäbchen und Kichererbsenbällche . . . 636
14.16 Baywatch Menü (1) 637
14.17 Beflügelte Ente 638
14.18 Bergsaibling in Erdnußbutter an Zitronenpüree 638
14.19 Berner Rösti mit Schweinefiletscheiben in einer Olivensauce 639
14.20 Biene Maja Menü (2) 639
14.21 Blutwurstspieße an Süßkartoffelpürée und Senfsoße 640
14.22 Bohnenburger auf Kartoffeln 640
14.23 Bratwürste mit Kartoffelchips 641
14.24 Bratwurst-Auberginen-Spieß im Ausbackteig 641
14.25 Bunte Buffetplatte 642
14.26 Calamari gefüllt mit Bohnen 642
14.27 Canneloni-Auflauf 643
14.28 Chaos von Bananen 643
14.29 Chicken for the president 644
14.30 Chinesische Kasselerpfanne 645
14.31 Cordon Bleu vom Lachs auf Rahmwurzeln 645
14.32 Currygeschnetzeltes mit Pilzen und Lauch 646
14.33 Danielas Düsseldorfer Senftöpfchen 646
14.34 Danielas Fischtraum in Blau 647
14.35 Daniels Ente ist gelandet 647
14.36 Das Lamm im grünen Beet 648
14.37 Datteln im Hähnchenbein 648
14.38 Deutsch-Italienische Freundschaft 649
14.39 Die schöne Müllerin 649
14.40 Dorsch auf Senfsoße 650
14.41 Due Pomodori N°2 650
14.42 Eglifilet in Kräutersauce 651
14.43 Einer flog über das Kuckucksnest 651
14.44 Ente auf Zitronengrasspieß mit Mandarinensoße 652
14.45 Ente mit Kartoffel-Möhren-Gemüse an Maistalern 652
14.46 Ente Paradies 653
14.47 Ente rapido 653
14.48 Entenbrust auf Paprika-Mais-Soße 654
14.49 Entenbrust a la Cote d ‘Azur 654
14.50 Entenbrust an Bohnen-Erdnuß-Gemüse 655
14.51 Entenbrust an pikanter Schokoladensoße und Mandarinen 655
14.52 Entenbrust auf Kaktusfeigensoße 656
14.53 Entenbrust auf Schalotten-Rotkohl-Soße 657
14.54 Entenbrust auf Shii-Take-Soße und gebackenen Trüffelkartoffe 657
14.55 Entenbrust auf Weintrauben 658

14.56 Entenbrust auf Weintrauben-Maronensoße 658
14.57 Entenbrust im Honig-Sesam-Mantel mit Cheddar-Wirsing-Rahm . . . 659
14.58 Entenbrust in Rum-Rosinen-Soße 659
14.59 Entenbrust mit Bandnudeln an Zucchinisoße 660
14.60 Entenbrust mit Zuckerrübensauce 660
14.61 Entenkeulen auf Trauben-Mandel-Soße an Kartoffel-Sauerkraut 661
14.62 Entenragout mit Birnenspalten 662
14.63 Estragonforelle im Lauchmantel und Kartoffeltarte 662
14.64 Exotisches Saltimbocca 663
14.65 Falscher Mailänder 663
14.66 Falsches Kotelett mit Möhrensauce 664
14.67 Feldsalat mit Fischstäbchen und gefüllten Champignonköpfen 664
14.68 Filet im Wickel 665
14.69 Filetsteak französischer Art 665
14.70 Fisch in Gemüse-Kräutersud 666
14.71 Fisch mit Kapernbutter 666
14.72 Fischfarce im Weinblattmantel an asiatischen Nudeln 667
14.73 Fischragout mit Rosmarinkartoffeln 667
14.74 Fischspieß "Batavia" 668
14.75 Forelle "Punkgesicht" 668
14.76 Forelle an Walnußsoße mit Austernpilzen und Sellerie 669
14.77 Forelle auf Paprikaspaghetti 669
14.78 Forelle im Lauch-Schinken-Mantel mit Blumenkohlschaum 670
14.79 Forelle im Speckmantel auf Tomatensoße 671
14.80 Forellenfilet an Zitronengrassoße und Auberginen 671
14.81 Forellenfilet im Spaghettiwickel 672
14.82 Forellenfilets mit Kartoffelschuppen 672
14.83 Forellenmedaillons auf gebratenen Apfelscheiben 673
14.84 Forellenröllchen an Kräuter-Reis 673
14.85 Französisches Hotelierschweinchen auf italienischen Nudeln 674
14.86 Fried Chicken mit Broccoliröschen 674
14.87 Fritierte Hähnchenbrust auf Sherry-Limonensoße 675
14.88 Fritierte Putenwürfel an Mangospalten mit Pilzgratin 675
14.89 Fruchtige Currypfanne mit Schweinefilet 676
14.90 Fruchtige Entenbruststreifen 677
14.91 Frühlingsrolle 677
14.92 Frühlingsrolle auf grüner Wiese 678
14.93 Frühlingsthunfisch 678
14.94 Fusilli im Paprikakörbchen und Seeteufelschmetterlinge 679
14.95 Gamba-Paprika-Spieß 679
14.96 Gambas im Kartoffelkleid 680
14.97 Gambas im Kartoffelrock an Curry-Bananen-Soße 680
14.98 Ganz falscher Hase 681
14.99 Gebackene Fischfilets mit italienischen Kartoffelscheiben 681

14.100 Gebratene Beinscheibchen an Paprika-Porrée-Gemüse 682
14.101 Gebratene Bohnen mit Schweinefleischscheiben 683
14.102 Gebratene Hähnchenbrust mit Steinpilzrisotto und Specksoße 683
14.103 Gebratene Hühnerleber mit Apfelplätzchen 684
14.104 Gebratene Wachteln auf Zucchinispaghetti 684
14.105 Gebratenes Haifischsteak im Glasnudelbett 685
14.106 Gebratenes Hasenrückenfilet auf Wacholderrahmsauce 685
14.107 Gefüllte Aubergine an Tamarillosoße mit Bratkartoffeln 686
14.108 Gefüllte Auberginen mit Thunfischragout auf Tomatennudeln 687
14.109 Gefüllte Champignonköpfe an Dill-Nudeln 687
14.110 Gefüllte Champignonköpfe an Ratatouille-Gemüse 688
14.111 Gefüllte Kalbsmedaillons mit Pflaumensoße 688
14.112 Gefüllte Kalbstasche mit Koschis Mozzarellawürfeln 689
14.113 Gefüllte Kaninchenkeule 690
14.114 Gefüllte Kaninchenkeule auf Sauerampfersoße 690
14.115 Gefüllte Kasselertaschen an Shii-Take-Rahm 691
14.116 Gefüllte Paprikaschiffchen mit sauren Lammfilets 691
14.117 Gefüllte Rosenköhlchen mit Austernpilzen und Trüffelkartoffe 692
14.118 Gefüllte Salbei-Wachteln mit Schalotten-Lychee-Soße 692
14.119 Gefüllte Schweineroulade mit Zwiebelsoße 693
14.120 Gefüllte Seeteufelnudeln auf Sauerampfersoße 693
14.121 Gefüllte Seezunge mit Garnelenschwänzen 694
14.122 Gefüllte Seezunge mit Kartoffel-Karottenragout 694
14.123 Gefüllter Hähnchenschenkel an Spaghetti-Paprika-Sahnesoße 695
14.124 Gefülltes Kalbschnitzel mit Sahnespaghetti 696
14.125 Gefülltes Kalbsfilet mit Crevetten 696
14.126 Gefülltes Kalbsfilet mit Schwarzwurzelsauce 697
14.127 Gefülltes Kaninchen an marinierten Kräutern 697
14.128 Gefülltes Rumpsteak mit Nudelschiffchen 698
14.129 Gefülltes Stubenküken mit Steinpilz-Mangold-Soße 698
14.130 Gefülltes Thai-Omlett 699
14.131 Gegrillte Garnelen auf Artischockenbett 699
14.132 Gegrillte Hähnchenbrust auf mediterranem Gemüse 700
14.133 Gegrilltes Heringsfilet an Paprika-Cous-Cous 701
14.134 Gegrilltes Rinderfilet in Kokosoße 701
14.135 Gelackte Entenbrust 702
14.136 Gemüse aus der Strumpfhose 702
14.137 Geschmorte Kaninchenkeule in Trauben-Leberwurstsauce 703
14.138 Geschmortes Kalbsfilet in Gorgonzolasauce 703
14.139 Geschnetzelte Kaninchenkeule in Käsesauce 704
14.140 Geschnetzeltes 704
14.141 Geschnetzeltes vom Rind 705
14.142 Gespießtes Rind 705
14.143 Glacierte Entenbrust auf buntem Gemüse 706

14.144 Glasierte Entenbrust 706
14.145 Glasierte Geflügelleber mit Trauben-Balsamico-Sauce 707
14.146 Glasierte Hähnchenschenkel 707
14.147 Glückliches Schweineschnitzel 708
14.148 Gratinierte Schweinemedaillons an lauwarmem Salat 708
14.149 Gratinierte Schweinemedaillons auf Kartoffelgemüse 709
14.150 Gratinierter Dill-Wels auf Sepia-Spaghetti 709
14.151 Gratiniertes Kalbsfilet mit gefüllten Canneloni 710
14.152 Gratiniertes Rinderfilet mit Wirsinggemüse 711
14.153 Gratiniertes Schweinefilet an Avocado-Gorgonzola-Soße 711
14.154 Gratiniertes Straußensteak an Rotweinsoße 712
14.155 Grüne Bandnudeln mit süß-saurem Schweinefleisch 712
14.156 Grünkohl mit Kaninchenragout 713
14.157 Hackfleischroulade im Gemüsebett 713
14.158 Hackfleischsäckchen auf Pfeffersoße mit Tomaten-Auberginen-G . . . 714
14.159 Hackfleischstrudel an Gorgonzolasoße 714
14.160 Hackfleischwürstchen mit Knöpfle 715
14.161 Hackspieße an Kräuterdip 716
14.162 Hähnchen im Kartoffelrock 716
14.163 Hähnchen im Sesam-Mantel auf Ananas-Soße 717
14.164 Hähnchen-Gemüse Eintopf 717
14.165 Hähnchen-Nuß-Piccata 718
14.166 Hähnchenbrust an mediterranem Gemüse 718
14.167 Hähnchenbrust auf Champignonsoße mit Auberginensandwich 719
14.168 Hähnchenbrust auf Orangen-Karamelsoße 719
14.169 Hähnchenbrust auf Pak-Choi und fritierten Brennesseln 720
14.170 Hähnchenbrust im Haselnußmantel 721
14.171 Hähnchenbrust im Linsenmantel auf Zucchinischaum 721
14.172 Hähnchenbrust im Mangoldmantel 722
14.173 Hähnchenbrust im Mantel mit Grünkohl und Käse-Pürée 722
14.174 Hähnchenbrust im Pak-Choi-Mantel auf Weißweinsoße 723
14.175 Hähnchenbrust im Rotweinsud auf Pfifferling-Rahm 723
14.176 Hähnchenbrust mit Hüttenkäsehaube 724
14.177 Hähnchenbrust mit Johannisbeerspaghetti 724
14.178 Hähnchenbrust mit Zucchinideckel an Stampfgemüse 725
14.179 Hähnchenbrustfilet an Chinakohlgemüse 726
14.180 Hähnchenbrustmedaillons an Dattelsoße 726
14.181 Hähnchenbrustmedaillons mit Gemüseschuppen 727
14.182 Hähnchenbrustpiccata auf Bohnenrahm 727
14.183 Hähnchenbrustroulade mit Spargel-Tomaten an Spinatsoße 728
14.184 Hähnchenfilets auf Champignonbeet und Ingwersauce 728
14.185 Hähnchenkeule auf Artischockenböden 729
14.186 Hähnchenkeule im Speckmantel 729
14.187 Hähnchenragout an Basilikumpesto auf Schmorgemüse 730

14.188 Hähnchenschenkel Jäger Art 730
14.189 Hähnchentasche a la Cordon Bleu 731
14.190 Häschen am Spieß 731
14.191 Haifischsteak mit Pommes Parisiennes 732
14.192 Halbgefüllte Putenroulade auf Pastalöckchen 733
14.193 Hamburger Pfannfisch vom Karpfen 733
14.194 Hamburger Stübenküken 734
14.195 Hamburgervariation von Tanja und Rainer 734
14.196 Hase auf Schokoladensauce 735
14.197 Hasenfilet in Schattenmorellensoße 735
14.198 Hasenfilet in Tomaten-Sahne an Gnocchi 736
14.199 Hasenrücken auf Steinpilzsoße 736
14.200 Hasenrücken unter dem Pilzgratin 737
14.201 Hasenrückenfilet auf Rotkohlkompott und Wacholderpesto 737
14.202 Hecht im Currysud auf Sauerampfersoße 738
14.203 Heilbutt an buntem Gemüse 739
14.204 Heilbutt mit Sauerampfer-Kürbishaube 739
14.205 Heilbuttmedaillons im Nußmantel 740
14.206 Herbstgemüseteller 740
14.207 Herbstliche Hähnchenbrust im Kräutermantel 741
14.208 Herzen am Spieß 741
14.209 Hühnerbeingeschnetzeltes an Vollkornnudeln 742
14.210 Hühnerbeingeschnetzeltes mit Käsesauce 742
14.211 Indisches Schweinchen 743
14.212 Ingwer-Hähnchen mit Rucola-Nudeln 743
14.213 Ingwer-Rumpsteak auf Avocadoträumen 744
14.214 Jäger im Pilzrand 744
14.215 Japanisches Kalbssteak 745
14.216 Kabeljau an Gemüse 745
14.217 Kabeljau im Nori-Mantel an Pilzgemüse 746
14.218 Kabeljau in der Schuppe 747
14.219 Kabeljau in Senfkruste 747
14.220 Kabeljau mit pikanter Kirschsauce 748
14.221 Kabeljauklößchen an Zwiebel-Specksoße 748
14.222 Käselamm 749
14.223 Kaiserfächer 749
14.224 Kalb-Zucchini-Spießchen auf Zwiebelsoße 750
14.225 Kalbsbrust in Senfkruste an Pilzragout 750
14.226 Kalbsfilet an Walnuß-Balsamico-Jus 751
14.227 Kalbsfilet auf Blattspinat mit Kapernsauce 751
14.228 Kalbsfilet auf Rucolasoße und mediterranem Gemüse 752
14.229 Kalbsfilet auf Tomaten-Broccolisoße und Lauch-Möhren-Gemüse . . . 753
14.230 Kalbsfilet in der Erdnußkruste 753
14.231 Kalbsfilet mit Blaubeersoße 754

14.232 Kalbsfilet mit Parmesansoße an mediterranem Gemüse 754
14.233 Kalbsfilet mit Pfifferlingen in Käserahm 755
14.234 Kalbsfilet mit roter Pesto und Salat 755
14.235 Kalbsfilet Tanja 756
14.236 Kalbsfilet unter der Fetakruste 756
14.237 Kalbsfilet unter der Schalottenkruste 757
14.238 Kalbsfilet unter Gorgonzola-Spinat-Haube 757
14.239 Kalbsfiletscheiben auf geschmolzenen Tomaten 758
14.240 Kalbsfleischschnitzelchen auf Avocado-Schinken-Ragout 759
14.241 Kalbsleber an Weißweinbirnen und Zwiebeln 759
14.242 Kalbsleber mit Kartoffel-Apfel-Haube 760
14.243 Kalbsmedaillons auf Papayasoße 760
14.244 Kalbsmedaillons im Parmamantel im Austernpilzbett 761
14.245 Kalbspaillard 762
14.246 Kalbsragout mit Spinatsalat 762
14.247 Kalbsroulade Szegediner Art 762
14.248 Kalbsschnitzel an Rahm-Kohlrabi 763
14.249 Kalbsschnitzel an Tortilla-Ecken 763
14.250 Kalbsschnitzel im Chinakohlmantel 764
14.251 Kalbsschnitzel in Bananenschuppen und Champignonkartoffeln 765
14.252 Kalbsschnitzelroulade mit Rotweinsoße 765
14.253 Kalbssteak mit Himbeer-Essig-Sauce 766
14.254 Kalbssteakexpress mit verlorenem Ei 766
14.255 Kalbsteak "Schoron" auf einem Gitter von Kohlrabi 767
14.256 Kaninchen-Zitronengras-Spieß 767
14.257 Kaninchenkeule auf Rahmwurzeln mit Pflaumensoße 768
14.258 Kaninchenragout an Polenta 768
14.259 Kaninchenrücken rheinischer Art mit Kartoffelstäbchen 769
14.260 Kaninchensafranragout in Tomate 769
14.261 Kaninchenschnecke in Rotwein-Trauben-Sauce 770
14.262 Karibisches Huhn mit Bananenreis 771
14.263 Karnickel im Wickel an Kartoffel-Tomaten-Gratin 771
14.264 Kartoffel-Shii-Take-Taschen auf Spinatbett 772
14.265 Kartoffelthunfisch auf grün-gelbem Gemüse 772
14.266 Kartoffelwaffel 773
14.267 Kasseler in Senfsoße an Sauerkrautrösti 773
14.268 Kasseler mit Grünkohl und Kartoffeln 774
14.269 Kasseler mit Honigrosinensauce 774
14.270 Kasselertasche mit Kiwi und Brennesseln auf Senfsauce 775
14.271 Kasselerwürfel in Grünkohl-Kartoffelsuppe 775
14.272 Knusperente glasiert mit Honig 776
14.273 Königlicher Lachs 776
14.274 Kokon von der Putenbrust 777
14.275 Kokosmakrelen an Spinat 777

14.276 Kokosnußmenü Sabine 778
14.277 Kokosnußmenü Sabine 1 778
14.278 Kokosrisotto 779
14.279 Koriander-Schweinefilet auf Wok-Gemüse 779
14.280 Kräuter-Schweinefilet an buntem Gemüse 780
14.281 Krebsschiffchen Heike 780
14.282 La Menue a la Jean Marie (1) 781
14.283 Lachs an Brombeersoße mit Fenchelgemüse 781
14.284 Lachs auf Blumenkohlragout 782
14.285 Lachs im Blattspinatbett an Kartoffelchips 782
14.286 Lachs im Reismantel 783
14.287 Lachs im Wirsingmantel mit Sahnenudeln 784
14.288 Lachs in Elsässer Zwiebelsößchen 784
14.289 Lachs mit Spargel und Tomaten im Nest 785
14.290 Lachs mit Spinat-Käse-Haube auf Weißweinsoße 785
14.291 Lachsfilet an Gurkensoße 786
14.292 Lachsfilet im Blätterteigmantel auf Lauchgemüse 786
14.293 Lachsforelle in Meerrettichsauce 787
14.294 Lachsforelle mit Kartoffelschuppe auf jungem Spinat 787
14.295 Lachsklößchen mit Avocadoschaum 788
14.296 Lachsnocken auf Wasabi-Sauce 789
14.297 Lachspfanne mit fritierten Glasnudeln 789
14.298 Lachssteak in Weißwein-Vanille-Soße mit Kürbis-Nektarinen-Ge . . . 790
14.299 Lämmlein auf Balsamico-Glace mit Feta-Käse 790
14.300 Lamm auf Pfifferlingsauce mit geschmolzenen Tomaten 791
14.301 Lamm im Wickel 791
14.302 Lamm im Wirsingmantel 792
14.303 Lamm mit Rosmarinsauce und Schmalzkartoffeln 792
14.304 Lamm-Lasagne mit Pesto a la Gregor 793
14.305 Lammchops auf Weißkohlsalat und Zaiziki 794
14.306 Lammeintopf 794
14.307 Lammfilet an Rosmarin-Rotweinsoße 795
14.308 Lammfilet im Sesammantel an Mandelbällchen 795
14.309 Lammfilet mit Rosmarinsauce 796
14.310 Lammfilet unter Zwiebel-Bisquit-Kruste 796
14.311 Lammfilets an Oliven-Zwiebel-Soße 797
14.312 Lammfilets auf Möhren-Sauerampfer-Gemüse 797
14.313 Lammfilets in Maissoße mit gegrillten Auberginen 798
14.314 Lammfilets in Pfifferlingrahm 798
14.315 Lammfilets in Rosmarin-Soße mit gefüllten Tomaten 799
14.316 Lammfilets mit fritierten Ananas und süß-saurer Tomatensoße 800
14.317 Lammgulasch mit tourniertem Gemüse und Kartoffelpüree 800
14.318 Lammgulasch mit Waffelkartoffeln 801
14.319 Lammkoteletts an Oliven-Tomaten-Soße 801

14.320 Lammkoteletts auf Balsamico-Mint-Soße 802
14.321 Lammkoteletts auf Kartoffel-Möhren-Pürée 802
14.322 Lammkoteletts in Knoblauch-Feigen-Soße 803
14.323 Lammkoteletts in Rotwein-Zwiebel-Soße 803
14.324 Lammnüßchen auf Ragout mit Kartoffelsternen 804
14.325 Lammnüsschen mit Schalottenkruste auf Rahmwirsing 805
14.326 Lammragout an Gemüsepfannkuchen 805
14.327 Lammröllchen im Kadayifmantel an Paprikakompott 806
14.328 Lammrücken mit glasierten Karotten 806
14.329 Lammrücken mit Kartoffeldeckel 807
14.330 Lammrücken mit Pfifferlingen 807
14.331 Lammspieß auf blanchiertem Gemüse 808
14.332 Lammsteak auf Salzstangenpuffern 808
14.333 Lammzöpfe mit Waffelkartoffeln 809
14.334 Lasagne von der Kokospute 809
14.335 Leber "Haupstadt" mit Risi- Bisi 810
14.336 Leber a la Horst 810
14.337 Leibnizhähnchenbrust an Erdnußsoße und blanchiertem Gemüse . . . 811
14.338 Liquide Sunshine (1) 811
14.339 Lotte auf Pflaumen-Zwiebel-Soße 812
14.340 Madeira-Lamm auf Roquefort-Quark-Soße 812
14.341 Makrelenklößchen an mediterranem Gemüse 813
14.342 Mandelputenschnitzel auf Curry-Sahne-Nudeln 814
14.343 Mandelrumpsteak an gratiniertem Gemüse 814
14.344 Mandelseelachs auf schwarzen Bandnudeln und Meeresgemüse 815
14.345 Marinierte Hähnchenbrust 815
14.346 Marinierte Putenbrust an Pastagemüse und Zucchini 816
14.347 Martinas Taube ist gelandet 816
14.348 Medaillons von der Rinderleber "Bellevue" 817
14.349 Mediterannée Pfanne 817
14.350 Mediterranes Sandwich 818
14.351 Mexican Schaschlik 818
14.352 Mexicanische Tortilla mit Käse und Speck 819
14.353 Millenniums - Languste 819
14.354 Mini-Calzoni 820
14.355 Nackensteak mit Senfkruste an Kartoffel-Bohnen-Gemüse 820
14.356 Niere auf Senfsoße 821
14.357 Nudeln mit Schinkenröllchen und Sahnesoße 822
14.358 Nürnberger an Paprika-Soße 822
14.359 Ofenforelle an süß-saurem Kürbiskompott 823
14.360 Orientalische Pfanne 823
14.361 Päckchen von Schweinemedaillons auf exotischer Soße 824
14.362 Panierte Seezunge auf Queller-Spaghetti 824
14.363 Paniertes Rumpsteak in Traubensoße 825

14.364 Paniertes Schnitzel und Pesto 825
14.365 Perlhuhn im Wickel 826
14.366 Pfauenradlamm 827
14.367 Pikante Fleischwurstrolle im Rucola-Bett 827
14.368 Pikante Florentiner Spieße 828
14.369 Pikanter Seelachs mit Rahmkohlrabi 828
14.370 Pikanter Tofu - Tempé Teller 829
14.371 Pikanter Tofu - Tempeh Teller 829
14.372 Pikantes Pfeffersteak mit Reispfannkuchen 830
14.373 Pizza mit Schinkenhasen 830
14.374 Pochierte Eier 831
14.375 Pochierte Lachsmedaillons auf Tomatenrisotto und Algensoße 831
14.376 Pochierte Seezunge 832
14.377 Pochierter Fisch mit Knoblauchsauce 833
14.378 Pochierter Hering in wildem Fond 833
14.379 Pochierter Lachs an Zitronengrassoße 834
14.380 Pochiertes Rinderfilet in Schalottensoße 834
14.381 Polenta Siciliana 835
14.382 Printen Rehrücken auf Hagebuttensoße 835
14.383 Pute im Kräuter-Zucchini-Mantel 836
14.384 Puten-Schinken-Röllchen mit Paprika-Schalotten-Soße 836
14.385 Putenbrüstchen Pistazia 837
14.386 Putenbrust an Curry-Mango-Soße 837
14.387 Putenbrust an Rosmarinreis 838
14.388 Putenbrust auf Feigen-Melonen-Kompott 838
14.389 Putenbrust auf süß-saurer-Soße an exotischen Nudeln 839
14.390 Putenbrust auf Zucchinikartoffeln 839
14.391 Putenbrust im Nudelbett 840
14.392 Putenbrust in Curry mit Spinatsalat 841
14.393 Putenbrust in Sahne-Pfeffer-Nudeln 841
14.394 Putenbrustmedaillons auf provenzialischer Gemüsepfanne 842
14.395 Putenbrustmedaillons auf Salsa-Nudel-Nest 842
14.396 Putenbrustreibekuchen an Bechamelgemüse 843
14.397 Putenbruststreifen an Sojasoße mit buntem Gemüse 843
14.398 Putenbrustwickel an Mandarinensoße mit Rahmwirsing 844
14.399 Putengeschnetzeltes mit Mischpilzen, Nudeln und Kürbissauce 844
14.400 Putenherzen in Rahmsoße 845
14.401 Putenherzenragout mit Waffelkartoffeln 845
14.402 Putenkonkon auf buntem Teller 846
14.403 Putenleber mit fritierten Zwiebeln auf Himbeer-Gorgonzola-So 847
14.404 Putenmedaillons an Sahnegemüse 847
14.405 Putenmedaillons im Chipsmantel am Nudelnest 848
14.406 Putenmedaillons mit Marzipan-Balsamico-Soße 848
14.407 Putenragout an Gorgonzolasoße und Kartoffelkörbchen 849

14.408 Putenröllchen mit Sahneböhnchen an Kartoffel-Speck-Gemüse 849
14.409 Putenröllchen mit Zwiebeln gefüllt 850
14.410 Putenroulade mit Lauch und Salami 850
14.411 Putenscheiben an gefüllten Patissons auf Tomatenragout 851
14.412 Putenstreifen im Cashewmantel an Spinatpäckchen 852
14.413 Putenstreifen in Käsesoße 852
14.414 Räucheraal auf Lauch-Glasnudelnest 853
14.415 Red Snapper im Maismantel 853
14.416 Rehrückenfilet auf Pilzrösti 854
14.417 Rehrückenfilet in Mandarinen-Rotwein-Soße 854
14.418 Reibekuchenblutwurstpuffer Kölner Art 855
14.419 Reis in der Alge 856
14.420 Rheinischer Victoriabarsch 856
14.421 Riesengarnelen in Lycheesauce 857
14.422 Rinderfilet an einer Schnittlauch-Joghurt-Soße 857
14.423 Rinderfilet auf alerlei Gemüse mit fritierten Zwiebelringen 858
14.424 Rinderfilet auf Kokosnuß-Paprika-Soße mit Manioktalern 858
14.425 Rinderfilet gefesselt 859
14.426 Rinderfilet mit Bananenschuppe und Okragemüse 859
14.427 Rinderfilet mit Erdbeer-Ananas-Soße und gegrilltem Chicorèe 860
14.428 Rinderfilet rheinischer Art 860
14.429 Rinderfilet unter der Meerrettichhaube 861
14.430 Rinderfilet unter der Rettichhaube 861
14.431 Rinderfilet unter Paprikahaube an pikanter Kokossoße 862
14.432 Rinderfiletmedaillons an scharfer Soße 863
14.433 Rinderfiletmedaillons mit Austernpilzsoße 863
14.434 Rindergeschnetzeltes mit Zwiebeln, Speck und Cous-Cous-Plätz . . . 864
14.435 Rindermedaillons im Speckmantel an Ratatouille 864
14.436 Rindermedaillons mit Kartoffel-Rote-Bete-Rösti 865
14.437 Rinderröllchen auf Sellerie-Speck-Soße 866
14.438 Rinderrücken auf Schmetterlingsragout 866
14.439 Rinderschiffchen 867
14.440 Rinderspieß auf Curry-Reis 867
14.441 Rinderspießpäckchen an Erdbeer-Zwiebel-Ragout 868
14.442 Rinderstaek im Mangoldmantel an Basilikumnudeln 868
14.443 Rindersteak auf Bohnen-Tomaten-Ragout an Avocadoschaum 869
14.444 Rindersteak in Rotwein-Schalottensoße 869
14.445 Rindersteakmedaillon auf Austernpilzsoße 870
14.446 Rinderstreifen auf Gorgonzolasauce 870
14.447 Rosmarin-Lamm in Gorgonzolasoße 871
14.448 Rosmarin-Wachteln auf Kartoffel-Fenchel-Gemüse 871
14.449 Rot-Grünes Duo 872
14.450 Rotbarbe auf Bohnenragout mit Käsesauce 872
14.451 Rotbarbe auf Broccolisauce 873

14.452 Rotbarbenspieß mit Zitronengras 873
14.453 Rotbarschfilet an Fried Rice 874
14.454 Rotbarschfilet auf einer Gorgonzolasoße an Risottoschiffchen 874
14.455 Rotbarschfilet im Reibekuchenmantel auf Zucchini-Gemüse 875
14.456 Rotbarschmedaillons an Roquefortsoße 876
14.457 Rotbarschmedaillons auf Paprikaschaum 876
14.458 Rotbarschroulade auf Tomatenragout 877
14.459 Rotbarschwickel auf Mangosauce 877
14.460 Rotzunge an Mango-Limetten-Soße 878
14.461 Rotzungen-Zucchini-Spieße auf asiatischen Spaghetti 878
14.462 Roulade vom Schweineschnitzel mit Blattspinat 879
14.463 Roularde von der Putenbrust 879
14.464 Rucksack auf Sauerampfersauce 880
14.465 Rumpsteak auf Zwiebel-Sultaninen-Soße 881
14.466 Rumpsteak mit gefüllten Zucchini auf Tomatenragout 881
14.467 Rumpsteak mit Schinkenpralinen an Kartoffelpüree 882
14.468 Rumpsteak unter der Spinathaube 882
14.469 Rumpsteak-Auberginen-Türmchen an Rotwein-Zwiebel-Soße 883
14.470 Rumpsteak-Ratatouilli mit Polentanocken 883
14.471 Ruths Kräuterburger 884
14.472 Saibling im Mantel 885
14.473 Salat von gebratenen Heringsfilets 885
14.474 Saltimbocca 886
14.475 Saltimboccaroulade 886
14.476 Sauerkraut-Lamm 887
14.477 Sautierte Entenbrüste mit Frühlingsgemüse 887
14.478 Scharfe Barbe 888
14.479 Scharfe Scholle auf jungem Gemüse 888
14.480 Schellfisch an Gemüse 889
14.481 Schlafender Hase 889
14.482 Schlemmersteak auf Toast mit Champignons a la Creme 890
14.483 Schmetterlinge von Garnelen 891
14.484 Schnitzel in Salzstangenkruste 891
14.485 Schnitzel mit warmer Ananas und Kirschtomaten 892
14.486 Scholle auf buntem Gemüse 892
14.487 Schollen-Speck-Röllchen mit Kapernkartoffeln 893
14.488 Schollenfilet an gefülltem Champignonkopf 893
14.489 Schollenfilet im Weinteig auf Rahmwirsing 894
14.490 Schollenröllchen mit Blattspinat gefüllt 894
14.491 Schwarze Nudeln mit Tintenfischsoße 895
14.492 Schwein im Kohlmantel an Zitronenpfifferlingen 895
14.493 Schwein unter der Zwiebelkruste auf Kartoffelstroh 896
14.494 Schweinebacke grande cuisine 897
14.495 Schweinebanane 897

14.496 Schweinebauchgeschnetzeltes in Erdnußsauce 898
14.497 Schweinefilet a la Feta 898
14.498 Schweinefilet an Broccoli-Trauben-Gemüse 899
14.499 Schweinefilet an Pfifferlingrahmsoße 899
14.500 Schweinefilet an Pflaumenweinsoße 900
14.501 Schweinefilet auf einem Sahnelauchbett 900
14.502 Schweinefilet im Kartoffelmantel 901
14.503 Schweinefilet im Zucchinimantel an Feigen-Rotwein-Soße 901
14.504 Schweinefilet in Pfeffersoße 902
14.505 Schweinefilet in Portweinsoße mit Paprika-Bananen-Ragout 902
14.506 Schweinefilet süß-sauer mit Pak-Choi 903
14.507 Schweinefiletmedaillons an Tomaten-Salbei-Soße 903
14.508 Schweinefiletmedaillons auf Chinakohl an Sprossen-Kirsch-Tor 904
14.509 Schweinefleischbörse mit Benedektinekartoffeln 905
14.510 Schweinekotelett an Pestonudeln 905
14.511 Schweinekotelett an Pilz-Ragout 906
14.512 Schweinekotelett im Kartoffelmantel 906
14.513 Schweinekotelett in Kräuter-Senf-Kruste 907
14.514 Schweinekotelett mit Waldpilzen 907
14.515 Schweinelendchen im Pilzmantel 908
14.516 Schweinemedaillons an Blutwursttürmchen 908
14.517 Schweinemedaillons auf Birnen 909
14.518 Schweinemedaillons mit Roquefortsoße 910
14.519 Schweinemedaillons unter dem Mangoldblatt 910
14.520 Schweinemedaillons unter der Süßkartoffelhaube 911
14.521 Schweineröllchen Luzifers Art 911
14.522 Schweineröllchen mit Ruccola gefüllt auf Pilzsauce 912
14.523 Schweinerückensteak in der Kartoffelkruste 912
14.524 Schweinerückensteak nach Art der schönen Margaret 913
14.525 Schweineschnitzel im Babymantel 913
14.526 Schweineschnitzel mit Kartoffelhaube an 914
14.527 Schweinespießchen mit gefüllten Spaghetti-Paprika 915
14.528 Schweinespießchen mit Mango-Kürbis-Kompott 915
14.529 Schweinesteak in Ginsauce 916
14.530 Seelachsmedaillons mit Kartoffelschuppen an Tomatensoße 916
14.531 Seeteufel an Kapernsoße mit Apfel-Fenchel-Gemüse 917
14.532 Seeteufel an Orangen-Safran-Soße mit Risotto und Chicoree 918
14.533 Seeteufel im Zucchinimantel an schwarzen Bandnudeln 918
14.534 Seeteufelfilet an süß-saurem Gemüse 919
14.535 Seeteufelspieße mit Paprika-Gemüse 919
14.536 Seezunge Grenoble 920
14.537 Seezungenfilet an mediterranem Gemüse 920
14.538 Seezungenroulade 921
14.539 Seezungenstreifen Ping-Pong 921

14.540 Shii-Take-Burger mit Löwenzahn 922
14.541 Shiso-Lachs und Tempura-Lauch 922
14.542 Sonniges Kalbsschnitzel 923
14.543 Spaghetti in Spinat-Ricotta-Soße 923
14.544 Spanischer Eintopf 924
14.545 Spargel-Putenpfanne 924
14.546 Spicy Thunfisch 925
14.547 Spinatforellenröllchen mit Gemüsekompott 925
14.548 Spinatwickel auf Artischockenragout 926
14.549 Spitzkohleintopf mit Schillerlocke und Roquefort 926
14.550 Steak a la Lothar 927
14.551 Strammer Max vom Seelachs auf Currysauce 927
14.552 Straußenmedaillons im Sesammantel 928
14.553 Straußenmedaillons in Erdnußsoße und gedünstetem Radicchio 929
14.554 Straußensteak mit Nudelrösti 929
14.555 Straußensteak unter Austernpilzhaube 930
14.556 Stubenküken auf Papaya-Apfel-Chutney 930
14.557 Stubenküken auf Rotweinragout 931
14.558 Stubenküken mit Kartoffelnestern 931
14.559 Stubenküken mit Pilzragout 932
14.560 Tacos Andretino 932
14.561 Tagliata demanso 933
14.562 Thunfisch auf Blattspinat mit Ziegenkäse 933
14.563 Thunfisch auf Safran-Nudeln mit Zitronensoße 934
14.564 Thunfisch in Avocadosauce 935
14.565 Thunfisch mit Grillgemüse 935
14.566 Thunfischfilet mit Wokgemüse an Ingwersoße 935
14.567 Tobias Auberginenpfännle 936
14.568 Tofu-Auberginen-Türmchen 937
14.569 Tofumedaillons mit Fächerauberginen und Tomaten-Paprika-Sala . . . 937
14.570 Tofuschnitzel 938
14.571 Trevisano-Spaghetti und Nougat-Putengeschnetzeltes 938
14.572 Trilogie von der Paprika an Entenbrust 939
14.573 Überbackenes Schweinerückensteak auf Madeira-Sauce 939
14.574 Ufos auf Spaghetti Napoli 940
14.575 Ullas Chaosmenü (1) 941
14.576 Undine ai Broccoli 941
14.577 Variation vom Kalbssteak 942
14.578 Variation von Aubergine und Schweinefleisch 942
14.579 Vegetarisches Pfannengyros 943
14.580 Victoria Victory (2) 943
14.581 Wachtel auf Waffelkartoffeln 944
14.582 Wachteln an Paprika-Mango-Soße mit Nudelnestchen 944
14.583 Warmer Salat mit Weinblattmayonnaise und Schweinefilet 944

14.584 Weißwurstragout mit Senfzabaione 945
14.585 Weizenbratschnitten im Eimantel mit Käsesoße 946
14.586 Weizensteak an Sahne-Gemüse 946
14.587 Wildschwein im Mantel an mediterranem Gemüse 947
14.588 Wok-Gemüse mit Bioreis 947
14.589 Würstchen an Rösti 948
14.590 Yufkaroulade auf Kürbissauce 948
14.591 Zackenbarsch auf Kartoffelschnee 949
14.592 Zackenbarschfilet mit Trüffelschuppen 949
14.593 Zander in Meerrettichsoße 950
14.594 Zander unter der Haube 950
14.595 Zanderfilet in Weißwein-Kräutersoße an Wurzelgemüse 951
14.596 Zanderfilet unter der Kartoffelhaube 951
14.597 Zopf vom Thunfisch 952
14.598 Zucchini gefüllt al - Italiano 952

15 Kochduell, Hauptspeise, Tomate 955
15.1 1000 Blätter a la Eva 955
15.2 Älpler Auflauf 955
15.3 Aprikosen-Huhn mit Spinat-Gnocchi 956
15.4 Asiatische Gemüsepfanne 956
15.5 Asiatische Hähnchenbrust 957
15.6 Asiatische Leber 957
15.7 Asiatische Pfanne 958
15.8 Asiatische Pfanne mit Pfifferlingen 958
15.9 Asiatische Pilz-Nudel-Pfanne mit Chicoree 959
15.10 Auberginenkörbchen auf Nudelnest 959
15.11 Bananen-Ente mit Tamarillo-Soße 960
15.12 Bergische Nudelschlacht 960
15.13 Bistecca a la Chilelene 961
15.14 Blaukrautwickel an Schwarzwurzelragout 961
15.15 Blumenkohl-Broccoli-Gratin 962
15.16 Blumenkohlrösti mit Entenbrust 962
15.17 Blutwurst Wan-Tans auf Himmel und Erde 963
15.18 Boudroifilet im Zucchinimantel mit Austernpilzen 963
15.19 Brathähnchen Bellevue 964
15.20 Bulette mit Waldpilzragout 964
15.21 Bunte Nudelmischung 965
15.22 Bunte Spaghettischale 965
15.23 Carlos Fischküchlein 966
15.24 Carpaccio von Zucchini mit Tofuvinaigrette 967
15.25 Cheeseburger 967
15.26 Chicken Salsa mit Maisgaletten 968
15.27 Chili-Hähnchen-Ragout 968

15.28 Chinakohlrouladen auf Sardellensoße 969
15.29 Cordon Bleu auf geschmolzenen Tomaten 969
15.30 Curry-Puten-Geschnetzeltes 970
15.31 Currypute auf Kiwisauce 970
15.32 Curryscholle auf Spaghettiberg 971
15.33 Dagmars pfiffige Hummerschwänze 971
15.34 Das Hühnchen auf der Palme 972
15.35 Deutsches Traum 972
15.36 Die farbige Reise (1) 973
15.37 Dinner for fun 973
15.38 Ein Herz für Sandra 974
15.39 Elsen-s Putenzopf 974
15.40 Emmessier vom Hühnchen 975
15.41 Entdeckung der Fischstäbchen 975
15.42 Ente im Kräutermantel 976
15.43 Ente im Reisrand 977
15.44 Ente im Rotkohlbett auf Orangen-Walnuß-Karamel 977
15.45 Ente süß-sauer 978
15.46 Entenbrust an Erdnußbuttersoße 978
15.47 Entenbrust an karamelisierter Weißweinsoße 979
15.48 Entenbrust an Pflaumensoße, Pilzragout und Knödel 979
15.49 Entenbrust an Pflaumensoße, Pilzragout und Mandelknödeln 980
15.50 Entenbrust an Pilzgemüse und Sahne-Blumenkohl 980
15.51 Entenbrust an Pilzragout und Kohl-Spaghetti 981
15.52 Entenbrust auf Farfalle 982
15.53 Entenbrust auf indischem Gemüse 982
15.54 Entenbrust auf Mandarinen-Rosmarin-Soße 983
15.55 Entenbrust auf Orangen-Marzipan-Soße 983
15.56 Entenbrust auf Pilz-Gemüse-Souflée 984
15.57 Entenbrust auf Pilzbett 984
15.58 Entenbrust auf Rotkohl mit Basilikumknödeln 985
15.59 Entenbrust auf Schalottensoße an Pilzsäckchen 985
15.60 Entenbrust auf Schwarzwurzeln an Rotweinsoße 986
15.61 Entenbrust im Mantel mit Pfirsichsoße 987
15.62 Entenbrust in Sherry-Sahne-Soße 987
15.63 Entenbrust mit Lycheesoße 988
15.64 Entenbrustscheiben auf Röstkartoffeln 988
15.65 Entenbrustspitzen im Haselnussmantel 989
15.66 Entenbruststreifen auf Ingwer-Aprikosen-Soße 989
15.67 Entenstreifen in Rotwein-Schalotten-Soße an Grillgemüse 990
15.68 Erdnußbutter-Putenspieße 990
15.69 Exotisches Putenragout 991
15.70 Falsches Kaninchen mit Mangoldbällchen 991
15.71 Farfalle mit Putenbruststreifen 992

15.72 Farfalle mit Sojapesto und Gemüsepfanne 992
15.73 Fasan im Kartoffelmantel 993
15.74 Fasanenbrust auf Champagnerkraut und glasierten Weintrauben 993
15.75 Feldsalat mit gebratener Wachtel 994
15.76 Filets vom Rotbarsch an Granatapfelsoße 994
15.77 Filetsteak mit Karoffelwirrwarr 995
15.78 Filoteigtaschen mit Allerlei 995
15.79 Fisch im Grünen 996
15.80 Fisch mit neuen Schuppen 997
15.81 Fisch-Schwert an Olivensoße 997
15.82 Fischfilet in der Ananas 998
15.83 Fischpfanne allerlei 998
15.84 Forelle à la Calvados 999
15.85 Frikadelle in der Kartoffelblüte 999
15.86 Frikadellen im Paprikaring an Erdnußnudeln 1000
15.87 Frikadellen mit Mais auf Blattspinat 1000
15.88 Fritierte Barben mit Zucchini-Nudeln 1001
15.89 Fritierte Garnelenschwänze mit Polenta 1001
15.90 Fritierter Spaghettikorb mit Ricotta und Himbeeren 1002
15.91 Fritiertes rinderfilet 1002
15.92 Fritiertes Rinderfilet mit Broccoli und Kartoffeln 1003
15.93 Frühlingsrolle a la Lamm 1003
15.94 Frühlingssalat Fitmacher 1003
15.95 Gänse-Schalotten-Ragout auf Holunder-Rotwein-Soße 1004
15.96 Gambapfanne mit Kokos-Curry-Soße 1005
15.97 Gambas im Gurkenbett auf Fischsoße 1005
15.98 Gambas mit Mangochutney 1006
15.99 Garnelen im Hähnchen an Champignonsoße 1006
15.100 Garnelen im Speckmantel auf Glasnudeln 1007
15.101 Gartiniertes Straußensteak an scharfen Maisplätzchen 1007
15.102 Gebackene Sardinen auf Ratatouille 1008
15.103 Gebackene Tintenfische an Bohnenpürée 1008
15.104 Gebratene Entenbrust 1009
15.105 Gebratene Entenbrust auf Broccoli 1009
15.106 Gebratene Garnelen mit Curry-Kokosnuß-Bananensauce 1010
15.107 Gebratene Lammkoteletts 1010
15.108 Gebratene Leber mit Zwiebel-Paprikakonfit 1011
15.109 Gebratene Rotbarben mit Porée-Pilz-Gemüse auf Birnen... 1011
15.110 Gebratener Tofu auf Lauchgemüse 1012
15.111 Gebratenes Lachsfilet mit Speckkartoffeln und Kohlrabirahm 1012
15.112 Gebratenes Rumpsteak in Rum-Rosinen 1013
15.113 Gedämpfter Victoriabarsch 1014
15.114 Gedünstetes Rotbarschfilet Rheinischer Art 1014
15.115 Gefesselte Forelle und Crepe Paradise 1015

15.116 Geflügel Dim Sung 1015
15.117 Geflügelleber-Backpflaumenspieß auf Spinatsalat 1016
15.118 Gefüllte Canneloni auf Gemüsevariation 1016
15.119 Gefüllte Champignons an Entenbrust 1017
15.120 Gefüllte Entenbrust an Chilisoße 1017
15.121 Gefüllte Hähnchenbrust mit Spinatgemüse 1018
15.122 Gefüllte Hähnchenkeule Tricolore 1019
15.123 Gefüllte Kalbsmedaillons auf Knoblauchspaghetti 1019
15.124 Gefüllte Kalbsroulade auf Traubensoße 1020
15.125 Gefüllte Kalbsroulade mit lila Kartoffelchips 1020
15.126 Gefüllte Putenbrust auf pikanter Avocadosauce 1021
15.127 Gefüllte Putenbrust mit Gorgonzolasoße 1021
15.128 Gefüllte Putenbrust mit mediterranem Gemüse 1022
15.129 Gefüllte Putenbrustroulade 1022
15.130 Gefüllte Rote Bete auf Kartoffelrösti 1023
15.131 Gefüllte Schleie 1023
15.132 Gefüllte Shii-Take-Köpfe mit Reispfanne 1024
15.133 Gefüllte Tintenfische an Kohlrabi-Tomaten-Sahne 1024
15.134 Gefüllte und fritierte Eier 1025
15.135 Gefüllter Viktoriabarsch mit Käsesauce 1026
15.136 Gefülltes Kalbschnitzelröllchen auf Bohnen und Tomaten 1026
15.137 Gefülltes Kalbsfilet mit frischem Salat 1027
15.138 Gefülltes Putenröllchen mit seiner Leber a la Kerstin 1027
15.139 Gefülltes Putensteak auf Salatnest 1028
15.140 Gegrillte Aubergine mit Putenfleisch 1028
15.141 Gegrillte Schweinefiletmedaillons mit Kartoffelkörbchen 1029
15.142 Gegrilltes Filet an exotischem Cous Cous 1029
15.143 Gegrilltes Lachssteak 1030
15.144 Gegrilltes Putensteak auf Tagliatelle mit Avocadosauce 1030
15.145 Gemantelter Teufel 1031
15.146 Gemüsepfanne 1032
15.147 Gemüseschaschlik auf Salat von roten Berglinsen 1032
15.148 Gemüseteller mit Lasagne von Auberginen 1032
15.149 Geschmorte Hähnchenkeule an Gemüsearrangement 1033
15.150 Geschnetzeltes in Champignon-Kräutersauce mit roten Nudeln 1034
15.151 Geschnetzeltes mit weißem Speck und Morcheln 1034
15.152 Gesottenes Rindersteak 1035
15.153 Gespickte Ente an Grapefruitsoße 1035
15.154 Gespicktes Schweinefilet im Zucchinimantel 1036
15.155 Gewickelte Forelle 1036
15.156 Glasierte Entenbrust in Aprikosenjus 1037
15.157 Glasierte Wachtelbrust auf gebratenem Reis 1037
15.158 Gorgonzola-Fasanenbrust an Blaubeersoße und Pfirsichgemüse 1038
15.159 Gorgonzola-Putentasche auf Feige 1038

15.160 Gratinierte Lammfilets an Pastinakenchips und Blumenkohl 1039
15.161 Gratinierte Lammkoteletts an Zucchinigemüse 1039
15.162 Gratinierter Lammrücken 1040
15.163 Gratiniertes Kalbsfilet auf Curry-Gemüse 1041
15.164 Gratiniertes Kalbsschnitzel an Tomaten-Kartoffel-Carpaccio 1041
15.165 Gratiniertes Kalbssteak mit Birnengemüse 1042
15.166 Gratiniertes Lammfilet auf zweierlei Bratkartoffeln 1042
15.167 Gratiniertes Putensteak 1043
15.168 Gratiniertes Saltimbocca auf Ratatouille-Gemüse 1043
15.169 Gratiniertes Schweinefilet an Kohlrabigemüse 1044
15.170 Gratiniertes Schweinekotelett mit Tomatentagliatelle 1044
15.171 Gratiniertes Schweineschnitzel auf Pilzkompott 1045
15.172 Hackbällchen mit Wurzelgemüse und Parmesanchips 1045
15.173 Hackfleischschnecke an Eierstich 1046
15.174 Hähnchen "Tango" 1047
15.175 Hähnchenbrust an Kürbis-Ingwer-Kompott 1047
15.176 Hähnchenbrust auf Currysoße 1048
15.177 Hähnchenbrust im Erdnuß-Mandel-Mantel an Anismelonen 1048
15.178 Hähnchenbrust im Lauchmantel 1049
15.179 Hähnchenbrust in Joghurt-Masala-Soße 1049
15.180 Hähnchenbrust mit Haube an Safran-Spaghetti 1050
15.181 Hähnchenbrust mit Pürée-Deckel an Heidelbeersoße 1050
15.182 Hähnchenbrust mit Rucola-Pesto 1051
15.183 Hähnchenbrustfilet an Papayasoße 1052
15.184 Hähnchenbrustfilet asiatisch 1052
15.185 Hähnchenkeulen an Weißwein-Ananas-Soße 1053
15.186 Hähnchenkeulen in Erdnußmarinade 1053
15.187 Hähnchenkeulen mit Mangoldsäckchen 1054
15.188 Hähnchenragout mit Kokossoße 1054
15.189 Hähnchenröllchen auf Zwiebelsoße an fritiertem Rucola 1055
15.190 Hähnchenschenkel an Lebkuchensoße 1055
15.191 Hähnchenschmorbraten mit Maisplätzchen 1056
15.192 Hähnchenspieße mit Fruchtdip 1056
15.193 Hähnchenwürfel auf Zitronengrasspieß mit Kokossoße 1057
15.194 Haifischzöpfe an einer Zwiebel-Käse-Soße und Spinat 1057
15.195 Hamburger Pampfisch 1058
15.196 Harmonie-Hirsch 1059
15.197 Hasenragout auf Apfel-Zwiebel-Rotkohl 1059
15.198 Hasenrücken im Kartoffelmantel auf Pflaumen-Rotwein-Soße 1060
15.199 Hasenrückenfilet im Kartoffelmantel 1060
15.200 Hasenrückenfilet im Nußmantel 1061
15.201 Hechtfilet auf Kohlrabirahm 1061
15.202 Hechtröllchen mit Weinblättern an Schneckenragout 1062
15.203 Heikes Waidmannslust (1) 1063

15.204 Heilbuttschnitte auf Tomatensauce 1063
15.205 Heilbuttwürfel mit schwarzen Nudeln im Reisrand 1064
15.206 Heißes Schwein auf Karottenspaghettini 1064
15.207 Hering in Kruste an Tomaten-Kartoffel-Püree 1065
15.208 Hirsch Baden-Baden 1065
15.209 Hirsch-Spieße mit Spätzle und Broccoliröschen 1066
15.210 Hirschmedaillons in Haselnußkruste an Maronenspätzle 1067
15.211 Hirschsteak mit Pilzkruste an Rote Bete-Kartoffeln 1067
15.212 Hühnerbrust auf Erdnuss-Honigsauce 1068
15.213 Hühnerbrust auf Rauten von Paprika 1068
15.214 Indische Leber am Reisturm 1069
15.215 Indisches Curry von der Regenbogenforelle 1069
15.216 Ingwer-Joghurt-Lamm 1070
15.217 Italienischer Coq au vin 1070
15.218 Juchu, die Waldfee 1071
15.219 Kabeljau auf Tomatenreis 1071
15.220 Kabeljaufilet in Weißweinsoße 1072
15.221 Kabeljaufilet mit Erbsenpürée 1072
15.222 Kabeljaufußbällchen auf grünem Rasen 1073
15.223 Kabeljauzopf an Sahne-Mangold 1073
15.224 Käsefrikadellen an Kapernsoße auf Blattspinat 1074
15.225 Käsespätzle mit Schinken 1074
15.226 Kalb à l‘Anette 1075
15.227 Kalb in Nougat 1075
15.228 Kalbschnitzel mit gebackenen Broccoliröschen und Frühlingsz. 1076
15.229 Kalbsfilet an Auberginengemüse und Marsalasoße 1076
15.230 Kalbsfilet an Tomatenpesto und gebratenem Gemüse 1077
15.231 Kalbsfilet auf Leberwurstsauce 1078
15.232 Kalbsfilet auf Mangosoße 1078
15.233 Kalbsfilet mit Mandelreis auf Ananas-Minzsoße 1079
15.234 Kalbsfilet mit mediterranem Gemüse 1079
15.235 Kalbsfilet unter der Pilzhaube 1080
15.236 Kalbsfiletmedaillons an Zwiebel-Bananensoße 1080
15.237 Kalbsfiletspießchen mit Spargelrahm 1081
15.238 Kalbsfleischröllchen auf Kartoffelbett 1081
15.239 Kalbsgeschnetzeltes auf Mungosprossen 1082
15.240 Kalbskotelett mit Nüssen unterm Sternenhimmel 1082
15.241 Kalbsleber "Flower Power" 1083
15.242 Kalbsmedaillon-Lasagne an Pflaumen-Honigkuchen-Soße 1083
15.243 Kalbsmedaillons an braisiertem Chicorée 1084
15.244 Kalbsmedaillons im Sesammantel 1084
15.245 Kalbsmedaillons mit Paprikasoße und Käse-Gnocchi 1085
15.246 Kalbsniere im Körbchen 1085
15.247 Kalbsniere mit Pfefferrahm-Cognac-Sauce und Graupenrisotto 1086

15.248 Kalbsröllchen auf Pilzragout und Feldsalat 1086
15.249 Kalbsroulade mit Zwiebelsoße 1087
15.250 Kalbsrücken mit Rhabarber 1088
15.251 Kalbsrückensteak mit Rucolaschaum 1088
15.252 Kalbsschnitzel im Kartoffelkleid 1089
15.253 Kalbsschnitzel im Parma-Mantel an Granatapfel-Soße 1089
15.254 Kalbsschnitzel mit Pilzkompott 1090
15.255 Kalbsschnitzel mit Thunfischsoße 1090
15.256 Kalbsschnitzelrolle auf Austernpilzbett 1091
15.257 Kalbssteak an Gemüse süß-sauer 1091
15.258 Kalbsstreifen an Kartoffelchips 1092
15.259 Kaninchen im Mantel mit Kartoffel-Steckrübengratin 1092
15.260 Kaninchenfilet an Sahne-Schwarzwurzeln 1093
15.261 Kaninchenfilet in Rotweinsoße 1093
15.262 Kaninchenfilets auf Gorgonzolasoße 1094
15.263 Kaninchenkeule "Vino Rosso" 1095
15.264 Kaninchenkeule an Maronen-Tomaten und Kartoffelpüree 1095
15.265 Kaninchenpfanne mit Wirsingbällchen 1096
15.266 Kaninchenragout auf Edelpilzen 1096
15.267 Kaninchenragout mit Maronensoße im Kohlrabischälchen 1097
15.268 Kaninchenrücken auf Rotweinfeigen 1097
15.269 Kaninchenrücken im Wirsingkleid 1098
15.270 Karpfenfilets mit Lebkuchensoße 1098
15.271 Kartoffelrösti mit Avocados und geschnetzelter Leber 1099
15.272 Kasseler a la Don Quichotte 1099
15.273 Kasseler auf Wirsinggemüse 1100
15.274 Kleine Kalbsschnitzel in Basilikum-Ei-Mantel 1100
15.275 Kleine panierte Schnitzel auf Tomatenragout 1101
15.276 Knurrhahnfilet auf Spinatbett mit Pitahaya-Soße 1102
15.277 Knuspersteak 1102
15.278 Köln 2000 1103
15.279 Königsberger Klopse 1103
15.280 Kokos-Hack-Bällchen an Tomaten-Oliven-Soße 1104
15.281 Kräuterlamm mit Lioner Kartoffeln 1104
15.282 Küstenteller mit Gurken 1105
15.283 Labskaus mit Spiegelei 1105
15.284 Lachs an fritierten Kartoffeln 1106
15.285 Lachs auf Lauchgemüse mit Zucchinischuppen 1106
15.286 Lachs auf Mascarponeschaum und Polentatalern 1107
15.287 Lachs auf Paprika-Austernpilz-Soße an fritiertem Gemüse 1108
15.288 Lachs im Kaffeemantel 1108
15.289 Lachs im Kartoffelmantel 1109
15.290 Lachs im Nori-Kartoffelmantel auf Paprikasauce 1109
15.291 Lachs im Spinatbett an Frühlingsrollen 1110

15.292 Lachs im Zucchinimantel 1110
15.293 Lachs mit Krabbenhaube 1111
15.294 Lachsfilet auf Käsesoße 1111
15.295 Lachspfanne mit Feldsalat 1112
15.296 Lachssteak im Kartoffelmantel 1112
15.297 Lachssteak mit Kartoffelkruste auf Gemüse 1113
15.298 Lamm "Olymp" 1113
15.299 Lamm ’99 / ’00 1114
15.300 Lamm im Kadayifmantel auf Haselnuss-Traubensoße 1114
15.301 Lamm im Lauchmantel 1115
15.302 Lamm im Spaghettimantel 1115
15.303 Lamm mit gefüllter Zwiebel und Nudeln 1116
15.304 Lamm mit Radicchio und Spaghetti 1116
15.305 Lamm-Salbei-Spieße an gefüllten Fenchelschiffchen 1117
15.306 Lammfilet an Sardellensoße 1118
15.307 Lammfilet auf orientalischem Ratatouille 1118
15.308 Lammfilet auf Sellerie-Vanille-Püree 1119
15.309 Lammfilet Bauernart 1119
15.310 Lammfilet im Blätterteig 1120
15.311 Lammfilet im Kohl-Kartoffel-Mantel auf Lauch-Tomaten-Soße 1120
15.312 Lammfilet in Knoblauchbröseln 1121
15.313 Lammfilet mit gefüllten Zucchiniblüten 1121
15.314 Lammfilet mit Griess-Speckröllchen 1122
15.315 Lammfilets an Süßkartoffelpürée 1122
15.316 Lammfilets an Weintraubensoße mit fritierten Zwiebelringen 1123
15.317 Lammfilets auf roter Zwiebel 1123
15.318 Lammfilets im Kartoffelmantel mit gratiniertem Gemüse 1124
15.319 Lammfilets mit Basilikum-Walnuß-Pesto und neuen Kartoffeln 1124
15.320 Lammfilets mit Gemüsebratlingen und panierten Auberginen 1125
15.321 Lammgulasch "Sensation" 1126
15.322 Lammkotelett im Kartoffelrock 1126
15.323 Lammkoteletts an buntem Gemüse 1127
15.324 Lammkoteletts an einer Paprika-Zwiebel-Soße und Talern 1127
15.325 Lammkoteletts an fritierter Zucchiniblüte 1128
15.326 Lammkoteletts auf buntem Gemüse 1128
15.327 Lammkoteletts auf buntem Gemüseragout 1129
15.328 Lammkoteletts auf Ratatouille 1129
15.329 Lammkoteletts mit Gemüsepfanne 1130
15.330 Lammkoteletts mit Gorgonzolakruste 1130
15.331 Lammkoteletts mit Kartoffeldeckel an Rahmwirsing 1131
15.332 Lammkoteletts mit Tamarillo-Dattel-Soße 1131
15.333 Lammkoteletts mit Tomaten-Basilikum-Kruste 1132
15.334 Lammrücken auf Gemüsedreierlei 1132
15.335 Lammrücken unter Kräuterkruste mit Tomatenpolenta 1133

15.336 Lammrückenfilet an Curryvinaigrette und Kartoffelreibekuchen 1133
15.337 Lammrückenfilet auf Feta-Champignonsauce 1134
15.338 Lammrückenfilet auf Sauce von Feigen 1135
15.339 Lammrückenfilet auf Tomaten-Zwiebel-Kompott 1135
15.340 Lammrückenfilet mit Cous-Cous und Champignonköpfen 1136
15.341 Lammspieße an Topinambur und Tamarillo-Scheiben 1136
15.342 Lammstreifen mit Austernpilzen 1137
15.343 Lauwarmer Räucherlachs auf Rahmporée und Spargelspitzen 1137
15.344 Leber Berliner Art 1138
15.345 Leber im Teig gebacken mit Nashi-Okra-Pürée 1139
15.346 Leber in Rot 1139
15.347 Leber neben Rote Bete Chips 1140
15.348 Linsen-Fisch-Frikadelle auf Paprika-Kartoffel-Spinat 1140
15.349 Lotte-Schinken-Röllchen auf Sauerkrautsoße 1141
15.350 Lottemedaillons auf Paprikaragout 1141
15.351 Lustige Ente auf Gurkengemüse 1142
15.352 Maccharoni maître d-hôtel 1142
15.353 Mäuseteller 1143
15.354 Makrelemouse im Crêpe 1143
15.355 Mangold-Zander im Nudelmantel 1144
15.356 Marinierte Hähnchenschenkel mit GrillKartoffel und gebratene 1144
15.357 Meeresfrüchtepfanne 1145
15.358 Neptuns Muschelgeheimnis auf Farfalle 1145
15.359 Nicoles Halloween 1146
15.360 Notte italo-espanol 1146
15.361 Nudeln a la Kasselerbolognese 1147
15.362 Nudelsalat "Fresco" 1147
15.363 Nudelsalat in Brennesselsauce mit Mangoscheiben 1148
15.364 Orientalisches Reis-Fleisch mit orientalischer Sauce 1148
15.365 Panierte Cashew-Wachteln an Mango-Oliven-Ragout 1149
15.366 Panierte Schweinemedaillons an Porée-Blumenkohl-Gemüse 1149
15.367 Panierte Tofumedaillons mit Champignonrahm 1150
15.368 Penne a la Wodka 1151
15.369 Perlhuhnbrust auf Orangen-Ingwer-Soße 1151
15.370 Petras Marillenchicken 1152
15.371 Phillips Putenparade in Parmesan 1152
15.372 Piccata vom Kalbsfilet an Ratatoulli 1152
15.373 Pikante Krabben auf Mandarinensauce 1153
15.374 Pikante Lammschulter 1154
15.375 Pikantes Rindersteak 1154
15.376 Pikantes, feuriges Ragout mit Fenchelschiffchen 1155
15.377 Pochierte Schweinerolle 1155
15.378 Pochiertes Kalbsschnitzel auf einer Meerrettichsoße 1156
15.379 Polenta in der Schweinsroulade 1156

15.380 Polenta mit Basilikum und Schweinestreifen 1157
15.381 Pumpernickel-Kabeljaulasagne 1157
15.382 Pute bella Italia 1158
15.383 Pute caramba caracho 1158
15.384 Pute mit roten Zwiebeln 1159
15.385 Puten-Kartoffeltürmchen 1159
15.386 Putenbrust auf Orangensoße 1160
15.387 Putenbrust im Kokosmantel an Blumenkohl und Sauce Hollandais . . 1160
15.388 Putenbrust in Kruste 1161
15.389 Putenbrust in Schokoladensauce 1162
15.390 Putenbrust mit Bratkartoffeln und Pilzkompott 1162
15.391 Putenbrust mit buntem Gemüse in der Blütenhippe 1163
15.392 Putenbrust süß-sauer 1163
15.393 Putenbrustfilet im Sesammantel 1164
15.394 Putenbrustmedaillons an Frucht-Curry-Gemüse 1164
15.395 Putenbrustroulade 1165
15.396 Putenbrustspieß mit Ratatouille 1165
15.397 Putenbruststücke mit Kokos 1166
15.398 Putengeschnetzeltes mit Apfel und Chicoree 1166
15.399 Putengeschnetzeltes mit schwarzen Nudeln 1167
15.400 Putenkotelett rot / weiß 1167
15.401 Putenmedaillons auf Champignonrahm 1168
15.402 Putenmedaillons im Sesammantel auf Paprika-Schalotten-Soße 1169
15.403 Putenmedaillons mit pikanter Kruste 1169
15.404 Putenmedallions auf Gorgonzolasauce 1170
15.405 Putenragout Artischocken-Penne 1170
15.406 Putenragout auf Blattspinat und Tomaten 1171
15.407 Putenröllchen auf Zwiebel-Olivensauce 1171
15.408 Putenröllchen mit rotem Kartoffelpürée 1172
15.409 Putenroulade mit Tomaten-Zucchini-Reis 1172
15.410 Putenschnitzel an Gurken-Papaya-Kompott auf Senfsoße 1173
15.411 Putenschnitzel im Knuspermantel 1173
15.412 Putenschnitzel mit Kartoffel-Stollen-Deckel 1174
15.413 Putenspieße mit Mango-Chicoree 1174
15.414 Putensteak auf Paprikaschaum 1175
15.415 Putentasche mit Mozzarella gefüllt 1176
15.416 Ragout vom Kürbis mit Sauerampfer 1176
15.417 Rahmgeschnetzeltes im Kohlrabikörbchen à la Jörg 1177
15.418 Rainers Rindfleischpfanne 1177
15.419 Rehmedaillons im Süßkartoffelmantel 1178
15.420 Rehrückenfilet in Schokoladen-Rosinen-Soße 1178
15.421 Rehrückenfilet mit Austernpilz-Zwiebelsoße 1179
15.422 Rehrückenfilet mit Rotkohl-Apfel-Möhren-Ragout an Erdnuß-Pil . . . 1179
15.423 Reis mit Shrimps, Broccoli und Karotten 1180

15.424 Reispfanne 1180
15.425 Rinder-Carpaccio 1181
15.426 Rinderbrust Johannisbeer 1181
15.427 Rinderfilet an Auberginenmousse 1182
15.428 Rinderfilet an gebackener Tomate und Pommes-Frites 1182
15.429 Rinderfilet an Käsesoße 1183
15.430 Rinderfilet auf Champignonrahm mit Selleriepürée 1183
15.431 Rinderfilet auf Holunder-Schalotten-Rotweinsoße 1184
15.432 Rinderfilet im Lauchmantel 1185
15.433 Rinderfilet unter der Austernpilzhaube 1185
15.434 Rindergeschnetzeltes mit Kartoffelchips 1186
15.435 Rinderhack im Wintermantel 1186
15.436 Rindermedaillon a la Stroganoff 1187
15.437 Rinderspieß im Wickel mit Sauce Robert 1187
15.438 Rindersteak in Honig-Balsamico-Soße 1188
15.439 Risotto mit Tintenfisch 1188
15.440 Risotto und Fisch 1189
15.441 Römerleber "Vergleich der Gladiatoren" 1189
15.442 Rösti mit Birne in Käsesauce 1190
15.443 Rosette von Rinderfilet und Tomate 1191
15.444 Rosmarin-Rumpsteakspieß an Schalotten-Gurken-Soße 1191
15.445 Rotbarben auf Zitronengrasspieß mit Süßkartoffel-Ingwer-Koko 1192
15.446 Rotbarbenfilets an Sahnegemüse 1192
15.447 Rotbarbenfilets auf Kokos-Chilisoße 1193
15.448 Rotbarbenfilets auf Zucchinigemüse 1193
15.449 Rotbarsch an Zitronensoße mit Spaghettinestern 1194
15.450 Rotbarsch mit Gänseblümchen 1194
15.451 Rotbarschfilet auf Tomaten-Zwiebel-Soße 1195
15.452 Rotbarschfilet Orly 1195
15.453 Rotbarschpfanne 1196
15.454 Rotkohlsalat mit kleinen Reitern 1197
15.455 Roulade Donald Duck 1197
15.456 Rumpsteak an Sahnegemüse 1198
15.457 Rumpsteak auf Champignonrahm 1198
15.458 Rumpsteak auf Thunfischrisotto 1199
15.459 Rumpsteak im Crepe mit Shrimpssauce 1199
15.460 Rumpsteak im Mangoldmantel 1200
15.461 Rumpsteak im Zucchinimantel 1200
15.462 Rumpsteak in Rahmpilzen 1201
15.463 Rumpsteakscheiben im Mungobohnensprossen-Mangold-Mantel . . . 1201
15.464 Rumpsteakspieße im Speckmantel auf Rahmgemüse 1202
15.465 Sahne Hacksteak im Parmamantel 1203
15.466 Salatkomposition mit Rumpsteakstreifen und Risottobratlingen 1203
15.467 Saltimbocca von der Hähnchenkeule 1204

15.468 Saltimbocca von der Putenleber mit Senf-Perlzwiebelsoße 1204
15.469 Saltimbocca von der Scholle an mediterranem Gemüse 1205
15.470 Sate von Putenbrust 1205
15.471 Sauerkrautkotelett im Erdnußmantel 1206
15.472 Sautierte Wachtel 1206
15.473 Scaloppine mit gebratenen Artischockenherzen 1207
15.474 Scharfe Fusilli in Zucchiniragout 1207
15.475 Schmetterling "Rosmarin" 1208
15.476 Scholle mit Lauch-Variation 1208
15.477 Schollenfilet auf Wurzelsudgemüse 1209
15.478 Schollenfilets im Rote-Linsen-Mäntelchen 1209
15.479 Schwäbische Verführung 1210
15.480 Schwäbischer Bauernteller 1211
15.481 Schwarze Nudeln mit gefüllten Weißweintomaten 1211
15.482 Schweinefilet auf Apfelsoße mit Frühlingsrollen 1212
15.483 Schweinefilet auf buntem Gemüse 1212
15.484 Schweinefilet auf Walnußpürée mit Radieschen- und Frühlingsl 1213
15.485 Schweinefilet im Kartoffelkleid 1213
15.486 Schweinefilet in Frühlingszwiebelrahm 1214
15.487 Schweinefilet in Pilz-Gorgonzola-Sauce 1214
15.488 Schweinefilet mit Selleriechips in Schalotten-Weißweinsoße 1215
15.489 Schweinefilet schwedisch 1215
15.490 Schweinefilet und fritierten Reisnudeln 1216
15.491 Schweinefiletmedaillons an Spargelgemüse 1216
15.492 Schweinefiletmedaillons an Spinatsoße und Kartoffel-Rösti 1217
15.493 Schweinefiletmedaillons mit Kürbissoße 1217
15.494 Schweinefiletmedaillons unter der Haube 1218
15.495 Schweinefiletroulade auf Gorgonzolasoße 1218
15.496 Schweinegeschnetzeltes in Kohlrabi 1219
15.497 Schweinegeschnetzeltes mit gefüllten Teigkörbchen 1220
15.498 Schweinekotelett in Spinat-Rotweinsoße 1220
15.499 Schweinelendchen mit Grünkernplätzchen 1221
15.500 Schweinelende mit Senf-Bier-Zabaione 1221
15.501 Schweinemedaillons an Passionsfruchtsoße 1222
15.502 Schweinemedaillons an Tandoori-Soße 1222
15.503 Schweinemedaillons im Blätterteigmantel 1223
15.504 Schweinemedaillons im Weinblattmantel 1223
15.505 Schweinemedaillons in pikanter Hoisinsoße 1224
15.506 Schweinemedallions mit Kräuterkruste 1225
15.507 Schweinepicata mit Calvadosrahmsauce 1225
15.508 Schweineschnitzel in Kürbiskernmantel 1226
15.509 Schweinespieße an mediterranem Gemüse 1226
15.510 Schwertfischspieß mit Kressesoße auf Bohnen und Kartoffeln 1227
15.511 Seelachsfilet in Parmesan-Hülle 1227

15.512 Seeteufel auf Chili-Grapefruit-Soße 1228
15.513 Seeteufelcarpaccio 1228
15.514 Seeteufelfilet an Rahmspitzkohl und schwarzen Nudeln 1229
15.515 Seewolffilets auf Sauerampferpesto 1230
15.516 Seezunge in Wirsingrahm 1230
15.517 Seezunge mit Kartoffelschuppen 1231
15.518 Seezungenfilets Schöne Silke 1231
15.519 Seezungenrautenteller 1232
15.520 Seezungenröllchen mit Rote-Bete-Kartoffeln 1232
15.521 Seezungenröllchen nach der Morgenröte 1233
15.522 Seezungenschleifchen 1233
15.523 Sesamente mit gefüllten Champignonköpfen 1234
15.524 Sorbet von Karambole 1235
15.525 Soufflierter Lachs 1235
15.526 Souffliertes Schweinekotelett mit Ricotta 1236
15.527 Spaghetti Bolognese 1236
15.528 Spaghetti mit Parmesansauce und Rinderfilet auf Rucola 1237
15.529 Spaghetti Puttanesca Art 1237
15.530 Spaghetti-Fleischpfanne mit Gurkenkörbchen 1238
15.531 Spargelsteaks auf Pilzragout 1238
15.532 Sprießende Pute 1239
15.533 Steak in der scharfen Panade auf Zwiebel-Tomatenragout 1240
15.534 Steak unter der Spinathülle 1240
15.535 Steckerl Wickerl 1241
15.536 Strauß im Maismantel mit Shrimpssalat 1241
15.537 Straußenmedaillons im Kartoffelmantel 1242
15.538 Straußenmedaillons mit Ingwerreis 1242
15.539 Straußensteak mit Bananen-Brombeer-Soße 1243
15.540 Straußensteak mit Pommes Frites 1244
15.541 Straußensteak mit Salsasoße 1244
15.542 Streifen von der Pute in Currysauce 1245
15.543 Stubenküken mit Spinatnudeln und Bananen-Curry-Soße 1245
15.544 Stubenkükenbrüstchen mit einer pikanten Schokoladensauce 1246
15.545 Süß-Saure Kürbispfanne 1246
15.546 Süß-Saurer Gratin 1247
15.547 Süße Ente 1247
15.548 Süße Pute 1248
15.549 Surf & Turf auf Kirschtomaten und Bohnen 1248
15.550 Surf ‘n turf auf Mangold 1249
15.551 Thunfisch mit Avocado-Spinatdeckel 1249
15.552 Thunfischfilet an Sahne-Gemüse 1250
15.553 Thunfischmedaillons unter der Olivenkruste 1251
15.554 Thunfischsteak im Fenchelbett an Tomatengnocchi 1251
15.555 Thunfischwürfel an Gemüse 1252

15.556 Thymian-Ente mit Schafsfüßen 1252
15.557 Tintenfischringe auf Gemüsespaghetti 1253
15.558 Tofu-Sandwich-Pfanne 1253
15.559 Tranchen von Forelle 1254
15.560 Truthahnscheiben an Balsamico-Soße 1254
15.561 Variation vom Apfel 1255
15.562 Variation von Surimi 1255
15.563 Vegetarische Versuchung 1256
15.564 Vegetarisches Omelette an Tomatensoße 1256
15.565 Versteckte Hähnchenbrust mit Linsen im Wan-Tan-Blatt 1257
15.566 Versteckte Pute 1258
15.567 Versteckte Pute mit Pastinaken-Chips 1258
15.568 Victoriabarschfilet mit Brezelkruste 1259
15.569 Viele Herzen auf Kartoffelrösti 1259
15.570 Viktoriabarsch "Vlasta" 1260
15.571 Volkers Leibgericht 1260
15.572 Wachtel auf der Palme 1261
15.573 Wachtel im Weinblattmantel 1261
15.574 Wachtel-Kaki-Ragout in Tonschale 1262
15.575 Wachteln an Zucchini-Möhrengemüse 1262
15.576 Wachteln auf Auberginentörtchen 1263
15.577 Wachteln im Mantel 1263
15.578 Wachteln in zweierlei Sesam 1264
15.579 Warmer Chefsalat 1264
15.580 Weißwurst in Weinteig 1265
15.581 Weizengyros-Pitas mit Möhren-Sprossen-Salat 1265
15.582 Weltcupmenue (2) 1266
15.583 Wildschwein im Parmawickel 1267
15.584 Wildschweinrücken auf Heidelbeer-Birnen-Soße 1267
15.585 Wildschweinsteak an Curry-Knoblauch-Gemüse 1268
15.586 Wildschweinsteak mit gefüllten Pasteten 1268
15.587 Wildschweinsteak mit Schinken-Pflaumen auf einem Austernpilz . . . 1269
15.588 Würstchenragout mit Kartoffel-Käse-Röstis 1269
15.589 Xavers Ente 1270
15.590 Zackenbarschmedaillons in Kapernbutter 1271
15.591 Zander im Polentakleid 1271
15.592 Zitronengras-Reis-Suppe mit Shrimps 1272
15.593 Zucchini in Speckstreifen 1272
15.594 Zucchini unter Forellenwürfeln 1273
15.595 Zucchinirisotto an Perlhuhnbrust 1273
15.596 Zweierlei Rindermedaillons an Königinpastete 1274

1 Kochduell, Cocktail

1.1 Ananas-Shake

ZUTATEN: 14.45 DM / 7.39 EUR
1 Ananas
1 Becher Kokoszwieback
2 Kartoffeln
1 Paprika rot
1 Glas‘Nutella
1 Mini-Blumenkohl
150 g Schweineschnitzel

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Getränk: Ananas-Shake
Hauptspeise: Schweineschnitzel mit Gemüse
Dessert: Schokoladen-Pfannkuchen
Ananas-Shake Die Ananas aushöhlen und das Fruchtfleisch mit Milch, Vanillezucker und Minze pürieren. Den Shake in die ausgehöhlte Ananas giessen, mit einem Basilikumblättchen garnieren und mit einem Strohhalm servieren

1.2 Planters-Punch

ZUTATEN: 14.30 DM / 7.31 EUR
1 Becher BUITONI Cellentani Nudeln
200 g Hackfleisch, gemischt
1 Schale Erdbeeren
100 g Gouda
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Becher Schokoladenstreusel
1 Becher LANGNESE Vanilleeis
1 Zucchini

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Spagetthi-Bolognese
Dessert: Spagetthi-Eis
Cocktail: Planters-Punch
Planters-Punch Orangen- Ananas- und Maracujasaft mit Grenadinensirup und etwas Zitronensaft mixen. In ein Glas‘einige Eiswürfeln geben und mit dem Cocktail auffüllen.

2 Kochduell, Cocktail, Dessert

2.1 Blaubeer-Drink

ZUTATEN: 19.25 DM / 9.84 EUR
1 Flasche‘Ahornsirup
1 Becher Cashewkerne
1 Schale Blaubeeren
1 Schale Champignons
4 Hähnchenunterschenkel
1 Schale Feldsalat
1 Schale grüne Bohnen
100 g Frühstücksspeck
3 Kartoffeln

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Salat: Feldsalat mit gebratenen Speckscheiben
Hauptspeise: Barbecue-Chicken mit kanadischem Allerlei
Getränk: Blaubeer-Drink
Blaubeer-Drink» Die gewaschenen Blaubeeren mit Joghurt, Zucker und Zitronensaft verrühren, pürieren, in ein Glas‘mit Zuckerrand füllen und mit einer Scheibe Zitrone und einem Minzblatt garnieren.

3 Kochduell, Cocktail, Paprika

3.1 Asiatisch-Amerikanisch-Indisches Dinner (3)

Kosten für Zutaten DM 14,60
150 g Blaubeeren
1 Becher Mungobohnensprossen
15 g Nori - Algen
2 Nektarinen
150 g Rumpsteak
1 Glas Sambal Oelek
400 g Yufka

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Asiatisch-Amerikanisch-Indisches Dinner (1) Dessert: Asiatisch-Amerikanisch-Indisches Dinner (2) Cocktail: Asiatisch-Amerikanisch-Indisches Dinner (3)
Zubereitung des Cocktails: Asiatisch-Amerikanisch-Indisches Dinner (3)
Ein Glas mit einem braunen Zuckerrand versehen. Die Nektarinen schälen und mit etwas Eis, Zitronensaft, Joghurt, Zucker und Milch pürieren. Diesen Cocktail in das Glas füllen.

3.2 Avocado-Shrimps-Cocktail

Kosten für Zutaten DM 17,84
1 Avocado
3 Hähnchenkeulen
50 g Gorgonzola
1 Schale Kirschen
4 Kartoffeln
3 Mandarinen
100 g Shrimps
1 Bd. Spinat

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hähnchen im Kartoffelrock Dessert: Waffeln mit heißen Kirschen Cocktail: Avocado-Shrimps-Cocktail
Zubereitung des Cocktails: Avocado-Shrimps-Cocktail
Die geschälte Avocado in Würfel schneiden, die Mandarinenfilets und die Shrimps dazugeben, mit Zitronensaft, Honig, Salz und Pfeffer marinieren und ziehen lassen. Für die Soße Mayonaise mit Tomatenmark, Sahne, Calvados, Salz und Pfeffer abschmecken und alles in einem Cocktailglas anrichten.

3.3 Beerencocktail

Kosten für Zutaten DM 19,59
1 Schale Austernpilze
1 Schale Beerenmischung
150 g Entenbrust
1 Piccolo
5 Nuß-Nougat-Pralinen
4 Trüffelkartoffeln
3 Tomaten
1 Zucchini
1 kleine Flasche Wodka

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Entenbrust auf Shii-Take-Soße und gebackenen Trüffelkartoffeln Dessert: Schoko-Nuß-Sahne mit Beeren Cocktail: Beerencocktail
Zubereitung des Cocktails: Beerencocktail
Einen Teil der Beeren in Weißwein und Zucker einkochen, abkühlen, mit zerstoßenem Eis, dem Piccolo und Wodka verfeinern, in eine Cocktailschale füllen und mit Zitronenmelisse garnieren.

3.4 Crevettencocktail

Kosten für Zutaten DM 12,78
4 Kartoffeln
2 Orangen
200 g Pilzmischung
200 g Schweinekotelett
100 g Shrimps
200 g Rosenkohl
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinekotelett mit Waldpilzen Cocktail: Crevettencocktail
Zubereitung des Cocktails: Crevettencocktail
Die Orangen filetieren. Aus Mayonnaise, Tomatenmark, Brandy, Salz, Pfeffer und etwas Saft von den Orangen eine dickflüssige Sauce bereiten. Die Shrimps in ein Glas füllen, mit der Sauce begießen und mit den Orangenfilets und Minzeblättchen dekorieren.

3.5 Exotischer Garnelencocktail

Kosten für Zutaten DM 19,26
100 g Garnelen
1 Becher Hiyamuji Nudeln
2 Kaktusfeigen
1 Becher Nori - Algen
150 g Putenschnitzel
1 Schale Mungobohnensprossen
4 Möhren
1 Schale Shii-Take Pilze
1 Romanesco

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenbrust auf süß-saurer-Soße an exotischen Nudeln Cocktail: Exotischer Garnelencocktail
Zubereitung des Cocktails: Exotischer Garnelencocktail
Mayonnaise mit geschälten, pürierten Kaktusfeigen, Zitronensaft, einem Becher geschlagener Sahne, einigen geraspelten Möhren, etwas von den Mungobohnensprossen, einigen Nori-Algenstreifen, Salz und Pfeffer verrühren und in ein hohes Glas füllen. Die Garnelen darauf anrichten und mit einem Minzblatt garnieren.

3.6 Pina corazon

Kosten für Zutaten DM 14,10
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
1 Avocado
1 Baby Ananas
1 Eisbergsalat
150 g Putenbrust
50 g Parmesan
1 Tomate
1 Fläschchen Rum
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Tacos Andretino Cocktail: Pina corazon
Zubereitung des Cocktails: Pina corazon
Die Ananas schälen, in Scheiben schneiden und zwei Herzen ausstechen. Den Rest würfeln und mit Sahne, crushed ice, Zucker und Rum pürieren. Ein Glas damit füllen und mit den Ananasherzen und dem Grün der Ananas verzieren.

3.7 Vitamincocktail

Kosten für Zutaten DM 19,23
2 Chicoree
1 Schale Champignons
1 Becher Bandnudeln grün
1 Aubergine
1 Glas Kirschen
2 Orangen
150 g Thunfisch
1 rote Chilischote
1 Schale Weintrauben grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Thunfisch mit Grillgemüse Dessert: Kirschsouflée Cocktail: Vitamincocktail
Zubereitung des Cocktails: Vitamincocktail
Die Weintrauben halbieren, die Orangen filetieren mit einem Becher Joghurt, Zitronensaft und Honig verrühren, in ein hohes Weinglas füllen und mit einem Minzblatt garnieren.

4 Kochduell, Cocktail, Tomate

4.1 Babyapfelcocktail

Kosten für Zutaten DM 14,91
1 Dos. Baby-Äpfel
1 Eisbergsalat
1 Stange Lauch
150 g Schweinefilet
100 g Roquefort
1 Becher Shii-Take Pilze
250 g Reisnudeln
225 g Zwieback

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinefilet und fritierten Reisnudeln Dessert: Zwiebackgratin Cocktail: Babyapfelcocktail
Zubereitung des Cocktails: Babyapfelcocktail
Ein wenig von dem Saft der Babyäpfel mit dem Saft einer Zitrone, einem Schuß Brandy und einem Schlückchen Rotwein vermengen und im Cocktailglas servieren.

4.2 Bananenmargherita

Kosten für Zutaten DM 14,08
150 g Couvertüre (halbbitter)
1 Chili grün
1 Chili rot
2 Bananen
1 Glas Koriander gemahlen
200 g Putenbrustfilet
1 Tomate
40 ml Tequila

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenbrust in Schokoladensauce Cocktail: Bananenmargherita
Zubereitung des Cocktails: Bananenmargherita
Die Bananen mit dem Mixstab pürieren. Zitronensaft dazugeben. Zwei Gläser mit einem Salzrand versehen. Den Tequila und crushed ice zu dem Mix geben, und das Ganze in die Gläser füllen.

4.3 Krabbencocktail friesischer Art

Kosten für Zutaten DM 14,63
1 Brötchen altbacken
100 g Gorgonzola
150 g Lammfilet
100 g Krabben
3 Schalotten
1 Zucchini gelb
1 Becher Weintrauben schwarz

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammfilet in Knoblauchbröseln Cocktail: Krabbencocktail friesischer Art
Zubereitung des Cocktails: Krabbencocktail friesischer Art
Mayonnaise mit angeschlagener Sahne, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Dill verrühren. Den Gorgonzola in Würfel schneiden. Diese Würfel abwechselnd mit den Krabben und der Sauce in einem Glas aufschichten. Mit einer Zitronenecke und Petersilie garnieren.

4.4 Pikanter Melonencocktail

Kosten für Zutaten DM 18,39
1 Becher Ayran
1 Becher Cous-Cous
1 Schale Blaubeeren
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Honigmelone
150 g Lammkoteletts
4 Kartoffeln
2 Peperoni grün
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammkoteletts auf buntem Gemüse Dessert: Cous-Cous-Blaubeerpfannkuchen Cocktail: Pikanter Melonencocktail
Zubereitung des Cocktails: Pikanter Melonencocktail
Die Honigmelone halbieren, aushöhlen und mit einer pürierten Masse aus Ayran, Melonenfruchtfleisch, Zitronensaft und frisch gehackter Minze füllen.

4.5 Warmer Red Bull-Cocktail

Kosten für Zutaten DM 13,83
1 Fläschchen Eierlikör
1 Tüte Linsen rot
1 Becher Pilzmischung
150 g Schweinefilet
100 g Roquefort
1 Dos. Red Bull
3 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinefilet in Pilz-Gorgonzola-Sauce Cocktail: Warmer Red Bull-Cocktail

Zubereitung des Cocktails: Warmer Red Bull-Cocktail
Ein Ei mit zwei Eigelb, Zimt, Weißwein, einem Schuß Eierlikör, der halben Flasche Red Bull und einem Schuß Sahne auf einem Wasserbad zu einer Zabaione aufschlagen. Diese in ein Glas füllen und mit Minze dekorieren.

5 Kochduell, Dessert

5.1 Amarettischaum

ZUTATEN: 14.88 DM / 7.61 EUR
1 Schale Bohnen grün
1 Apfel
1 Becher Amarettikekse
1 Glas‘HENGSTENBERG Honiggurken
150 g Kalbsleber
1 Becher Linsen rot
3 Tomaten
1 Vanillestange

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Asiatisches Kompott
Dessert: Amarettischaum
Amarettischaum» Amerettikekse fein mahlen. Sahne steif schlagen, mit etwas Zucker und Zimt würzen. Apfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Braunen Zucker in einer Pfanne karamelisieren, ausgekratze Vanillestange hinzufügen, sowie Zitronensaft und Zitronenscheiben. Apfelscheiben in die Pfanne geben und darin schwenken. Zitronenschalen herausnehmen und weiter karamelisieren lassen, gelegentlich umrühren. Den Amarettikekseschaum in ein Glas‘geben, die karamelisierten Apfelscheiben sternförmig auf dem Schaum anrichten und mit paar Amarettikekse darauf legen. Mit einem Basilikumblättchen garnieren.

5.2 Amarettischaum auf Rhabarber

ZUTATEN: 14.28 DM (7.30 EURO
3 Bratlinge (neue Kartoffeln)
1 Broccoli
1 Becher Amarettikekse
150 g Schweinefilet
1 Glas‘Tomaten getrocknet
4 Stangen Rhabarber
1 Bd. Salbei

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Schweinemedaillons auf Kartoffel-Tomatenrösti
Dessert: Amarettischaum auf Rhabarber
Zubereitung des Dessert:
Den Rhabarber schälen, kleinschneiden und mit karamelisiertem Zucker, Rotwein und Weisswein einkochen. Amaretti klein mahlen, in Calvados einweichen, pürieren, mit geschlagener Sahne, Zucker und Ei vermengen Das Rhabarberkompott in eine Schale füllen, den Amarettischaum daraufsetzen und im Ofen gartinieren. Anschliessend mit

ganzen Amarettikeksen am Rand verzieren.

5.3 Ananas und Mangomit Cointreau-Sahne

ZUTATEN: 19.33 DM / 9.88 EUR
1 Ananas
150 g Entenbrust
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Ingwerknolle
1 Becher Knödel halb+halb
1 Bd. Karotten
1 Glas‘Kürbis
1 Mango
1 Becher Schokolade-Kuvertüre

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Entenbrust auf süß-sauremKürbisgemüse
Dessert: Ananas und Mangomit Cointreau-Sahne
Ananas und Mangomit Cointreau-Sahne Die Kuvertüre raspeln. Die Ananas halbieren, vom Strunk befreien und aushöhlen. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch in einige Scheiben und den Rest in Würfel schneiden. Ananas- und Mangofruchtfleisch mit Zitronensaft, Honig, Zimt und Cointreau marinieren und in die ausgehöhlte Ananas füllen. Mit geschlagener Cointreau-Sahne dressieren und geraspelter Kuvertüre bestreuen. Die Mangoscheiben dekorativ dazulegen.

5.4 Ananas-Küchlein

ZUTATEN: 13.98 DM / 7.15 EUR
1 Ananas
1 Kasseler
1 Laugenbrezel
1 Paprika rot
1 Schokoladenriegel (Bounty)
1 Schale Romanesco
& Blumenkohl
1 Stück Weichkäse
Französisch

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Gemüsegratin
Dessert: Ananas-Küchlein
Ananas-Küchlein» Bounty-Riegel in Sahne schmelzen, mit etwas Zucker, Calvados und Mondamin zu einer Sauce rühren. Ananas schälen und in Scheiben schneiden, durch einen Teig - bestehend aus Ei, Mehl, Zucker und Sahne - ziehen und in heissem Fett ausbacken. Ananasküchlein in die Mitte eines Tellers setzen, darauf einen Sahneklecks dekorieren und mit der Sauce umträufeln.

5.5 Ananas-Scheiben mit Vanilleschaum

ZUTATEN: 18.20 DM / 9.31 EUR
1 Ananas
1 Stück Gouda
3 Kartoffeln
1 Putenbrustfilet
1 Becher Pistazien
3 Tomaten
2 Spitzpaprika
1 Zucchini
1 Vanillestange

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Putengeschnetzeltes in der Kartoffel
Dessert: Ananas-Scheiben mit Vanilleschaum
Ananas-Scheiben mit Vanilleschaum Die geschälte Ananas in Scheiben schneiden, erst in Mehl, dann in einem Teig aus Mehl, Eigelb, Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz wenden und im tiefen Fett ausbacken. Vollei, Weisswein, Cointreau, Vanillemark und Puderzucker zu einer Sauce aufschlagen, über die Ananasscheiben nappieren und mit gehackten Pistazien bestreuen.

5.6 Ananasragout mit Ingwer

ZUTATEN: 14.83 DM / 7.58 EUR
1 Ananas
1 Schale Champignons weiss
1 Becher Frischkäse
Körniger
1 Stange Lauch
1 Stück Ingwer
1 Bd. Karotten
1 Paprika grün
150 g Rotbarschfilet
1 Becher Spagetthi schwarz

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Fisch-Lauch-Ring auf schwarzen Nudeln
Dessert: Ananasragout mit Ingwer
Ananasragout mit Ingwer» Zucker mit kleingeschnittenen Ananaswürfeln in einen Topf geben. Honig und Zitronensaft hinzufügen, karamelisieren lassen, mit Calvados flambieren und mit Vanillezucker, gehackter Minze und Ingwer abschmecken. Das Ananasragout in eine Schüssel geben und mit gehackter Minze bestreuen.

5.7 Andere "Birne Helene"

ZUTATEN: 14.79 DM / 7.56 EUR
2 Birnen
150 g Gorgonzola
1 Becher Geleefrüchte
1 Fläschchen Eierlikör
1 Kalbsroulade
3 Kartoffeln
2 Maiskolben
1 Becher Spinat rot & grün

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Gefüllte Kalbsroulade
Dessert: Andere "Birne Helene"
Andere "Birne Helene"» Sahne schlagen, die klein geschnittenen Geleefrüchte darunter mischen. Birne schälen und würfeln, in Weisswein und Zucker dünsten. Das Birnenkompott in ein Glas‘geben, einen Klecks Schlagsahne darauf, alles mit Eierlikör übergiessen und mit Kakaopulver überstäuben.

5.8 Apfel - Millefeuille

ZUTATEN: 13.91 DM / 7.11 EUR
1 Apfel rot
150 g Hähnchenbrustfilet
1 Becher Haselnüsse
4 Kartoffeln
1 Bd. Karotten
1 Bd. Rucola
50 g Schinken roh

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Hähnchenfächer auf Rucolabett
Dessert: Apfel - Millefeuille
Apfel - Millefeuille Apfel in dünne Scheiben schneiden. Aus grob gemahlenen Haselnüssen, Toastbrot, einem Ei, Zucker und Honig eine Masse herstellen. Apfelscheiben und Nussmasse abwechselnd auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech schichten, Puderzucker und Honig darüber geben und im Backofen gratinieren. Fertiges Millefeuille auf Teller geben mit Puderzucker und Honig dekorieren.

5.9 Apfel-Nougat-Krapfen

ZUTATEN: 18.23 DM / 9.32 EUR
2 Äpfel
1 Bd. Blattspinat
1 Aubergine
1 Becher RIOGRANDE Erdbeeren
Gefroren
150 g Putenbrustfilet
1 Becher Nougat
1 Becher Schafskäse
1 Rolle Vollkornkekse

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT *KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG*

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Putenroulade italienische Art
Dessert: Apfel-Nougat-Krapfen
Apfel-Nougat-Krapfen Für einen Brandteig Wasser und Butter in einen Topf aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und gesiebtes Mehl und Backpulver auf einmal in die heiße Flüssigkeit schütten und sofort gut durchrühren. Den Topf wieder auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze so lange rühren bis sich der Teig als Kloss vom Topf löst. Zum Schluss ein Ei, geriebener Apfel , geschrotete Vollkornkekse und Nougat unterrühren. Krapfen formen und im tiefen Fett ausbacken. Die Erdbeeren pürieren, mit Weisswein, Zitronensaft und Puderzucker abschmecken. Die Krapfen mit der Erdbeersauce und eventuell mit Vanillesauce servieren.

5.10 Apfelmillefeuille

ZUTATEN: 14.98 DM / 7.66 EUR
1 Schale Austernpilze
1 Becher NESTLE Blätterteig
2 Äpfel
1 Kalbsfilet
1 Stange Porree
1 REINERT Salami
Chambelle
1 Ziegenfrischkäse
1 Becher Walnüsse

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Kalbsmignon á la creme
Dessert: Apfelmillefeuille
Apfelmillefeuille» Sahne mit Sahnesteif schlagen. Äpfel schälen, würfeln und pürieren, mit Zitronensaft, Weisswein und geschlagener Sahne zu einem Apfelschaum verrühren. Walnüsse in Zucker karamelisieren. Blätterteig in Rauten schneiden, mit etwas Zucker bestreuen, und in den Ofen geben. Blätterteigrauten auf einen Teller legen und Apfelschaum daraufgeben.

5.11 Aprikosenkompott mit Marzipan

ZUTATEN: 14.76 DM (7.55 EURO
7 Aprikosen
1 Blumenkohl
150 g Lammfilet
5 Kartoffeln
1 Glas‘Korianderchutney
1 Becher Marzipan
1 Bd. Möhren

1 Becher Pistazien

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

Vorspeise: Blumenkohl-Carpacchio
Hauptspeise: Koriander-Lamm
Dessert: Aprikosenkompott mit Marzipan
Zubereitung des Dessert:
Aprikosen halbieren, entkernen und in Cointreau mit braunem Zucker und Honig einkochen. Sahne steif schlagen und mit etwas Aprikosenfond und Yoghurt vermischen. Herzen aus Marzipan ausstechen. Die Sahnemasse in ein Dessertglas füllen und die Aprikosen darüber geben. Die Marzipanherzen am Rand drapieren, mit Puderzucker bestäuben und mit Minze garnieren.

5.12 Arme Italiener

ZUTATEN: 14.05 DM / 7.18 EUR
150 g Hähnchenbrustfilet
1 Schale Erdbeeren
1 Panettone
1 Bd. Möhren
1 Schale Ricotta
1 Bd. Sauerampfer
1 Bd. Zucchini

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Geflügelroulade auf Sauerampfersauce
Dessert: Arme Italiener
Arme Italiener Ähnlich wie für "Arme Ritter", die mit altem Brot zubereitet werden, wird hier Panettone in einem Teig gebraten. Dazu Panettone in Scheiben schneiden und mit einem Ausstecher Herzen ausstechen. Für den Ausbackteig Sahne und Eier im Verhältnis 1:1 verrühren, Vanillezucker dazugeben. Panettoneherzen kurz im Teig ziehen lassen und dann in einer Pfanne erst in Öl , dann nochmals in Butter ausbacken. Erdbeeren waschen und halbieren. Ricotta mit Puderzucker und Zitronensaft glattrühren. Die gebackenen "Armen Italiener" auf einen Teller geben, die Erdbeeren darauf und die Ricottacreme in Nockenform dazugeben. Mit Minzblättchen dekorieren.

5.13 Bananen-Irish Coffee-Tiramisu

ZUTATEN: 14.26 DM / 7.29 EUR
2 Bananen
150 g Gorgonzola
2 Kaninchenkeule
1 Becher Löffelbisquit
1 Fläschchen Irish Coffee
1 Rotkohl
1 Becher BUITONI Spaghettini

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Kaninchenroulade in Rotkohl
Dessert: Bananen-Irish Coffee-Tiramisu
Bananen-Irish Coffee-Tiramisu Bananen schälen, mit Zitronensaft, Vanillezucker und etwas Sahne pürieren. Die Hälfte der Löffelbisquits in eine Form legen, mit Irish Coffee beträufeln und die Hälfte der Creme darüber schichten. Die andere Hälfte der Zutaten in gleicher Weise darüber geben. 2 Eier trennen und Eiweiss mit Puderzucker zu Baiser aufschlagen. Baiser mit einer Spritztülle auf Tiramisu geben und im Ofen bei Oberhitze bräunen (Mutige können das Baiser natürlich auch - wie unser Koch - mit einem Bunsenbrenner bräunen).

5.14 Bananen-Lasagne

ZUTATEN: 14.35 DM / 7.34 EUR
1 Broccoli
1 Becher Butterkekse Mini
2 Bananen
1 Glas‘Erdnußbutter
1 Hähnchenschenkel
1 Becher Mie-Nudeln
1 Osterhase (Schokolade)
2 Tomaten

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Süss-Saures Hähnchen auf asiatischen Spagetthi
Dessert: Bananen-Lasagne
Cocktail: Erdbeer-Shake
Bananen-Lasagne Den Osterhasen raspeln. Die Kekse zu Bröseln mahlen. Sahne schlagen, etwas Erdnusscreme dazugeben und verrühren. Dann die zerbröselten Kekse dazugeben und vermengen. Die geschälte und in Scheiben geschnittene Banane in eine Schüssel geben und schichtweise zuerst die Keksmasse daraufstreichen, etwas Puderzucker, Keksbrösel darübergeben und zum Schluss mit Schokoraspeln bestreuen. Mit einem Minzblättchen garnieren.

5.15 Bananen-Risotto

ZUTATEN: 14.71 DM (7.52 EURO
2 Bananen
1 Gurke
1 Schale Krabben
1 Bd. Möhren
1 Quark

1 Becher Reisblätter
1 Becher Rote Bete
1 Schokoladenriegel

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT
KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Asia Roll's mit Rote-Beete-Dip
Dessert: Bananen-Risotto
Zubereitung des Dessert:
Milch und etwas Wasser aufkochen, den Reis mit einer Prise Salz hineingeben,. Den fertigen Reis mit Zucker und Sahne abschmecken. Bananen schälen und in Längsscheiben schneiden, dann würfeln und in Zitronensaft und Honig marinieren und in Butter anbraten. Reis auf einen Teller geben, die Bananen darauf und den klein geschnittenen Marsriegel darübergeben.

5.16 Bananen-Schoko-Crispy-Creme

ZUTATEN: 14.50 DM / 7.41 EUR
1 Dosentomaten
3 Bananen
1 Becher Choco Crispies
1 Becher BUITONI Farfalle
200 g Hackfleisch, gemischt
1 Schale Himbeeren
2 Maiskolben

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT
KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Cocktail: Pfefferminz-Cocktail
Hauptspeise: Hackbällchen auf bunten Nudeln
Dessert: Bananen-Schoko-Crispy-Creme
Bananen-Schoko-Crispy-Creme Bananen mit Milch, Honig, Zucker, Zitronensaft und den Reiscrispies pürieren und in ein Glas'füllen. Himbeeren mit einer Marinade aus Honig, Zucker und Zitronensaft verrühren und auf die Creme geben. Mit Minzblättchen und etwas Puderzucker verzieren.

5.17 Berberitze-Kokos-Creme

ZUTATEN: 14.79 DM / 7.56 EUR
1 Schale Berberitze
1 Becher Erdnüsse
1 Dos. Kokosmilch
1 Paprika rot
1 Schale Mini-Lauch
150 g Rinderlende
1 Schale Sojasprossen

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT
KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Rinderlendchen auf buntem Gemüse
Dessert: Berberitze-Kokos-Creme
Berberitze-Kokos-Creme» Berberitze in Rotwein, Zimt und Honig quellen lassen. Sahne steif schlagen. Zu der einen Hälfte der Sahne die Kokosmilchund die klein gehackten Erdnüsse geben. In ein Glas‘füllen, den Rest der Sahne darübergeben. Mit Zitronenschalen und einem Minzblättchen garnieren. Anschliessend mit Puderzucker bestäuben.

5.18 Birnen-Kompott mit Marzipan

MMMMM—Zutaten: 0.00 DM / 0.00 Euro-
2 Birnen 1 Paket Amarettikekse 1 Schale Champignons Lammsteak 1 Paket Marzipan 1 Bund Schwarzwurzeln 1 Süsskartoffel 2 Zwiebeln rot
MMMMM————Weitere Zutaten siehe Rezept————
MMMMM————-Kochduell Grundausstattung————-
MMMMM————————QUELLE———————— Aus der Fernsehsendung Kochduell - Erfasst von: LoLi HH
Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Lammrückenfilet mit Champignon-Kruste
Dessert: Birnen-Kompott mit Marzipan
Birnen-Kompott mit Marzipan Die geschälte, gewürfelte Birne mit Weisswein, Zucker und etwas Zimt aufsetzen und gar kochen. Etwas abbinden mit Weizenstärke und ein wenig Marzipan dazu geben. Den restlichen Marzipan in Kügelchen formen, in Kakao wälzen und mit Amarettikeksen und einem Minzblättchen ausgarnieren.

5.19 Birnen-Marzipan-Pfannkuchen

ZUTATEN: 14.41 DM (7.37 EURO
2 Chicoree
1 NESTLE Blätterteig
1 Birne
150 g Lachs
1 Glas‘Meerrettich
1 Becher Marzipan
1 Schale Zuckererbsen

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Lachs in Chicoree-Blätterteigmantel
Dessert: Birnen-Marzipan-Pfannkuchen
Zubereitung des Dessert:
Birne schälen und in Spalten schneiden. Milch, Eigelb, Zucker, Mehl verrühren und geschlagenes Eiweiss darunterheben. Diesen Pfannkuchenteig in heissem Fett auf einer Seite backen, dann die Birnenspalten und Marzipanscheiben daraufgeben und wenden. Auf

einen Teller anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

5.20 Blätterteig-Blaubeer-Torte

ZUTATEN: 14.96 DM (7.65 EURO
1 Becher EDEKA Blätterteig
1 Schale Heidelbeeren
150 g Kaninchenkeule
1 Flasche‘Kriek
1 Becher Paranusskerne
1 Knolle Sellerie
1 Becher Quark (Bio-Wertkost)
1 Bd. Rucola

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Kaninchengeschnetzeltes in Biersauce
Dessert: Blätterteig-Blaubeer-Torte
Zubereitung des Dessert:
Blätterteig in einer Schale auslegen.Eigelb, Zucker, Quark und Mehl zum Teig verrühren und die Heidelbeeren dazugeben. Heidelbeermasse in die ausgelegte Schale geben und im Ofen gratinieren. Später mit Puderzucker bestreuen. Paranüsse mahlen und mit der geschlagenen Sahne mischen, in ein Glas‘füllen und mit Minze servieren.

5.21 Blätterteigherzenauf Marzipansauce

ZUTATEN: 17.71 DM / 9.05 EUR
1 Becher NESTLE Blätterteig
2 Bananen
1 Schale Champignons
3 Kartoffeln
1 Orange
1 Stück Marzipan
150 g Schweinefilet
1 Becher Sauerkraut frisch
50 g Schinkenspeck

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Gegrillte Bananen im Schinkenmantel
Hauptspeise: Schweinefilet mit Sauerkrautund Champignonsauce
Dessert: Blätterteigherzenauf Marzipansauce
Blätterteigherzenauf Marzipansauce Blätterteig herzförmig ausstechen, auf ein Backblech legen und nach Packungsanweisung backen. Die Orange schälen und filetieren. Das Marzipan zerkleinern und in einem Mixer pürieren. 3/4 des Marzipans mit Sahne und einem Schuss Cointreau einkochen. Die gebackenen Blätterteigherzen aufschneiden, mit einem Orangenfilet und dem restlichen Marzipan füllen. Einen Spiegel der Marzipansahne auf einem flachen Teller anrichten, die Marzipanherzen daraufsetzen und mit frischer Minze garnieren.

5.22 Blaubeer - Muffins

ZUTATEN: 17.87 DM / 9.14 EUR
2 Chicoree
1 Becher Baiser
1 Becher Heidelbeeren
Gefroren
3 Kartoffeln
1 Fläschchen Marsala
150 g Rinderfilet
2 Schalotten
3 Tomaten
1 Schale Zuckerschoten

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Chicoree-Yoghurt-Salat
Hauptspeise: Rinderfilet in Marsala-Schalotten-Sauce
Dessert: Blaubeer - Muffins
Blaubeer - Muffins Den Teig bestehend aus geschlagenem Eigelb, Butter, Mehl, Backpulver, Vanillezucker, Blaubeeren und untergehobenem, steiffgeschlagenem Eiweiss in gebutterte, gemehlte Metallförmchen füllen. Jeweils ein Baiser daraufsetzen und für 15 Minuten bei 200° im Ofen Backen. Die restlichen Heidelbeeren mit Butter, Zucker karamelisieren und und über die Muffins nappieren.

5.23 Blaubeer-Buttermilch-Küchlein

ZUTATEN: 14.48 DM / 7.40 EUR
1 Becher MIBELL Buttermilch
1 Becher After Eight
1 Schale Blaubeeren
150 g Lachsfilet
1 Bd. Lauchzwiebeln
1 Paprika rot
1 Papaya
1 Becher Reisnudeln

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Lachs in Paprikakörbchen
Dessert: Blaubeer-Buttermilch-Küchlein
Blaubeer-Buttermilch-Küchlein» Hälfte der Buttermilch in eine Schüssel geben, mit Mehl, Ei, Zucker, Zitronensaft, gehackter Minze und Heidelbeeren verrühren, in heissem Fett zu einem Küchlein ausbacken. Rest der Buttermilch mit Zucker und Zitrone zu einer Sauce rühren. After Eights an einer Kante erwärmen und kreisförmig auf den Tellerrand kleben, Buttermilchsauce auf den Teller geben und Küchlein daraufsetzen.

5.24 Dampfnudeln mit Hagebuttensauce

ZUTATEN: 14.55 DM / 7.44 EUR
1 Becher Dampfnudeln
150 g Hasenfilet
1 Glas'Hagebuttenmark
1 Bd. Möhren
1 Knolle Sellerie
1 Bd. Stangenbohnen
1 Zwiebel

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Suppe: Selleriesuppe
Hauptspeise: Hasenfilet mit Zwiebelkruste und Gemüse
Dessert: Dampfnudeln mit Hagebuttensauce
Dampfnudeln mit Hagebuttensauce» Dampfnudeln in Milch mit Butter und Zucker aufsetzen, köcheln lassen und in die Mikrowelle geben. Butter mit Zucker karamelisieren, Hagebuttenmark hineinrühren. In zweiter Pfanne Butter mit Zimt und Zucker bräunen. Die Dampfnudeln in die Mitte eines Tellers setzen mit Zimtbutter übergiessen. Die Hagebuttensauce drumherum geben.

5.25 Erdbeer-Ananas-Fenchel-Gratin

ZUTATEN: 14.48 DM (7.40 EURO
1 Baby Ananas
1 Fenchel
1 Stück Gorgonzola
1 Schale Erdbeeren
3 Kartoffeln
150 g Kalbssteak
1 Becher Russisches Brot

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Rindersteak-Roulade mit Gorgonzolasauce
Dessert: Erdbeer-Ananas-Fenchel-Gratin
Zubereitung des Dessert:
Eigelb mit Zucker und Weisswein über heissem Wasserbad zu einer Zabaione schlagen. Russisches Brot mahlen und zu der Zabaione geben. Ananas schälen und würfeln. Erdbeeren putzen und kleinschneiden. Fenchel in dünne Streifen schneiden und in Weisswein, Zucker und Calvados zu einem Sirup köcheln, dann mit Ananans- und Erdbeerenstücken vermischen. Dieses Obst-Gemüse-Gemisch in eine Schüssel geben, die Zabaione darüber verteilen und im Ofen gratinieren. Anschliessend auf einem Teller anrichten.

5.26 Erdbeer-Ananas-Kiwi-Auflauf

ZUTATEN: 14.12 DM (7.22 EURO
1 Becher Ananasstücke getrocknet
1 Schale Champignons
50 g Frühstücksspeck
1 Schale Erdbeeren
2 Kohlrabi

2 Kiwi
150 g Schweinefilet

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

Vorspeise: Kiwipüree
Hauptspeise: Schweinefilet in Speckmantel
Dessert: Erdbeer-Ananas-Kiwi-Auflauf
Zubereitung des Dessert:
Erdbeeren kleinschneiden und in eine Schüssel geben. Die getrockneten Ananasstücke ebenfalls zerschneiden, mit zwei Eiern und Zucker zu den Erdbeeren geben und vermengen. In Soufleeförmchen füllen und im Ofen für ca. 10 Minuten backen.

5.27 Erdbeer-Carpaccio

ZUTATEN: 14.88 DM / 7.61 EUR
1 Schale Erdbeeren
3 Kartoffeln
2 Limetten
1 Kohlrabi
150 g Kalbsfilet
1 Becher Marzipan
1 Bd. Sauerampfer

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Cocktail: Sauerampfer-Erdbeer-Milkshake
Hauptspeise: Kalbsfilet auf Kartoffelbett
Dessert: Erdbeer-Carpaccio
Erdbeer-Carpaccio Den Rest der Erdbeeren in Scheiben schneiden und schichtweise kreisförmig auf einem Teller anrichten. Mit Pfeffer und Calvados marinieren. Zucker karamelisieren, Sahne dazugeben, mit etwas Calvados abschmecken. Marzipan in Blöcke schneiden und jeweils zwischen zwei geschälte, dünn geschnittene Limettenscheiben legen, diese dann in die Karamelsauce setzen, bis der Marzipan zu schmelzen anfängt. Limettenmarzipan in die Mitte der Erdbeeren legen und mit Minzblättchen und Limettenschalenstreifen garnieren.

5.28 Erdbeer-Mascarpone-Gratin

ZUTATEN: 14.25 DM (7.29 EURO
1 Becher Amarettikekse
1 Glas‘Baby-Mais
1 Hähnchenbrustfilet
1 Schale Erdbeeren
1 Mangold
1 Schale Mascarpone
1 Bd. Radieschen

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Hähnchenbrustfilet auf Mangold
Dessert: Erdbeer-Mascarpone-Gratin
Zubereitung des Dessert:
Mascarpone, Ei, Vanillezucker, Zitronensaft, Honig, Sahne und Amaretti vermengen. Erdbeeren putzen, in ein gefettetes Förmchen geben und in Honig, Zucker, Zitrone und Cointreau marinieren. Mascarponemasse über die Erdbeeren geben und im Ofen gratinieren. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

5.29 Erdbeercrêpe mit Puderzucker

ZUTATEN: 14.25 DM / 7.29 EUR
1 Becher IGLO Blattspinat
Gefroren
100 g Gouda
1 Schale Erdbeeren
1 Becher NESTLE Pizzateig
1 Becher DR.OETKER
Paradiescreme, Vanille
50 g Schinken gekocht
1 Becher Zookekse

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Cocktail: Eistee
Hauptspeise: Käse-Spinat-Pizza
Dessert: Erdbeercrêpe mit Puderzucker
Erdbeercrêpe mit Puderzucker Paradiescreme mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Eier, Milch, zerbröselte Kekse, Mehl, etwas Öl zu einem Pfannkuchenteig verrühren und löffelweise in eine Pfanne mit heissem Öl geben. Pfannkuchen von beiden Seiten goldbraun backen. Erdbeeren putzen, waschen und vierteln und in einer Marinade aus Puderzucker und Zitronensaft ziehen lassen. Fertigen Pfannkuchen auf einen Teller geben, Paradiescreme daraufgeben und Pfannkuchen zusammen klappen. Erdbeeren darauf geben und mit Puderzucker bestreuen.

5.30 Erdbeeren mit Madeirasahne

ZUTATEN: 13.98 DM / 7.15 EUR
2 Hähnchenschenkel
1 Schale Erdbeeren
1 Dos. Oliven, schwarz
1 Fläschchen Madeira
1 Becher Polenta
2 Tomaten
1 Schale Salatherzen

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Hänchenschenkel mit Salatherzen
Dessert: Erdbeeren mit Madeirasahne
Erdbeeren mit Madeirasahne» Erdbeeren putzen und im Kreis auf einem Teller anrichten. Sahne mit Vanillezucker und Madeira steifschlagen. Madeirasahnetupfer dazwischen setzen.

5.31 Ess-Papier-Lasagne

ZUTATEN: 14.91 DM (7.62 EURO
1 Becher Eßpapier
1 Bd. Karotten
2 Maracujas
1 Mangold
1 Schale Physalis
1 Stück Parmesan
150 g Schollenfilet
1 Schale Ricotta

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Scholle in Mangold-Mantel
Dessert: Ess-Papier-Lasagne
Zubereitung des Dessert:
Aus dem Esspapier Kreise ausstechen. Ricotta mit Zucker,dem Maracujamark glattrühren, geschlagene Sahne unterheben. Eine Schokosauce aus Kakaopulver, Zucker und Sahne herstellen. Esspapier abwechselnd mit der Maracujasahne auftürmen, mit den Physalis am Tellerrand verzieren. Schokokleckse an die Seite geben, alles mit Puderzucker bestäuben und mit Zitronenscheiben dekorieren.

5.32 Feigen und Rotweincreme

ZUTATEN: 14.98 DM / 7.66 EUR
1 Becher Hirse (Bio-Wertkost)
4 Feigen frisch
150 g Putenschnitzel
1 Orange
1 Staudensellerie
1 Becher Roquefort
1 Becher DR.OETKER Rotweincreme
1 Becher Rosinen

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Dip: Sellerie mit Käse-Dip
Hauptspeise: Sauerbraten auf Hirserisotto
Dessert: Feigen und Rotweincreme
Feigen und Rotweincreme» Rotweincreme nach Packungsanleitung zubereiten. Sahne steif

schlagen und vorsichtig unterheben, in den Kühlschrank stellen. Bei den Feigen den Boden abschneiden und in heissem Rotwein, Zimt und Zucker ziehen lassen. Feigen aus den Rotweinsud nehmen und in braunem Zucker wälzen, anschliessend mit einem Bunsenbrenner karamelisieren. Sahne mit ausgepresstem Orangensaft schlagen. Die Rotweincreme in ein Glas‘füllen und in die Mitte eines Tellers stellen. Die Feigen darum legen und zwischen die Feigen jeweils einen Spritzer Sahne setzen.

5.33 Feigensoufflé

ZUTATEN: 19.05 DM / 9.74 EUR
50 g Bacon
1 Stück Gouda mittelalt
1 Becher BUITONI Farfalle
1 Kaninchenfilet
2 Kaktusfeigen
2 Kohlrabi
1 Dos. Kidneybohnen
1 Becher Quark
1 Radicchio

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Gratinierter Speck-Radicchio
Hauptspeise: Chili con Kaninchen mit Käse-Nudeln
Dessert: Feigensoufflé
Feigensoufflé» Die geschälten und gewürfelten Feigen pürieren, mit dem Quark, Eigelb, geschlagenem Eiweiß und reichlich Zucker zu einer Soufflé-Masse verrühren, in ausgefettete Förmchen füllen und im Wasserbad im Ofen backen. Die Soufflés auf einem flachen Teller anrichten und mit reichlich Puderzucker bestäuben.

5.34 Feuriger Schokoladen-Tamarillos-Nachtisch

ZUTATEN: 14.94 DM (7.64 EURO
1 Aubergine
1 EDEKA Blockschokolade
3 Chilis gelb
1 Dos. Borlotti-Bohnen
150 g Rindersteak
2 Tamarillos
1 Becher Tortillas
1 Staudensellerie

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Mexikanisch gefüllte Tortilla
Dessert: Feuriger Schokoladen-Tamarillos-Nachtisch
Zubereitung des Dessert:
Blockschokolade mit etwas Wasser schmelzen und Ingwerpulver mit klein geschnittener Chili unterrühren. Tamarillos schälen, vierteln, mit Minze verfeinern, anschliessend zu der

Schokoladensauce geben. In ein Dessertglas füllen. Eiweiss und Zucker steif schlagen, daraus Nocken formen und in Zuckerwasser pochieren. Auf die Schokoladensauce setzen und mit Minze verzieren.

5.35 Fritierte Feigen mit Haselnuss-Krokant

ZUTATEN: 18.05 DM / 9.23 EUR
1 Artischocken
150 g Hähnchenbrust
1 Becher Haselnüsse
5 Feigen frisch
1 Bd. Kräuter frisch
1 Becher Muschelnudeln
1 Glas‘Oliven, grün
3 Tomaten

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Artischocke auf Oliven-Tomaten-Marinade
Hauptspeise: Gefüllte Muschelnudeln mit Hähnchenbrust-Ragout
Dessert: Fritierte Feigen mit Haselnuss-Krokant
Fritierte Feigen mit Haselnuss-Krokant Die Feigen in einem glatt geschlagenen Teig aus Mehl, Milch und Ei wenden und ausbacken und anrichten. Die Nüsse mit Zucker und Butter karamelisieren, mit etwas Honig abschmecken und auf den Feigen nappieren. Mit Puderzucker bestäuben.

5.36 Fritierte Kochbananen Bällchen

ZUTATEN: 14.92 DM / 7.63 EUR
1 Kochbanane
1 Ingwerknolle
2 Nektarinen
2 Paprika rot
1 Becher Mandelblättchen
150 g Schweinelende
1 Snickers
1 Süsskartoffel
1 Becher NESTLE Vanilleeis

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Süsskartoffel-Schweinefleisch-Carpaccio
Dessert: Fritierte Kochbananen Bällchen
Fritierte Kochbananen Bällchen Kochbananen schälen, pürieren, mit einem Ei, geriebenem Toastbrot, gehacktem Ingwer, Honig und Zucker vermengen. Daraus Bällchen formen und in heissem Öl fritieren. Vanilleeiskugeln auf Teller anrichten, mit Puderzucker bestäubte Kochbananenbällchen dazu geben und mit dem in Scheiben geschnittenen Schokoriegel garnieren.

5.37 Fritierte Kokos-Brombeeren

ZUTATEN: 19.94 DM / 10.20 EU
1 Chili rot
1 Schale Brombeeren
3 Jacobsmuscheln
1 Becher Kokosraspel
1 Würfel Krebssuppenpaste
1 Becher Papadam
1 Putenbrustfilet
1 Papaya
1 Bd. Mangold
1 Zucchini

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Jakobsmuscheln im Mangoldmantel auf Krebssoße
Hauptspeise: Putenmedaillons im Kokosmantel an Papaya-Chili-Soße
Dessert: Fritierte Kokos-Brombeeren
Fritierte Kokos-Brombeeren» Einen Ausbackteig aus Mehl, zwei Eigelb, Zucker, Weißwein, den Kokosflocken und geschlagenem Eiweiß zubereiten, die Brombeeren unterrühren und mit einem Löffel kleine Portionen im tiefen Fett ausbacken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern verzieren.

5.38 Fruchtkaltschale mit Pistazien

ZUTATEN: 14.88 DM / 7.61 EUR
1 Blumenkohl, lila
150 g Hühnerleber
1 Dos. Fruchtcocktail
3 Kartoffeln
5 Mini-Paprikas
1 Becher Pistazien
1 Scamorza
(geräucherter Mozarella)

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Leberragout in Mini-Paprika
Dessert: Fruchtkaltschale mit Pistazien
Fruchtkaltschale mit Pistazien Fruchtcocktail mit Zitronensaft, Weisswein und Honig pürieren. In ein Glas‘füllen und Eiswürfel dazugeben. Pistazien in Honig rösten, anschliessend in Zucker wälzen und auf die Fruchtkaltschale geben.

5.39 Gebackene Apfelscheiben mit Studentenfutter

ZUTATEN: 14.33 DM / 7.33 EUR
1 Apfel
100 g Emmentaler
1 Dos. Linsengemüse
1 Stück Ingwerknolle
1 Mangold
1 Becher Schupfnudeln
1 Becher Studentenfutter
2 Tomaten

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Gefüllte Tomate mit Mangoldpäckchen
Dessert: Gebackene Apfelscheiben mit Studentenfutter
Gefüllte Tomate mit Mangoldpäckchen» Mangold putzen, die Stiele entfernen und das Mangoldgrün in Wasser blanchieren. Linsen abschütten und in einer Schüssel mit Butter und Mehl vermengen. Linsen in Mangoldblätter zu Päckchen einwickeln und in Wasser mit Brühwürfel und Olivenöl dämpfen. Schupfnudeln in der Pfanne mit Olivenöl braten. Reis in Wasser mit Brühwürfel kochen, später den gewürfelten Käse , Knoblauch, etwas Olivenöl und frische Kräuter dazugeben. Bei den Tomaten den Deckel abschneiden, aushöhlen und mit dem Reis füllen. Eine gefüllte Tomate in die Mitte des Tellers setzen. Die Mangoldpäckchen abwechseln mit den Schupfnudeln um die Tomate herum plazieren.

5.40 Gebackene Aprikosen mit Aprikosenkompott

ZUTATEN: 14.54 DM (7.43 EURO
1 Schale Aprikosen
150 g Hähnchenleber
1 Becher Haselnüsse
1 Becher Polenta
1 Stück Parmesan
1 Bd. Rosmarin frisch
2 Tomaten
1 Becher Spinat

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Geflügel-Rosmarin-Spiess mit Tomaten-Balsamicosauce
Dessert: Gebackene Aprikosen mit Aprikosenkompott
Zubereitung des Dessert:
Aprikosen entkernen, einen Teil vierteln, einen Teil im Ganzen lassen . In die ganzen Aprikosen eine Hasselnuss einbetten. Braunen Zucker karamelisieren, mit Weisswein und Calvados ablöschen und die geviertelten Aprikosen zum Kompott köcheln. Den Rest der Haselnüsse mahlen. Einen Ausbackteig aus drei Eigelb, Wein, Zucker, Mehl und steif geschlagenem Eiweiss herstellen und mit den gemahlenen Nüssen vermengen. Die Aprikosen mehlen, durch den Ausbackteig ziehen und in heissem Fett fritieren. In einen tiefenTeller das Kompott geben, die Aprikosenklösse darauflegen und mit Minze und Puderzucker verzieren.

5.41 Gebackene Banane auf Erdnussbutter-Orangen Sauce

ZUTATEN: 19.36 DM / 9.90 EUR
1 Ananas
1 Glas‘Erdnusscreme
1 Schale Enoki-Pilze
1 Kochbanane
1 Schale Krabben
3 Pak-Choi
3 Mandarinen
1 Paprika rot
150 g Schweinefilet

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Exotisches Schweinefilet
Dessert: Gebackene Banane auf Erdnussbutter-Orangen Sauce
Gebackene Banane auf Erdnussbutter-Orangen Sauce Die Banane in Scheiben schneiden, blanchieren, abtropfen lassen, in Mehl wenden und ausbacken. Mit der Erdnusssauce servieren, bestehend aus Sahne, Honig, Erdnussbutter und den Mandarinenfilets. Mit einem Teil der Ananaswürfel garnieren.

5.42 Gefüllte Melone mit Tamarillos

ZUTATEN: 14.91 DM / 7.62 EUR
1 Becher Erdnüsse
3 Kartoffeln
1 Melone
1 Mangold
150 g Straußensteak
50 g Schinken roh
2 Tamarillos

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Straussenfleisch-Mangold-Rouladen
Dessert: Gefüllte Melone mit Tamarillos
Gefüllte Melone mit Tamarillos Melone, halbieren und aushöhlen. Sahne steif schlagen, Vanillezucker und gehackte Erdnüsse zugeben und in die Melone füllen. Tamarillos schälen, vierteln und mit Rohrzucker in einer Pfanne karamelisieren. Heiss über die Sahne geben und mit Zitronenmelisse garnieren.

5.43 gegrillter Mäusespeck auf Pflaumenkompott

ZUTATEN: 14.88 DM (7.61 EURO
1 Aubergine
1 Becher BUITONI Maccheroni
1 Mozzarella
5 Pflaumen rot
1 Becher Mäusespeck-Schaumzucker

150 g Rindersteak
2 Tomaten
1 Zucchini

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Zucchini-Mozzarella-Fleisch-Spiess
Dessert: gegrillter Mäusespeck auf Pflaumenkompott
Zubereitung des Dessert:
Pflaumen, entkernen, kleinschneiden und in Cointreau mit Zucker und Rotwein zu einem Kompott einkochen. Mäusespeck-Schaumzucker auf einen Spiess stecken und in einer Pfanne etwas anschmelzen. Das Kompott auf einen Teller geben und den geschmolzenen Mäusespeck- Spiess darüberlegen.

5.44 Glasierte Bananen mit Schokodreiecken

ZUTATEN: 14.96 DM (7.65 EURO
2 Bananen
1 Daim (Riegel)
150 g Fasanenbrust
1 Glas‘Senffrüchte
1 Becher BUITONI Tagliatelle (Nudelnester)
1 Staudensellerie
1 Zucchini gelb

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Fasanbrust mit Senffrucht-Sauce
Dessert: Glasierte Bananen mit Schokodreiecken
Zubereitung des Dessert:
Bananen in schräge Scheiben schneiden, mit Honig, Zimt, Zitronensaft anbraten. Daim-Riegel in Dreiecke schneiden. Sahne mit Vanillezucker und Kakaopulver steif schlagen. Bananenscheiben kreisförmig am Tellerrand auslegen. Sahne in die Mitte geben, Schokostücke senkrecht in die Sahne stecken. Alles mit Kakaopulver bestäuben und mit Minzblättchen verzieren.

5.45 Glasierte Trauben mit Gorgonzola-Dip

ZUTATEN: 18.95 DM / 9.69 EUR
1 Gemüsezwiebel
50 g Gorgonzola
1 Kürbis
150 g Rinderfilet
4 Tomaten
1 Schale Rucola
2 Zucchini klein
1 Schale Weintrauben blau

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Suppe: Kürbisgesicht
Hauptspeise: Rinderfilet an scharfer Tomaten-Soße mit Grillgemüse
Dessert: Glasierte Trauben mit Gorgonzola-Dip
Glasierte Trauben mit Gorgonzola-Dip» Die Weintrauben halbieren, entkernen und in einem Sud aus Zucker, Honig und Wasser glasieren. Den gezupften Gorgonzola mit geschlagener Sahne und Pfeffer verfeinern und in eine Schale füllen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und einem Minzblatt verzieren.

5.46 Gratinierte Himbeeren in Ananas

ZUTATEN: 14.96 DM (7.65 EURO
1 Ananas
1 Becher RIOGRANDE Himbeeren tiefgekühlt
1 Dos. Kaviar (deutsch)
1 Becher Puffreis (bunt)
4 Riesengarnelen
1 Bd. Spargel
1 Becher BUITONI Tagliatelle
1 Schälchen Zuckererbsen

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Garnelen auf Spargelragout
Dessert: Gratinierte Himbeeren in Ananas
Zubereitung des Dessert:
Himbeeren in Grand Manier und Zucker auftauen. Sahne schlagen und mit einem Eigelb und Vanillezucker vermengen. Einen Teil der Ananas in Scheiben schneiden, in der Mitte leicht aushöhlen und mit den Himbeeren füllen, Sahne-Eigelb-Masse darüber geben und im Ofen gratinieren. Auf einem Teller mit dem Puffreis als Dekoration anrichten.

5.47 Gratinierte Ingwer-Birne

ZUTATEN: 14.79 DM (7.56 EURO
1 Chinakohl
2 Birnen
1 Schälchen Enoki-Pilze
1 Ingwerknolle
Paprika rot
1 Becher Mie-Nudeln
150 g Schweinefilet

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Mie-Nudeln mit Schweinefilet und Gemüse im Wok
Dessert: Gratinierte Ingwer-Birne
Zubereitung des Dessert:
Birnen schälen, entkernen und in feine Streifen schneiden, in Zitrone, Cointreau und Zucker marinieren und in eine feuerfeste Schüssel geben. Sahne steif schlagen, zwei Eigelb

unterheben und mit Zimt und geraspeltem Ingwer verfeinern. Über die Birnenstreifen geben, im Ofen gratinieren und anschliessend auf einem Teller anrichten.

5.48 Gratinierter Hüttenkäse mit Mispeln

ZUTATEN: 14.78 DM (7.56 EURO
1 Schale Bohnen grün
2 Chili rot
1 Becher Hüttenkäse
150 g Putenbrustfilet
4 Mispeln
1 Fläschchen Marillen-Zitrus- Likör
1 Schale Mini-Mais
1 Becher Steinpilze getrocknet

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Bohnen-Putenröllchenmit Pilzrahmsauce
Dessert: Gratinierter Hüttenkäse mit Mispeln
Zubereitung des Dessert:
Hüttenkäse mit Zucker, Zimt, Honig und Zitronensaft verrühren. Mispeln schälen, entkernen und klein schneiden. Eigelb mit Zucker, Weisswein und Marillen-Zitrus-Likör aufschlagen. Den Hüttenkäse in eine Schüssel geben, die klein geschnittenen Mispeln darauf legen, mit der Eigelb-Masse bedecken und im Ofen gratinieren.

5.49 Gratinierter Rhabarber mit Marzipan

ZUTATEN: 14.33 DM (7.33 EURO
1 Fläschchen-Kirschwasser
3 Kartoffeln
1 Schale Putenleber
1 Stück Marzipan
1 Tafel Milka-Schokolade
1 Bd. Spargel weiss
50 g Schinkenspeck
3 Stangen Rhabarber
1 Bd. Rucola

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Putenleber mit Spargelsalat
Dessert: Gratinierter Rhabarber mit Marzipan
Zubereitung des Dessert:
Rhabarber schälen und in Zuckerwasser zu einem Kompott köcheln. Schokolade über Wasserbad schmelzen lassen und mit Kirschwasser mischen. Marzipanscheiben auf das Kompott geben und im Ofen bräunen. Anschliessend auf einen Teller anrichten und die Kirschwasserschokolade darübergeben.

5.50 Griessbrei mit gerösteten Mandeln

ZUTATEN: 14.44 DM (7.38 EURO
3 Artischocken (Poveraden) rot
1 Becher Griess
3 Pfirsiche
1 Becher Mandelblättchen
150 g Schweinefilet
1 Stück Salbei-Cheddar frisch
3 Tomaten

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Gratiniertes Schweinefilet mit gebratenen Poveraden
Dessert: Griessbrei mit gerösteten Mandeln
Zubereitung des Dessert:
Milch aufsetzen, den Griess hineinrühren und einkochen, Vanillezucker und Zucker dazugeben. Pfirsiche entkernen, in Stücke schneiden. Zucker karamelisieren, die Pfirsichstücke darin mit Weisswein und Cointreau köcheln. Mandelblättchen rösten, dann in Puderzucker schwenken. Schichtweise den Griessbrei mit den Pfirsichstücke in ein Glas‘geben und zum Schluss mit den gerösteten Mandelblättchen bestreuen.

5.51 Griessherzen auf Schokoladensauce

ZUTATEN: 13.68 DM / 6.99 EUR
1 Becher Griess
1 Nashi Birne
1 Paprika rot
1 Stück Parmesan
150 g Schweinefilet
1 Bd. Salbei
1 Tafel KRAFT Schokolade
1 Schale Zuckerschoten

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Saltimbocca mit Griessnocken
Dessert: Griessherzen auf Schokoladensauce
Griessherzen auf Schokoladensauce Die Hälfte des Griesses wie im Hauptgericht mit Milch aufkochen, dann Zucker und Vanillezucker zugeben und unter Rühren zu einer festen Masse kochen. Zu dieser Masse zwei Eigelb geben und die möglichst schon erkaltete Masse in Herzausstechförmchen gießen (diese vorher kurz in Wasser tauchen). Griessherzen dann in Butter braten. Nashi schälen, würfeln und mit braunem Zucker und Butter leicht karamelisieren lassen. Für die Sauce Schokolade in Sahne schmelzen und köcheln lassen. Sauce auf einen Teller geben, Nashiwürfel daraufgeben und darauf die Griessherzen setzen und mit einem Zitronenmelisseblättchen garnieren.

5.52 Gummi-Bären-Beeren

ZUTATEN: 19.57 DM / 10.01 EU
1 Cous-Cous
1 Blumenkohl
1 Becher Herbsttrompeten Getrocknet
1 Schale Erdbeeren
1 Becher Gummibärchen
1 Paprika rot
1 Becher Mandeln, gehackt
150 g Rinderfilet
1 Fläschchen Sherry

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Rinder-Spiess auf Trompetensauce
Dessert: Gummi-Bären-Beeren
Gummi-Bären-Beeren Die Gummibären in etwas Sahne erhitzen, so dass sie sich auflösen. Die Erdbeeren putzen, in die Gummibärchen-Sauce tunken und in gehackten Mandeln wälzen. Mit geschlagener Sahne anrichten.

5.53 Himbeer-Buttermilch Kaltschale

ZUTATEN: 17.95 DM / 9.18 EUR
1 Broccoli
1 Becher Buttermilch
1 Becher Himbeeren gefroren
3 Kartoffeln
1 Bd. Karotten
150 g Putenbrust
1 Schale Shii-Take Pilze
1 Dos. Spargel

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Geflügelfrikassee im Reisrand
Dessert: Himbeer-Buttermilch Kaltschale
Himbeer-Buttermilch Kaltschale Milch aufsetzen, zwei Eier dazugeben, alles aufschlagen und vom Herd nehmen. Dann die zum größtenTeil pürierten Himbeeren und die Buttermilch unterrühren, mit etwas Cointreau und Vanillezucker abschmecken und mit ein paar ganzen Himbeeren garnieren.

5.54 Himbeerpancake mit Kaffee-Zabaione

ZUTATEN: 14.78 DM / 7.56 EUR
1 Becher Cappucino-Vanille-Instantpulver
1 Schale Himbeeren
150 g Kalbssteak
1 Stange Lauch
1 Becher Löffelbisquits
1 Becher Mandeln
1 Glas‘Tomaten getrocknet
1 Zucchini gelb

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT *KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG*

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Kalb mit Tomaten-Pesto
Dessert: Himbeerpancake mit Kaffee-Zabaione
Himbeerpancake mit Kaffee-Zabaione» Mandeln mit zwei Löffelbisquits mahlen, mit Mehl, Eiern, Milch, Vanillezucker und Backpulver zu einem Teig verarbeiten, in die Pfanne geben, ganze Himbeeren daraufdrücken und beidseitig zu einem Pancake ausbacken. Anschliessend Honig darübergeben. Zwei Eigelb, das - in etwas Wasser aufgelöste - Instantpulver, etwas Calvados und Zucker über einem heissen Wasserbad zu einer Zabaione schlagen. Himbeer-Pancake in die Mitte eines Tellers setzen, mit der Zabaione übergiessen und mit ganzen Himbeeren verzieren.

5.55 Honig-Knusper-Omlett mit Mango

ZUTATEN: 14.97 DM / 7.65 EUR
3 Chili rot
1 Chrunchy-Nut-Müsli
1 Schale Kumquats
1 Mango
1 Schale Okra-Schoten
150 g Rindersteak
3 Tomaten
1 Becher Süsskartoffel

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Entrecote mit Tomaten-Kompott
Dessert: Honig-Knusper-Omlett mit Mango
Honig-Knusper-Omlett mit Mango Aus Milch, Eiern, Zucker, Mehl und Crunchy-Nut-Müsli einen Pfannkuchenteig herstellen und Omletts in heissem Fett braten. Geviertelte Kumquats mit Zucker, Honig, Zitronensaft und Weisswein in einem Topf sirupartig einkochen. Mango schälen und fein würfeln, mit Weisswein und Zucker dünsten. Sahne steif schlagen. Omlett auf einen Teller geben, Mangokompott darauf geben und Omlett zusammenklappen, Sahne in Öffnung spritzen. Kumquats darübergeben und mit Zitronenmelisse garnieren.

5.56 Kaktusfeige im Reisblatt

ZUTATEN: 18.21 DM / 9.31 EUR
1 Fläschchen Amaretto
1 Aubergine
1 Schale Austernpilze
1 Friseesalat
2 Kaktusfeige

1 Becher Pecannüsse
1 Becher IGLO Schollenfilet
1 Becher Reisblätter
1 Zucchini

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Antipasti-Teller
Hauptspeise: Gebratene Scholle in Pecanusskernbutter
Dessert: Kaktusfeige im Reisblatt
Kaktusfeige im Reisblatt Die Reisblätter in Wasser und Weisswein einweichen. Die Kaktusfeige pellen, vierteln in Reispapier einschlagen und in Butter von beiden Seiten anbraten. Für die Zabaglione, Amaretto und 3 Eigelb auf dem Wasserbad aufschlagen und die gebratenen Reisblätter damit nappieren.

5.57 Kaltschale mit karamelisierten Äpfeln

ZUTATEN: 13.75 DM / 7.03 EUR
1 MIBELL Buttermilch
2 Äpfel
1 Aubergine
1 Dos. Oliven, Schwarz
1 Orange
150 g Rinderfilet
1 Bd. Rosmarin
1 Zucchini

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Rosmarin-Rinder-Spiess
Dessert: Kaltschale mit karamelisierten Äpfeln
Kaltschale mit karamelisierten Äpfeln» Ausgepressten Orangensaft, Buttermilch und Honig mixen, gehackte Minze, Vanillezucker und Zucker darunterrühren. Zucker und Calvados karamelisieren, geschälte Apfelwürfel dazugeben und mit Honig, gehackter Minze und Zitronensaft abschmecken. Die Buttermilch in ein Glas‘füllen und die karamelisierten Apfelwürfel darauf anrichten.

5.58 Karamelisierte Birne mit Walnuss

ZUTATEN: 14.65 DM (7.49 EURO
150 g Aalfilet geräuchert
1 Schale Champignons
Braun
1 Becher NESTLE Blätterteig
2 Birnen
1 Schale Frischkäse
1 Bd. Frühlingszwiebeln
2 Radicchio
1 Becher Walnüsse

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Aal-Gemüse-Pastete
Dessert: Karamelisierte Birne mit Walnuss
Zubereitung des Dessert:
Birnen entkernen, achteln, einen Teil in Zucker, Zimt, Honig und Zitronensaft karamelisieren. Frischkäse mit geschlagener Sahne, Honig, Vanillezucker und Zimt vermischen. Die nicht karamelisierten Birnen auf einer Seite des Tellers fächerartig anrichten. Die karamelisierten Birnen daneben legen und mit der Frischkäsecreme Kleckse dazwischensetzen. Restliche Sahne in Tupfen aufspritzen und alles mit gehackten Walnüssen überstreuen.

5.59 Kirschen-Quiche

ZUTATEN: 14.94 DM / 7.64 EUR
1 Schale Champigons, braun
1 Becher NESTLE Blätterteig
1 Schale Erbsen
150 g Kalbsbrust
2 Kartoffeln
1 Glas‘Kirschen
1 Bd. Spargel weiss

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Dessert: Kirschen-Quiche
Hauptspeise: Kalbsfleischnocken mit Gemüse
Kirschen-Quiche Den Blätterteig in eine gebutterte Quicheform auslegen. Die abgeschütteten Kirschen darübergeben. Joghurt, Sahne, Ei, Vanillezucker, Honig und braunen Zucker verrühren und diese Masse über den Teig mit den Kirschen verteilen. Im Ofen bräunen.

5.60 Kleine Götter

ZUTATEN: 14.80 DM / 7.57 EUR
1 Ananas
1 Becher Götterspeise rot
1 Becher IGLO Erbsen tiefgek.
150 g Lachsfilet
1 Kiwi
1 Becher BUITONI Nudeln
1 Bd. Möhren
1 Tafel NESTLE Schokolade, Weiss

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Pasta mit Kräutersauce und Lachs
Dessert: Kleine Götter
Cocktail: Frucht-Bowle

Kleine Götter Kiwi schälen und in Scheiben schneiden. Ananas der Länge nach vierteln, den Strunk entfernen (zur Dekoration behalten), schälen und in Scheiben schneiden. Die Schokolade - grob zerstückelt - über einem Wasserbad schmelzen lassen. Die Kiwi-und Ananasscheiben fächerartig auf einem Teller anrichten, abwechselnd mit einem Minzblättchen verzieren. Die Götterspeise in die Mitte geben und die Schokoladensauce darübertröpfeln. Den Strunk zur Dekoration dazulegen.

5.61 Kokoscreme mit Himbeersahne

ZUTATEN: 19.45 DM (9.94 EURO
1 Schale Himbeeren
1 Becher Frühlingsrollenteig
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Dos. Kokoscreme
2 Paprika rot&gelb
1 Becher Nori - Algen
1 Becher IGLO Schollenfilets gefroren
1 Bd. Rucola
1 Stück Ziegenkäse

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Salat: Käsesäckchen auf Rucola
Hauptspeise: Pochierte Schollenfilets auf Paprikagemüse
Dessert: Kokoscreme mit Himbeersahne
Zubereitung des Dessert:
Die Kokoscreme erhitzen, mit Honig verfeinern, mit kalt angerührter Stärke binden und in ein Glas‘füllen. Die Himbeeren mit süßer geschlagener Sahne verrühren und über die Kokoscreme schichten. Zum Schluß geschlagene Sahne mit einem Spritzbeutel über die angerichtete Creme dressieren und mit Zitronenabrieb vollenden.

5.62 Kürbiskern-Orangen-Dessert

ZUTATEN: 14.22 DM / 7.27 EUR
1 Bd. Bärlauch
1 Artischocke
1 Schale Frischkäse
4 Habanero-Chili
1 Stangen Karamel-Kürbiskerne
150 g Putenschnitzel
1 Orange
1 Bd. Spargel weiss

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Chili-Puten-Roulade
Dessert: Kürbiskern-Orangen-Dessert
Kürbiskern-Orangen-Dessert» Orange filetieren und in ein Glas‘geben. Karamel-Kürbiskerne rösten. Aufgefangenen Orangensaft mit dem Frischkäse verrühern, Honig,

Vanillezucker und Zitronensaft dazugeben. Diese Orangencreme ebenfalls in das Glas‘auf die Orangenfilets geben und die gerösteten Kürbiskerne darüberstreuen. Mit einem Minzblättchen garnieren.

5.63 Kürbiskernkrokant mit Johannisbeeren

ZUTATEN: 17.68 DM / 9.04 EUR
1 Broccoli
150 g Lammkoteletts
1 Schale Johannisbeeren rot
1 Becher Kürbiskerne
1 Kohlrabi
50 g Parmesan
1 Paprika rot
1 Paprika, gelb
1 Becher Reisnudeln

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Lauwarmer Gemüsesalat mit Knoblauchdressing
Hauptspeise: Lammkoteletts in Rotwein-Rosmarin-Soße mit gebackenen Reisnudeln
Dessert: Kürbiskernkrokant mit Johannisbeeren
Kürbiskernkrokant mit Johannisbeeren Die Kürbiskerne in einem Sud aus 4EL Zucker, 2EL Wasser und 1EL Rotweinessig zu Krokant reduzieren und auf einem flachen Teller anrichten. Die übrigen Johannisbeeren mit einem Schuß Rotwein, Zucker und Zitronensaft verfeinern und separat in einem kleinen Schälchen servieren.

5.64 Lychee-Soufflé

ZUTATEN: 14.55 DM / 7.44 EUR
1 Schale Champignons
1 Becher MIBELL Frischkäse
150 g Kalbsleber
10 Lychees
2 Nektarinen
8 Patissons
1 Zwiebeln

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Leberspiess auf Minikürbis
Dessert: Lychee-Soufflé
Lychee-Soufflé Für das Soufflé Eier trennen. Eigelb, Frischkäse, braunen Zucker, Stärke und Vanillezucker verrühren. Steif geschlagenen Eischnee zu dreivierteln unter diese Masse heben und in einer gebutterten Form im Ofen soufflieren. Nektarinen in dünne Spalten schneiden, mit braunem Zucker, Butter und Zitronensaft karamelisieren. Lychee auf die selbe Weise in zweiter Pfanne karamelisieren. Den übrigen Eischnee kurz vor Ablauf der Garzeit auf das gebräunte Soufflé geben und kurz überbacken. Nektarinenspalten

kreisförmig auf Teller anrichten, Soufflé form in Tellermitte plazieren und die Lychees auf das Soufflé geben. Mit Puderzucker und Zitronenmelisse dekorieren.

5.65 Mango-Kokos-Suppe mit Schokobrötchen

ZUTATEN: 19.34 DM / 9.89 EUR
1 Rolle Brötchenteig
1 Schale Champignons
1 Becher Cashewkerne
1 Stück Cheddar
1 Dos. Kokoscreme
1 Schale Kirschtomaten
1 Mango
1 Becher Tofu gebacken
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
1 Schale Rucola

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Gratinierter Tofu auf Cashew-Soße
Dessert: Mango-Kokos-Suppe mit Schokobrötchen
Mango-Kokos-Suppe mit Schokobrötchen Die geschälte Mango in Würfel schneiden, mit Joghurt, Zitronensaft, braunem Zucker, der Kokosmilch und einem Schuß Cointreau verrühren, pürieren, passieren, geschlagene Sahne unterheben, in einer Schale anrichten und mit Kakaopulver bestreuen. Den Aufbackteig zu kleinen Brötchen formen, die geriebene Schokolade unterkneten, mit Zucker bestreuen und im Ofen backen.

5.66 Mango-Strudel

ZUTATEN: 14.82 DM / 7.58 EUR
1 Becher Blätterteig
1 Becher Cashewkerne
150 g Hähnchenbrustfilet
1 Bd. Karotten
1 Mango
1 Peperoni rot
100 g Schafskäse
1 Zucchini

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Zucchini-Feta-Salat
Hauptspeise: Hähnchenbrust- Zucchini-Roulade
Dessert: Mango-Strudel
Mango-Strudel» Mango schälen, halbieren und vom Kern befreien. Die eine Hälfte in kleine Würfel schneiden. Cashewkerne mit braunem Zucker in Pfanne karamelisieren. Einen Teil der Nüsse mit den Mangowürfeln mischen und in den Blätterteig einrollen, im Ofen backen. Restliche Cashewkerne in der Pfanne dunkel weiter karamelisieren

lassen. Fertigen Strudel aufschneiden und mit Puderzucker überstäuben.Die andere Hälfte der Mango fächerförmig aufschneiden und auf einem Teller mit den Strudelstücken anrichten , als Dekoration steif geschlagene Sahne aufspritzen und mit den karamelisierten Cashewkerne verzieren.

5.67 Mangosüppchen

ZUTATEN: 14.56 DM (7.44 EURO
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
1 Bd. Lauchzwiebeln
1 Paprika rot
1 Mango
150 g Seelachsfilet
1 Bd. Spargel grün
1 Süsskartoffel
1 Becher Safran

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Seelachs in Safransauce mit Süsskartoffel- Spargelschiffchen
Dessert: Mangosüppchen
Zubereitung des Dessert:
Mango schälen, entkernen, klein schneiden und pürieren, mit Yoghurt, Milch, Zitronensaft und Honig verrühren. Toastbrotherzen ausstechen, durch verquirles Ei ziehen und beidseitig in Öl braten. Mangosüppchen in eine Schüssel füllen und zu den Toastbrotherzen reichen.

5.68 Maracuja-Mousse

ZUTATEN: 19.09 DM / 9.76 EUR
1 Becher IGLO Blattspinat
Gefroren
2 Bananen
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Kalbsschnitzel
1 Stück Pecorino
1 Paprika rot
3 Maracujas
1 Becher Studentenfutter
1 Becher MIBELL Quark

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Kalbsschnitzel Ragout-fin auf Spinat
Dessert: Maracuja-Mousse
Maracuja-Mousse Die geschälten Bananen halbieren und vierteln, in Mehl, Ei und dem gemahlenen Studentenfutter wenden, anbraten und mit Butter und Zucker glasieren. Die Hälfte des Maracujamarks, mit Quark, Sahnesteif, Zucker, Honig und Zitronensaft vermengen, steif schlagen und durch einen Spritzbeutel zu den Bananen dressieren.

5.69 Mascarpone Balla-Balla

ZUTATEN: 14.67 DM (7.50 EURO
1 Becher Balla-Balla-Konfekt
1 Broccoli
2 Kiwis
1 Schale Mascarpone
150 Seelachsfilet
1 Radicchio
1 Fläschchen Sherry
3 Gelb Tomaten

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Seelachs mit Kiwisauce
Dessert: Mascarpone Balla-Balla
Zubereitung des Dessert:
Sahne steif schlagen, mit Mascarpone, Honig und Sherry verrühren und auf einen Teller geben. Balla-Balla-Konfekt kleinschneiden und als Dekoration auf die Creme geben und mit Kakao überstäuben.

5.70 Mascarpone-Pfannkuchen-Zopf

ZUTATEN: 18.75 DM / 9.59 EUR
1 Schale Cocktailtomaten
1 Becher Cashewkerne
50 g Frühstücksspeck
3 Kartoffeln
1 Mangold
1 Mango
1 Schale Physalis
1 Schale Mascarpone
Schollenfilets gefroren

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Schollenfilet auf Mangold
Dessert: Mascarpone-Pfannkuchen-Zopf
Mascarpone-Pfannkuchen-Zopf Die Cashewnüsse mahlen und mit der Mascarpone, Eiern, Milch, Mehl, Sahne, Cointreau, Vanillezucker und Cognac vermengen und in einer Pfanne ausbacken. Danach in Streifen schneiden, zu einem Zopf flechten und anrichten. Die Mango von der Schale befreien, schneiden, mit etwas Cointreau und Puderzucker pürieren und ebenfalls anrichten. Mit den Physalis am Tellerrand garnieren.

5.71 Melonen-Cocktail mit Schoko-Keks-Sahne

ZUTATEN: 14.52 DM (7.42 EURO
1 Blumenkohl
150 g Entenbrust
1 Galia Melone
2 Maiskolben vorgekocht
1 Saté-Pulver
1 Süsskartoffel
1 Becher Zookekse

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Gebratene Entenbrust auf Saté-Gemüse
Dessert: Melonen-Cocktail mit Schoko-Keks-Sahne
Zubereitung des Dessert:
Süsskartoffel schälen, raspeln, mit Zitronensaft, Ei und Stärke vermengen, zu Plätzchen formen und in heissem Fett ausbacken. Mit einem Löffel Kugeln aus der Melone aushöhlen und in ein Glas‘geben. Sahne steif schlagen. Kekse klein mahlen und unter die Sahne heben. Schoko-Keks-Sahne auf die Melonenkugeln drappieren, die Kartoffelplätzchen darauf setzen und mit Kakaopulver bestäuben.

5.72 Melonen-Ricotta-Salat mit Götterspeisescheibchen

ZUTATEN: 17.35 DM / 8.87 EUR
1 Becher Cashewkerne
1 Charentais-Melone
2 Becher Götterspeise
Rot & grün
150 g Kasseler
4 Kartoffeln
1 Mangold
4 Tomaten
1 Schälchen Ricotta
3 Schalotten

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Kasseler mit Mangold-Tomaten-Haube an Rotwein- Schalotten-Soße
Dessert: Melonen-Ricotta-Salat mit Götterspeisescheibchen
Melonen-Ricotta-Salat mit Götterspeisescheibchen Das Melonenfruchtfleisch in feine Würfel schneiden, mit dem Ricotta, den geschroteten Cashewkernen, Sahne, Zucker, Zimt, einem Spritzer Zitronensaft und gehackter Minze verrühren und in der Mitte eines flachen Tellers anrichten. Die Götterspeise aus dem Becher stürzen, in Scheiben schneiden und farblich abwechselnd um den Melonensalat garnieren.

5.73 Melonensalat mit Cornflakestalern

ZUTATEN: 14.89 DM (7.61 EURO
1 Becher Cornflakes Mini
1 Becher Meeresfrüchte (TK)
1 Fläschchen Pisang-Ambon- Likör
1 Pepino
1 Schale Mascarpone

1 Becher BUITONI Tagliatelle grün
1 Rote Paprika
1 Zucchini gelb

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT
KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Nudeln mit Meeresfrüchten und Gemüsevinaigrette
Dessert: Melonensalat mit Cornflakestalern
Zubereitung des Dessert:
Pepino schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden, dann mit Zitronensaft, Honig und Zucker marinieren. Pisang-Ambon-Likör mit Mascarpone, Milch und Zucker zur Sauce pürieren. Cornflakes zerbröseln und mit Eigelb, Mehl, Sahne und Vanillezucker vermengen. Zu Talern formen, in Öl ausbacken und mit Puderzucker karamelisieren. Melonenwürfel in eine flache Schüssel geben, die ausgebackenen Taler darüber legen und mit Minze dekorieren.

5.74 Mispelsalat

ZUTATEN: 14.39 DM (7.36 EURO
1 Becher Cous-Cous
150 g Lammhackfleisch
4 Mispeln
1 Becher Pinienkerne
2 Spitzpaprika
3 Tomaten
1 Becher Weinblätter eingelegt

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT
KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Dolmades mit sizilianischen Cous-Cous
Dessert: Mispelsalat
Zubereitung des Dessert:
Mispeln, schälen, entkernen und in Streifen schneiden, mit etwas Honig und Zitronensaft abschmecken und in ein Dessertglas geben. Restliche Pinienkerne daraufstreuen, mit Puderzucker bestäuben und mit Minzblättchen verzieren.

5.75 Nektarinen-Yoghurt-Dessert

ZUTATEN: 14.34 DM / 7.33 EUR
1 Blumenkohl
150 g Putenbrustfilet
1 Dos. Oliven, schwarz
1 Becher Pinienkerne
2 Nektarinen
2 Tomaten
1 Fläschchen Sherry
1 Dos. Sardellen

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT
KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Gratinierte Pute in Rotwein-Sherry-Sauce
Dessert: Nektarinen-Yoghurt-Dessert
Nektarinen-Yoghurt-Dessert» Eine Nektarine in Scheiben schneiden. Die andere pürieren. Das Nektarinenpüree mit Cointreau, Honig, Joghurt und Puderzucker mischen und in ein Glas‘füllen., die Nektarinenscheiben darauflegenDie Pinienkerne rösten und auf das Dessert geben.

5.76 Nektarinenrosette mit Sekt-Sabajon

ZUTATEN: 14.96 DM (7.65 EURO
1 Broccoli
150 g Kabeljau
1 Fläschchen-Piccolo
3 Nektarinen
1 Paprika rot
1 Bd. Thaispargel
1 Becher BUITONI Tagliatelle grün
1 Vanillestange

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Kabeljau-Nudel-Nest
Dessert: Nektarinenrosette mit Sekt-Sabajon
Zubereitung des Dessert:
Nektarinen entkernen, in Spalten schneiden, mit Honig und Zitrone marinieren und rosettenartig auf einen Teller auslegen. Eigelb mit ausgekratzter Vanillestange und Sekt über Wasserbad aufschlagen und in die Mitte der Nektarinenspalten giessen. Im Ofen gratinieren. Anschliessend auf einen Teller anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

5.77 Nougat-Krapfen

ZUTATEN: 17.71 DM / 9.05 EUR
1 Charentais-Melone
1 Broccoli
1 Schale Johannisbeeren rot
4 Kartoffeln
1 Putenschnitzel
1 Paprika rot
1 Becher SCHWARTAU Nuss-Nougat
1 Glas‘Pfeffer grün

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Melonencocktail
Hauptspeise: Putengeschnetzeltes im Reisrand
Dessert: Nougat-Krapfen
Nougat-Krapfen» Für den Brandteig Butterflocken in siedendem Wasser schmelzen, mit

Mehl zu einer homogenen Masse verrühren und abrösten. Den entstandenden Teig mit zwei Eiern vermengen, zu Nocken formen, mit einem Stück Nougat füllen und im tiefen Fett ausbacken. Die Krapfen auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Zweig Johannisbeeren und reichlich Puderzucker garnieren.

5.78 Nougathörnchen mit Bananensahne

ZUTATEN: 14.81 DM / 7.57 EUR
1 Schale Cocktailtomaten
2 Bananen
1 Dos. Croissantteig
1 Stück Feta-Käse
1 Bd. Frühlingszwiebeln
150 g Lammrücken
1 Paprika grün
1 Becher Nougat
1 Becher Sesam

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Sesam-Lamm auf Grillgemüse
Dessert: Nougathörnchen mit Bananensahne
Nougathörnchen mit Bananensahne» Croissantteig mit Nougatstückchen füllen, zu Hörnchen formen mit Eigelb bestreichen, braunen Zucker darauf geben und in den Ofen geben. Banane schälen, mit der Gabel zerdrücken. Honig, Zitronensaft und Vanillezucker damit vermengen. Sahne mit Sahnesteif schlagen und mit dem Bananenpüree verrühren. Bananensahne mit den Nougathörnchen auf einem Teller anrichten. Mit Puderzucker bestäuben.

5.79 Orange gefüllt mit Erdnuss-Sahne-Creme

ZUTATEN: 14.45 DM (7.39 EURO
1 Avocado
1 Becher Erdnüsse
1 Bd. Frühlingszwiebeln
8 Lychees
1 Paprika
Gelb
1 Orange
150 g Roastbeef
1 Becher Tortillas (weiche Fladen)

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Gefüllte Tortilla mit Roastbeef
Dessert: Orange gefüllt mit Erdnuss-Sahne-Creme
Zubereitung des Dessert:
Lychees schälen und in Honig karamelisieren. Orange halbieren und so aushöhlen, dass eine leere Schalenhälfte zum Füllen bleibt. Erdnüsse mahlen. Das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden und mit einem Teil der gemahlenen Erdnüsse mischen. Sahne steif

schlagen und mit Honig, Zimt und Rest der Erdnüsse vermengen. Etwas von der Orangen-Nuss-Mischung in die ausgehöhlte Orange füllen, die Sahne darauf geben, den Rest der Orangen-Nuss-Mischung daraufsetzen und mit Minze verzieren. In die Mitte eines Tellers stellen und die Lychees kreisförmig darum anrichten.

5.80 Orangen-Erdbeer-Zabaione

ZUTATEN: 14.12 DM / 7.22 EUR
1 Fläschchen Bitterino (Campari)
1 Schale Erdbeeren
150 g Kalbsschnitzel
150 g Parmaschinken
2 Orangen
1 Bd. Salbei
1 Zucchini

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Kalbsschnitzel im Parmamantel
Dessert: Orangen-Erdbeer-Zabaione
Orangen-Erdbeer-Zabaione» Orangen schälen und filetieren. Erdbeeren putzen und in Stücke schneiden. Für die Zabaione etwas Orangensaft, Bitterino, Zucker und zwei Eier über heissem Wasserbad schaumig schlagen. Die Orangenfilets mit den Erdbeeren in ein Glas‘füllen und die Zabaione darübergeben.

5.81 Orangen-Rosinen-Gratin

ZUTATEN: 14.65 DM / 7.49 EUR
1 Becher Cous-Cous
150 g Lammrücken
2 Orangen
1 Bd. Staudensellerie
1 Becher Rosinen
3 Tomaten
1 Bd. Spargel grün

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Gratinierte Lammroulade
Dessert: Orangen-Rosinen-Gratin
Orangen-Rosinen-Gratin Eigelb, etwas Weisswein, Honig und Vanillezucker im Wasserbad zu einer Zabaione aufschlagen. Die Orangen filetieren, die Rosinen darunterheben, zu der Masse geben und bei 180° gratinieren. Die Orangen auf einem Teller fächerförmig anrichten, mit etwas Puderzucker bestäuben und mit Zitronenmelisse ausgarnieren.

5.82 Orangenfilet mit Nougatrosetten

ZUTATEN: 14.75 DM / 7.54 EUR
1 Hähnchenkeule
1 Dos. Kichererbsen
1 Orange
1 Becher Nougat
1 Mini-Blumenkohl
1 Mini-Romanesco
3 Tomaten
1 Glas‘Seemuscheln

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Muschelsuppe mit Dill
Hauptspeise: Hähnchen-Provencial
Dessert: Orangenfilet mit Nougatrosetten
Orangenfilet mit Nougatrosetten Mit einem Zestenreisser ein paar Streifen aus der Orangenschale schneiden. Die Orange halbieren. Die eine Hälfte filetieren. Ein Teil der Zesten mit Cointreau und dem ausgepressten Saft der anderen Orangenhälfte einkochen lassen, später die Orangenfilets dazugeben und in der Mitte eines Tellers anrichten. Sahne und Nougat pürieren, mit Sahnesteif zu Schlagsahne aufschlagen und mit einer Spritztüte Kleckse kreisförmig auf den Teller geben.

5.83 Papaya-Beignets

ZUTATEN: 14.98 DM / 7.66 EUR
1 Avocado
1 Chinakohl
1 Bd. Frühlingszwiebeln
150 g Kalbsfilet
100 g Pecorino
1 Papaya
1 Becher Morcheln getr.

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Avocado-Toastherzen
Hauptspeise: Kalbsfilet mit Parmesankruste
Dessert: Papaya-Beignets
Papaya-Beignets Papaya schälen, entkernen, in Streifen schneiden. Eiweiss mit Zucker leicht aufschlagen und daraus mit Mehl, Eigelb, Weisswein und einem Teil der Mandelblättchen einen Teig herstellen. Papayastreifen in Mehl wenden, dann durch den Teig ziehen und in heissem Fett ausbacken. Restliche Mandelblättchen mit Butter und Zucker in einer Pfanne karamelisieren lassen. Die Papaya-Beignets auf einen Teller geben, karamelisierte Mandelblättchen darüber streuen und mit Puderzucker bestäuben.

5.84 Pflaumen in Hörnchenteig

ZUTATEN: 13.89 DM / 7.10 EUR
1 Chili rot
Hähnchenbrustfilet
1 Rolle Hörnchenteig
4 Pflaumen gelb & blau
1 Mangold
1 Flasche‘Pflaumenschnaps
1 Becher Sauerrahm
(Bio-Wertkost)

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Hähnchen mit Chilikruste
Dessert: Pflaumen in Hörnchenteig
Pflaumen in Hörnchenteig» Pflaumenschnaps in einen Topf geben, die in Spalten geschnittenen Pflaumen hineingeben mit Honig köcheln lassen. Hörnchenteig in Dreiecke schneiden, jeweils zwei Pflaumen darin zu einem Päckchen einwickeln, auf ein Backblech legen und im Ofen backen. Sauerrahm mit Honig und Vanillezucker und Zitronensaft verrühren. Sauerrahmcreme in die Tellermitte geben, die aufgeschnittenen Pflaumenpäckchen daraufsetzen und restliche Pflaumenspalten abwechselnd mit einem Minzblättchen auf den Rand legen.

5.85 Physalis in Wan-Tan-Teig

ZUTATEN: 14.79 DM / 7.56 EUR
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Schale Frischkäse
Gewürzepulver (5er)
1 Schale Kabeljaufilet
1 Becher Krabben
1 Schale Physalis
4 Pflaumen rot
1 Becher Wan Tan Teig

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Kabeljau auf Pflaumen
Dessert: Physalis in Wan-Tan-Teig
Physalis in Wan-Tan-Teig» Wan-Tan-Teig mit Eigelb bestreichen. Je eine Physalis auf ein Teigblatt legen und zu kleinen Beutelchen formen und anschliessend fritieren. Frischkäse, Honig, Sahne und gehackte Minze verrühren. Frischkäsecreme in die Mitte des Tellers geben, und die Physalis-Beutelchen darum drappieren. Mit Minzblättchen garnieren.

5.86 Physalis-Krokant auf Mangomousse

ZUTATEN: 19.35 DM / 9.89 EUR
1 Becher Fettucine weiß+grün
1 Stück Käse (Mozarella)
1 Mango
2 Maiskolben
1 Schale Physalis
1 Paprika rot
1 Schale Shii-Take Pilze
1 Glas‘Tomaten eingelegt
1 Zucchini

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Antipasti Misto
Dessert: Physalis-Krokant auf Mangomousse
Physalis-Krokant auf Mangomousse Die Mango schälen, vom Kern befreien und das Fruchtfleisch mit Wasser und Yoghurt pürieren. Die Physalis in Zucker, Wasser und Essig kristallisieren und auf der Mangomousse dekorieren.

5.87 Pizzaplätzchen-Mandarinen-Kompott

ZUTATEN: 14.71 DM (7.52 EURO
1 Becher Frischkäse Philadelphia
1 Karambole
1 Bd. Koriander
1 Becher NESTLE Pizzateig
1 Paprika rot
2 Mandarinen
150 g Schweinefilet
1 Becher Studentenfutter

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Schweinefilet in Salsasauce
Dessert: Pizzaplätzchen-Mandarinen-Kompott
Zubereitung des Dessert:
Studentenfutter in Zucker leicht karamelisieren. Mit einem Ausstecher aus dem Pizzateig runde Pizzaplätzchen ausstechen und auf ein Backblech legen. Frischkäse mit etwas Sahne, braunem Zucker und Zitronensaft glattrühren, auf das Pizzaplätzchen streichen und dann mit dem karamelisierten Studentenfutter belegen. Mandarinen schälen und die Spalten und in Cointreau, Zucker, Zitronensaft und Honig dünsten. Pizzaplätzchen auf einen Teller geben, die in Scheiben geschnittene Karambole mit dem Mandarinenkompott daneben setzen.

5.88 Portwein-Zabaione

ZUTATEN: 14.88 DM / 7.61 EUR
1 Becher BUITONI Bandnudeln
1 Erdnusscreme
1 Bd. Koriander
1 Bd. Möhren
1 Glas‘Mango

1 Fläschchen Portwein
150 g Rotbarsch
1 Staudensellerie

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Gebratener Rotbarsch auf Gemüsenudeln
Dessert: Portwein-Zabaione
Portwein-Zabaione Mango schälen und würfeln und in ein Glas‘geben. Aus zwei Eigelb , Weisswein, Zucker und Portwein über dem Wasserbad eine Zabaione schlagen. Fertige Zabaione über die Mangowürfel geben. Mit Kakaopulver bestäuben und mit einem Minzblättchen verzieren.

5.89 Prosecco-Süppchen

ZUTATEN: 14.79 DM (7.56 EURO
1 Schale Cherrytomaten
4 Bratlinge (neue Kartoffeln)
150 g Lachsfilet
2 Lorbeerblätter (am Stiel) frisch
4 Pfirsiche
1 Piccolo
1 Zucchini

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Lachs in Tomaten-Lorbeersud
Dessert: Prosecco-Süppchen
Zubereitung des Dessert:
Zucker karamelisieren, Grand Manier, einen Teil der Pfirsichstücke und Prosecco dazugeben. Anschliessend pürieren. Als Einlage die restlichen Pfirsichwürfel hinzugeben und mit Minze und Zitronensaft abschmecken. Alles in einem Dessertglas anrichten.

5.90 Quark-Palatschinken

ZUTATEN: 14.61 DM / 7.47 EUR
3 Chili orangen
Bio-Sahnequark (Wertkost)
1 Becher Gemischtes Gemüse Frisch
1 Becher Kokosraspeln
1 Mango
1 Süsskartoffel
150 g Wildschweinrücken

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Wildschweinrücken auf Mango-Chutney

Dessert: Quark-Palatschinken
Quark-Palatschinken» Für den Palatschinken, mit dem Rührbesen zwei Eier mit Milch aufgeschlagen, Mehl und Zucker dazugeben und aus diesem Teig Pfannkuchen in heissem Öl ausbacken. Quark mit Honig, Zitronenzesten und Calvados verrühren und in die fertigen Pfannkuchen füllen. Süsskartoffeln schälen, in Stäbchen schneiden, kurz fritieren, abtropfen lassen. Zucker mit etwas Butter karamelisieren. Süsskartoffelstifte durch das Karamel ziehen und in den Kokosraspeln wälzen. Palatschinken mit Kartoffelstäbchen auf einem Teller anrichten. Mit Minzblatt dekorieren.

5.91 Quark-Walnussplätzchen auf Champignons

ZUTATEN: 14.88 DM (7.61 EURO
150 g Boudroisfilet
1 Fläschchen Fruchtlikör
1 Glas‘Kirschen
1 Schale Pilzmischung
1 Mangold
1 Schale Schichtkäse
1 Becher Quinoa (Reformhaus)
1 Becher Walnüsse

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Gebratenes Fischfilet auf Mangold
Dessert: Quark-Walnussplätzchen auf Champignons
Zubereitung des Dessert:
Schichtkäse mit Salz, Pfeffer, Honig den gemahlenen Walnüssen, Estragon, Mehl, etwas Backpulver und Sahne vermengen. Löffelweise in eine Pfanne mit heissem Fett geben und zu Plätzchen ausbacken. Pilzmischung in heissem Öl mit Salz und Pfeffer dünsten. Pilze auf einem Teller anrichten und Walnussplätzchen darüberlegen.

5.92 Quarkknödel auf Erdbeersauce

ZUTATEN: 14.82 DM (7.58 EURO
150 g Fasananbrust
1 Schale Erdbeeren
1 Becher Mohn
3 Rote Beete vorgekocht
1 Becher Quarkknödel
1 Becher MIBELL Quark
1 Knolle Sellerie
1 Wirsing

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Suppe: Rote-Beete-Suppe
Hauptspeise: Fasanenbrust in Wirsingmantel
Dessert: Quarkknödel auf Erdbeersauce
Zubereitung des Dessert:

Quarkknödelpulver mit dem Quark und Mohn verrühren. Nach Packungsanleitung Klösschen formen und in heissem Wasser garziehen lassen. Einen Teil der Erdbeeren mit Vanillezucker und Zitronensaft pürieren. Den Rest der Erdbeeren in Scheiben schneiden. Erdbeerscheiben auf einem Teller auslegen, die Erdbeersauce in die Mitte giessen und darauf die Quarkklösschen betten.

5.93 Reisflocken-Pfannkuchen

ZUTATEN: 13.64 DM (6.97 EURO
1 Aubergine
1 Schale Himbeeren
1 Lauch
1 Kiwano
150 g Straußensteak
1 Radicchio
1 Becher Reisflocken grün
1 Zucchini gelb

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Straussensteak auf Zucchini-Auberginen-Gemüse
Dessert: Reisflocken-Pfannkuchen
Zubereitung des Dessert:
Mehl, Eier, Milch, Zucker, Backpulver, Joghurt und Reisflocken und ganze Himbeeren zu einem Teig verrühren, in heissem Fett ausbacken. Anschliessend in den Ofen geben. Pfannkuchen auf einen Teller geben, mit Puderzucker bestreuen und Minze garnieren.

5.94 Rhabarberkompott mit Waldmeister-Zabaione

ZUTATEN: 14.55 DM (7.44 EURO
1 Fenchel
1 Mangold
1 Paprika rot
1 Bd. Rhabarber
150 g Seelachsfilet
1 Vanillestange
1 Flasche‘Waldmeistersirup

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Seelachsfilet in Mangoldmantel
Dessert: Rhabarberkompott mit Waldmeister-Zabaione
Zubereitung des Dessert:
Rhabarber schälen, in kleine Stücke schneiden. Zucker mit Vanillemark in einen Topf geben, die Rhabarberstücke darin leicht karamelisieren lassen, etwas Weisswein dazugeben und zu einem Kompott einkochen. Eier mit Waldmeistersirup und Zucker zu einer Zabaione aufschlagen. Rhabarberkompott in ein Glas‘füllen und mit dem Waldmeister-Zabaione auffüllen.

5.95 Rösti in Schokosauce

ZUTATEN: 13.71 DM / 7.01 EUR
1 Dos. Ananasscheiben
1 Stück Edamer
1 Bd. Frühlingszwiebeln
150 g Perlhuhnbrust
1 Süsskartoffel
1 Tafel KRAFT Schokolade
1 Romana-Salat

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Perlhuhn mit Tempura
Dessert: Rösti in Schokosauce
Rösti in Schokosauce Zu der geschälten und geraspelten Kartoffel, ein Ei geben und in Öl und Butter beidseitig in der Pfanne ausbacken. Die Schokolade mit Sahne im Topf zur einer Sauce kochen und auf einem Teller geben, die Röstis daraufsetzen und ebenfalls mit Sauce beträufeln. Reichlich mit Puderzucker würzen und mit einem Minzblatt garnieren.

5.96 Roquefort-Orangen-Strudel

ZUTATEN: 14.15 DM / 7.23 EUR
1 Becher NESTLE Blätterteig
1 Peperoni
1 Porree
1 Orange
1 Stück Tofu
100 g Roquefort
3 Tomaten
1 Tafel KRAFT Schokolade

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Tofuragout in Tomate
Dessert: Roquefort-Orangen-Strudel
Roquefort-Orangen-Strudel Die gewürfelten Orangenfilets mit Honig, Zitronensaft , klein gewürfeltem Toastbrot und zerbröckeltem Roquefort vermengen. Diese Farce in Blätterteig einschlagen, Strudel mit Eigelb bestreichen und im Ofen backen. Für die Sauce geraspelte Schokolade in heisser Sahne schmelzen und mit Calvados abschmecken. Strudelscheiben auf Saucenspiegel anrichten, mit Schokoladenraspeln bestreuen, mit Puderzucker bestäuben und mit einem Minzblättchen garnieren.

5.97 Rosinen-Griess in Ananas

ZUTATEN: 14.24 DM / 7.28 EUR
1 Ananas
1 Entenbrust
1 Becher Griess
1 Gemüsezwiebel
1 Bd. Möhren
1 Becher Safran
1 Becher Rosinen
1 Zucchini

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Entenbrust mit Karotten-Balsamico
Dessert: Rosinen-Griess in Ananas
Rosinen-Griess in Ananas» Bei der Ananas den Deckel abschneiden und aushöhlen. Fruchtfleisch in keine Würfel schneiden. Griess in kochende Milch mit etwas Butter einrühren. Rosinen, Honig und Zucker dazugeben. Die Griessmasse mit den Ananasstückchen mischen, in die Ananas füllen, kurz in den Ofen geben. Anschliessend ein paar Ananasstücke darauf anrichten und mit Puderzucker bestreuen.

5.98 Rote Bete und Feldsalat mit gerösteten Nüssen

ZUTATEN: 19.25 DM / 9.84 EUR
2 Äpfel
1 Entenkeule
1 Schale Feldsalat
1 Stück Greyezer Käse
1 Mango
1 Becher Nussmischung
2 Süsskartoffeln
1 Becher Rote Bete

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Entengeschnetzeltes auf Kartoffel-Apfel-Carpaccio
Dessert: Rote Bete und Feldsalat mit gerösteten Nüssen
Rote Bete und Feldsalat mit gerösteten Nüssen Die rote Bete in dünne Scheiben schneiden, in einer Schale mit Balsamico, Knoblauch, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Honig marinieren und auf einem Teller anrichten. Den Feldsalat waschen, in einer Vinaigrette aus Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer wenden und in der Mitte der roten Bete anrichten. Die Nüsse mit etwas Wasser und Zucker, sowie Honig und Zitronensaft in einer Pfanne rösten, auf dem Salat nappieren und mit dem geriebenen Käse garnieren.

5.99 Sauerkirsch-Polenta

ZUTATEN: 14.35 DM / 7.34 EUR
2 Äpfel
1 Bd. Blattspinat
1 Scheib. Kasseler
1 Glas‘Kirschen
1 Becher Polenta
1 Tafel NESTLE Schokolade
9 Stück Wachteleier

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Strammer Max mit Wachteleiern
Dessert: Sauerkirsch-Polenta
Sauerkirsch-Polenta» Kirschen abtropfen lassen. Sauerkirschsaft erhitzen und den Polentagriess einrrühren. Äpfel achteln, mit Zucker, Honig, Sternanis, Calvados und Zimt zu einem Kompott kochen. Schokolade hacken und im Wasserbad dickflüssig schmelzen lassen. Abgetropfte Kirschen mit Weisswein und Zucker erhitzen (evtl. mit Mondamin andicken). Aus Polenta mit einem Löffel Nocken abstechen und in heisser, leicht gebräunter Butter kurz braten. Apfelkompott mit Kirschen auf einen tiefen Teller geben, Schokoladensauce darüber träufeln und die Nocken darauf anrichten.

5.100 Schichtspeise

ZUTATEN: 14.45 DM / 7.39 EUR
1 Schale Champignons
1 Schale Himbeeren
3 Kartoffeln
150 g Putenschnitzel
1 Becher Ostereier gekocht
1 Becher DR.OETKER
Milchreis (Instant)
1 Becher IGLO Spinat
1 Becher Schoko-Simpsons

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Eier im Osternest
Hauptspeise: Putenschnitzelecken mit Champignons
Dessert: Schichtspeise
Schichtspeise Den Milchreis nach Anleitung zubereiten. Simpsons- Schokolade-Figuren in heisser Sahne schmelzen. Den Milchreis schichtweise mit der Schokoladensauce in einem Glas‘füllen. Die Himbeeren darübergeben, mit einem Minzblättchen garnieren und mit Puderzucker bestäuben.Cocktail:Zuerst den Kirschaft in ein Glas‘füllen, dann den Bananensaft darübergeben. Mit einem Bananenstückchen am Glasrand verzieren.Voilá!

5.101 Schoko-Creme mit Ingwer und Mango

ZUTATEN: 14.47 DM / 7.40 EUR
1 Fenchel
1 Bd. Kerbel
1 Ingwer gekocht
1 Bd. Möhren
1 Mango
150 g Schollenfilet
1 Becher Reispapier
Mit schwarzen Sesam

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Fischroulade im Reisblatt
Dessert: Schoko-Creme mit Ingwer und Mango
Schoko-Creme mit Ingwer und Mango» Mango entkernen, in Scheiben schneiden, in Honig andünsten und kurz mit braunem Zucker und Weisswein köcheln. Sahne steif schlagen. Eine Hälfte mit Kakaopulver und Honig vermischen, in die andere etwas Vanillezucker geben. Mangoscheiben in eine Dessertschüssel geben, die dunkle Sahne darübergeben, dann weisse Sahne darauf spritzen und mit Ingwer bestreuen.

5.102 Schokoladen-Erdbeeren-Dessert

ZUTATEN: 14.96 DM / 7.65 EUR
1 Stück Dänischer Butterkäse
1 Schale Erdbeeren
1 Bd. Frühlingszwiebeln
2 Kartoffeln
1 Becher WASA Knäckebrot
1 Schale Maih-Maih-Fischfilet
1 Becher Schmand (Bio- Wertkost)
1 Tafel KRAFT Schokolade

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Salat: Tomaten-Lauch-Salat
Hauptspeise: Gratiniertes Fischfilet mit Püree
Dessert: Schokoladen-Erdbeeren-Dessert
Schokoladen-Erdbeeren-Dessert» Saure Sahne in ein Glas‘füllen. Die Schokolade zum Schmelzen bringen, mit etwas Sahne verrühren. Die Erdbeeren putzen, durch die Schokoladensauce ziehen und ebenfalls in das Glas‘geben. Mit Puderzucker bestäuben und mit Melisse garnieren

5.103 Schokoladen-Pfannkuchen

ZUTATEN: 14.45 DM / 7.39 EUR
1 Ananas
1 Becher Kokoszwieback
2 Kartoffeln
1 Paprika rot
1 Glas‘Nutella

1 Mini-Blumenkohl
150 g Schweineschnitzel

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Getränk: Ananas-Shake
Hauptspeise: Schweineschnitzel mit Gemüse
Dessert: Schokoladen-Pfannkuchen
Schokoladen-Pfannkuchen Zwieback in feine Brösel mahlen. Einen Pfannkuchenteig aus Mehl, Eiern, Milch und den Zwiebackbröseln herstellen. Den Teig in der Pfanne auf einer Seite ausbacken, anschliessend mit Nutella bestreichen und einrollen. Auf einem Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen.

5.104 Schokoladencrêpe an Erdbeeren

ZUTATEN: 19.63 DM (10.04 EUR
1 Broccoli
1 Stück Appenzeller
1 Tafel Blockschokolade
1 Schale Erdbeeren
Rinderfilet
1 Becher Tempura
1 Schale Sojasprossen
1 Glas‘Tomaten eingelegt
2 Zwiebeln

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Vorspeise: Broccoli-Fingerfood
Hauptspeise: Rindergulasch an Reis-Käse-Talern
Dessert: Schokoladencrêpe an Erdbeeren
Zubereitung des Dessert:
Aus Eiern, Milch, Mehl, Zucker und einer Prise Backpulver einen Pfannkuchenteig zubereiten, in Pflanzenöl ausbacken und mit der geraspelten Schokolade bestreuen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit den geviertelten Erdbeeren und Puderzucker garnieren.

5.105 Sesam-Crêpes-Suzette

ZUTATEN: 18.29 DM / 9.35 EUR
2 Birnen
1 Schale Champignons
150 g Kalbsroulade
1 Stangen Porree
1 Becher Pumpernickel
1 Orange
1 Schale Roquefort
1 Becher Sesam
1 Radicchio

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Käse-Torteletts
Hauptspeise: Kalbsroulade auf geschmortemRadicchio
Dessert: Sesam-Crêpes-Suzette
Sesam-Crêpes-Suzette Aus Eiern, Milch, Mehl, einer Prise Salz und einem Schuss Öl einen cremigen Crêpes-Teig herstellen. Etwas Sesam in eine Pfanne streuen, den Teig dünn darüber geben und den Crêpes ausbacken. Die Orange filetieren, den Saft auffangen. Butter und Zucker in einer Pfanne karamelisieren, mit dem Orangensaft und etwas Cointreau ablöschen und die Orangenfilets hinzufügen. Die Orangen- Sauce über den gerollten Crêpes nappieren und mit Minzblättern dekorieren.

5.106 Souffliertes Erdbeer-Dessert

ZUTATEN: 14.92 DM / 7.63 EUR
1 Tafel EDEKA Blockschokolade
1 Schale Erdbeeren
150 g Hähnchenbrustfilet
1 Becher Griess
1 Bd. Möhren
1 Becher Mandelblättchen
1 Rose rot
1 Bd. Rübstiel

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Hähnchen à la Baccara
Dessert: Souffliertes Erdbeer-Dessert
Souffliertes Erdbeer-Dessert Milch mit Honig aufkochen lassen, den Griess hineinrühren, abkühlen lassen, 5 Eigelb dazugeben und die steif geschlagene Eiweissmasse darunterheben. Die Schokolade überm Wasserbad schmelzen, mit Vanillezucker und Butter zu einer Sauce verrühren. Die gewaschenen, geputzten und halbierten Erdbeeren in Cointreau und Puderzucker marinieren und auf einem Teller geben. Einen Klecks der Griessmasse daraufsetzen, mit ein paar Mandelblättern garnieren und mit der Schokoladensauce beträufeln. Mit Puderzucker bestäuben und mit einem Minzblättchen verzieren.

5.107 Spagetthi-Eis

ZUTATEN: 14.30 DM / 7.31 EUR
1 Becher BUITONI Cellentani Nudeln
200 g Hackfleisch, gemischt
1 Schale Erdbeeren
100 g Gouda
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Becher Schokoladenstreusel
1 Becher LANGNESE Vanilleeis
1 Zucchini

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT *KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG*

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Spagetthi-Bolognese
Dessert: Spagetthi-Eis
Cocktail: Planters-Punch
Spagetthi-Eis Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Das Eis in eine Schale geben und die geschlagene Sahne mit einer Kartoffelpresse darauf drücken. Die gewaschenen und geputzten Erdebeeren mit etwas Zucker pürieren, über die "Spagetthi" geben und etwas Schokostreusel darüber streuen.

5.108 Sternfrüchte-Orangen-Carpaccio

ZUTATEN: 14.97 DM / 7.65 EUR
1 Becher Linsen rot
1 Karambole
1 Physalis
1 Orange
1 Dos. Pfeffer grün
4 Scampis
1 Romana-Salat

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Dessert: Sternfrüchte-Orangen-Carpaccio
Hauptspeise: Garnelenschmetterlinge auf Linsensalat
Sternfrüchte-Orangen-Carpaccio Orange schälen und filetieren. Karambole in dünne Scheiben schneiden, Physalis von Hüllen befreien und die Früchte ringförmig auf einem Teller anrichten. Calvados und Butter zu einer Sauce reduzieren, mit Zitronensaft, Honig und Zucker abschmecken. Sauce über Früchte geben. Mit Puderzucker und Zitronenmelisse dekorieren.

5.109 Studentenfutter-Gebäck

ZUTATEN: 18.74 DM / 9.58 EUR
1 Birne
3 Kartoffeln
1 Glas‘Kapernäpfel
1 Paprika, gelb
50 g Schinkenspeck
1 Becher Studentenfutter
2 Tomaten
1 Victoriabarschfilet
1 Becher Zuckerrübenkraut

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Birnenspalten mit Paprika-Vinaigrette

Hauptspeise: Rotbarsch auf Rosmarin-Kartoffelscheiben
Dessert: Studentenfutter-Gebäck
Studentenfutter-Gebäck Den Brandteig, bestehend aus Mehl, Butter, Wasser und Eigelb, kurz aufkochen lassen. Die Hälfte des Teiges zu Bällchen rollen, in die andere Hälfte das gehackte Studentenfutter untermischen, ebenfalls zu Bällchen rollen, alles fritieren und auf dem Zuckerrübenkraut anrichten.

5.110 Südamerikanischer Kaiserschmarrn

ZUTATEN: 19.31 DM / 9.87 EUR
1 Anchovis
1 Schale Blattspinat
1 Glas'Kalbsfilet
1 Bd. Kräuter
1 Becher Kartoffelpüree
50 g Parmaschinken
1 Maiskolben
1 Mango
3 Tomaten

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Kalbsfilet á la Florentin
Dessert: Südamerikanischer Kaiserschmarrn
Südamerikanischer Kaiserschmarrn Den Mais vom Kolben schneiden, in einer Pfanne mit Honig und Zitronensaft schwenken und auf einem flachen Teller anrichten. Aus Eiern, Mehl und Milch einen Pfannkuchen backen, mit einer Gabel zerpflücken und als Schmarrn über den Mais geben. Die Mango schälen, zwei Scheiben abschneiden, diese als Fächer aufschneiden und dekorativ auf dem Teller anrichten. Den Rest der Mango würfeln, mit Honig, Zimt und braunem Zucker mischen und dazu servieren. Mit Zitronenmelisse dekorieren.

5.111 Süss-Asiatische Lasagne

ZUTATEN: 14.93 DM (7.63 EURO
150 g Entenbrust
1 Dos. Kokosmilch
2 Kiwis
4 Mini-Zucchini
1 Becher Nippon-Reis-Happen
1 Mango
1 Bd. Thai-Spargel

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Kandierte Ente mit Thai-Spargel
Dessert: Süss-Asiatische Lasagne
Zubereitung des Dessert:

Sahne mit Zucker steif schlagen, Kokosmilch dazugeben. Die Sahne abwechselnd schichtweise mit den Mango- und Kiwischeiben und den gemahlenen Nippon-Reis-Happen in einem Glas‘anrichten.

5.112 Süsse Frühlingsröllchen

ZUTATEN: 14.69 DM / 7.51 EUR
1 Schale Austernpilze
1 Becher Datteln
150 g Elefanten-Fisch
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Becher Frühlingsrollenteig
2 Tamarillos
1 Becher Walnüsse

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Elefantenfisch mit Tamarillossauce
Dessert: Süsse Frühlingsröllchen
Süsse Frühlingsröllchen Entkernte Datteln und Walnüsse mit abgeriebener Zitronenschale mit einem Pürierestab zu einer festen Masse verarbeiten..Frühlingsrollenteigblätter mit Eiweiss bestreichen, jeweils einen Löffel Masse auf ein Blatt geben und einrollen. Die Röllchen in heissem Fett fritieren, herausnehmen, abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

5.113 Süsser Bulgur mit Melone

ZUTATEN: 14.25 DM / 7.29 EUR
1 Becher Bulgur
1 Aubergine
1 Becher Aprikosen getrocknet
1 Becher Engelshaar-Teig
1 Galia Melone
1 Paprika rot
200 g Rindergehacktes

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Aprikosen-Hackfleischbällchen
Dessert: Süsser Bulgur mit Melone
Süsser Bulgur mit Melone Bulgur in Wasser kochen. Sahne aufschlagen, einen Teil der Sahne mit Zucker und Zimt unter den fertigen Bulgur ziehen, Melone halbieren und entkernen. Mit einem Ausstecher Kügelchen aushöhlen. Bulgur in einen tiefen Teller füllen, restliche geschlagene Sahne darüber geben und Melonenbällchen kreisförmig darum legen. Mit Zitronenmelisseblättchen garnieren.

5.114 Teller-Frucht-Gratin

ZUTATEN: 14.95 DM / 7.64 EUR
1 Schale Frischkäse
1 Kiwi
1 Orange
150 g Thunfischsteak
1 Becher Studentenfutter
1 Bd. Spargel grün
2 Tomaten

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Gebratener Thunfisch auf grünem Spargel
Dessert: Teller-Frucht-Gratin
Teller-Frucht-Gratin Kiwi schälen und in Scheiben schneiden, Orange schälen und filetieren. Fruchtstücke auf einem Teller anordenen und Studentenfutter darüberstreuen. Aus einem Eigelb, Honig, Zucker und Sahne eine Sauce herstellen, über die Früchte giessen und im Ofen gratinieren. Fertiges Fruchtgratin mit Puderzucker überstäuben und mit Minze dekorieren.

5.115 Tempura von Bananen

ZUTATEN: 14.99 DM / 7.66 EUR
1 Schale Bohnen grün
2 Bananen
1 Stück Gorgonzola
1 Becher Haferflocken
1 Schachtel Mini-Dickmann's
150 g Rindersteak
4 Tomaten

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Rindersteak mit Pestosauce
Dessert: Tempura von Bananen
Tempura von Bananen» Ei mit Zucker, Zimt, Haferflocken und abgeriebener Zitronenschale verrühren, die geschälten und halbierten Bananen durchziehen und in Butter braten. Mini-Dickmann's - ohne Waffeluntersatz - mit Sahne aufkochen, Sahne mit Sahnesteif schlagen. Einen Teil mit klein gewürfeltem Ingwer und Zucker mischen und in ein Schälchen geben. Den Rest der Sahne in Mohrenkopfsausse geben und in ein zweites Schälchen giessen. Die Bananenhälfen auf einem Teller anrichten und die Schälchen mit Ingwersahne und Mohrenkopfsauce dazu reichen.

5.116 Thailändische Banane mit Kokosflocken

ZUTATEN: 14.25 DM / 7.29 EUR
1 Becher Kokosraspeln
1 Stück Parmesan
1 Becher Orangenkekse
4 Minibananen
150 g Schweinefilet
1 Wirsing
2 Zwiebeln rot

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Orientalisches Schweinefilet
Dessert: Thailändische Banane mit Kokosflocken
Thailändische Banane mit Kokosflocken» Bananen schälen und halbieren. Zucker, Weisswein und gemahlenen Zimt kurz in Pfanne aufkochen, Bananen hineinlegen. Die Kokosflocken rösten. Sahne steif schlagen und Kekse zermahlen. Sahne mit der Hälfte der Keksbrösel verrühren. Warme Bananen auf einen Teller geben, Kekssahne mit einer Spritztüte dazwischen spritzen. Bananensauce darübergiessen und mit gerösteten Kokosraspeln und restlichen Keksbröseln bestreuen.

5.117 Vanillepudding mit Pfirsich und Blaubeeren

ZUTATEN: 18.25 DM / 9.33 EUR
1 Hähnchenbrustfilet
1 Schale Heidelbeeren
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Becher BUITONI Gnocchi
1 Schale Pfifferlinge
2 Pfirsiche
1 Becher Sesam
1 KleinePackung DR.OETKER Vanillepuddingpulver
1 Zucchini

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Gnocchi mit Rahmpfifferlingen
Hauptspeise: Hähnchenbrustfilet im Sesammantel auf Zucchinigemüse
Dessert: Vanillepudding mit Pfirsich und Blaubeeren
Vanillepudding mit Pfirsich und Blaubeeren Das Puddingpulver nach Packungsbeilage in Milch einkochen, mit Honig und Vanillezucker verfeinern und in ein Glas‘füllen. Die Heidelbeeren und die Pfirsichspalten in Cointreau und Puderzucker marinieren, über den angerichteten Pudding geben und mit Minzblättern verzieren.

5.118 Versteckte Feige in Yufka-Teig

ZUTATEN: 14.82 DM / 7.58 EUR
1 Aubergine
4 Feigen
150 g Lammhackfleisch
3 Kartoffeln
2 Pak-Choi
1 Becher Marzipan
1 Becher Yufka-Teig

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Gefüllte Aubergine auf Pak-Choi
Dessert: Versteckte Feige in Yufka-Teig
Versteckte Feige in Yufka-Teig Die Feigen halbieren, mit einem Pariser Löffel aushöhlen und mit Marzipan füllen. Yufka-Teigblätter mit Eiweiss bestreichen, Feigen darauf legen und zusammen rollen. Feigenpäckchen in heissem Fett ausbacken. Sahne, Kakao, Honig und Zucker zu einer Sauce einkochen und mit gehackter Minze abschmecken. Sauce auf einen tiefen Teller geben, Feigenpäckchen hinein betten und mit Puderzucker bestreuen.

5.119 Walnuss-Eierlikör-Soufflee

ZUTATEN: 14.81 DM / 7.57 EUR
150 g Entenbrust
1 Fläschchen Eierlikör
1 Becher Knödel halb+halb
1 Mini-Blumenkohl
1 Mini-Broccoli
1 Radicchio
1 Schale Weintrauben
Blau + grün
1 Becher Walnüsse

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Böhmische Raddicchio-Knödel mit Ente
Dessert: Walnuss-Eierlikör-Soufflee
Walnuss-Eierlikör-Soufflee» Eier trennen, Eischnee schlagen. Walnüsse mahlen und zum Eigelb geben, Zucker Mehl, Joghurt und etwas Stärke hinzufügen, das steif geschlagene Eiweiss darunterheben, in gebutterte Soufleeförmchen füllen und im Ofen backen. Sahne aufkochen, Eierlikör und gehackte Minze dazugeben. Die halbierten Trauben in braunem Zucker karamelisieren und mit einem Spritzer Zitronensaft abschmecken, die Sahne-Eierlikör-Sauce neben die Trauben geben. Souffleeförmchen in der Mitte eines Tellers stellen, die karamelisierten Trauben darum drappieren und mit Puderzucker bestäuben.

5.120 Wan Tan-Trauben-Lasagne

ZUTATEN: 14.65 DM / 7.49 EUR
2 Chicoree
1 Bd. Estragon
1 Kaninchenkeule
1 Becher Mandelblättchen
1 Glas‘Senf grob
1 Schale Weintrauben blau
1 Zucchini
1 Becher Wan Tan Teig

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Geschmorte Kaninchenkeule in Estragon-Sauce
Dessert: Wan Tan-Trauben-Lasagne
Wan Tan-Trauben-Lasagne» Wan-Tan-Blätter in heissem Fett fritieren, Mandelblätter rösten. Sahne mit Sahnesteif schlagen, mit etwas Cointreau und Honig verfeinern. Trauben halbieren und entkernen. Auf ein fritiertes Wan Tan Blatt etwas Sahne geben, dann mit Mandelblättchen bestreuen, Trauben daraufgeben, wieder ein Wan Tan Blatt darüberlegen und so abwechselnd schichtweise ein kleines Türmchen erstellen. Zum Schluss mit Puderzucker bestäuben.

5.121 Warme Chilipflaumen

ZUTATEN: 14.97 DM / 7.65 EUR
1 Ananas
1 Schale Gambas
1 Peperoni
1 Glas‘Pflaumen
1 Bd. Möhren
1 Becher Mie-Nudeln
1 Bd. Spargel grün
1 Vanilleschote

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Garnelenspiess auf Vanillenudeln
Dessert: Warme Chilipflaumen
Warme Chilipflaumen Zucker in Topf karamelisieren, mit Pflaumensaft ablöschen, Cointreau und etwas gehacktes Basilikum dazugeben und etwas einkochen lassen. Pflaumen und gehackte, entkernte Chilischote dazugeben, mit gemahlenem Ingwer und Koriander abschmecken. Sahne mit Zucker steif schlagen. Warmes Pflaumenkompott in einen tiefen Teller geben und mit einem Sahneklecks und etwas Zitronenmelisse dekorieren.

5.122 Zitronenkuchenlasagne mit Himbeeren

ZUTATEN: 14.28 DM (7.30 EURO
1 Schale Himbeeren
5 Kartoffeln
150 g Putenschnitzel
1 Mango
1 Bd. Möhren
1 Zitronenkuchen
1 Schale Zuckererbsen

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Putenschnitzel mit Mango-Curry-Chutney
Dessert: Zitronenkuchenlasagne mit Himbeeren
Zubereitung des Dessert:
Zitronenkuchen in Scheiben schneiden, einen Kreise ausstechen und mit Cointreau und Puderzucker ziehen lassen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Einen Sahneklecks in die Mitte der Kuchenscheiben geben, die Himbeeren am Rand drappieren und abwechselnd wieder mit einer Zitronenkuchenscheibe, einem Sahneklecks und Himbeeren ein Türmchen bauen. Auf einem Teller anrichten und mit den restlichen Himbeeren ausgarnieren.

5.123 Zitronenmousse

ZUTATEN: 14.72 DM (7.53 EURO
1 Schale Austernpilze gelb
1 Broccoli
1 Becher DR.OETKER Aranca Zironencreme
1 Flasche‘Fischsauce
1 Ingwerknolle
1 Schale Kumquats
150 g Rotbarschfilet
3 Tomaten

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Fritierter Fisch und Austernpilze
warmes Zwischengericht: Süss-saures Kumquats-Kompott mit Ingwer
Dessert: Zitronenmousse
Zubereitung des Dessert:
Die Aranc Zitronencreme nach Anleitung zubereiten, in ein Glas‘geben und mit Minzblättchen dekorieren.

6 Kochduell, Dessert, Cocktail

6.1 Eistee

ZUTATEN: 14.25 DM / 7.29 EUR
1 Becher IGLO Blattspinat
Gefroren
100 g Gouda
1 Schale Erdbeeren
1 Becher NESTLE Pizzateig
1 Becher DR.OETKER
Paradiescreme, Vanille
50 g Schinken gekocht
1 Becher Zookekse

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Cocktail: Eistee
Hauptspeise: Käse-Spinat-Pizza
Dessert: Erdbeercrêpe mit Puderzucker
Eistee Earl-Grey Tee kochen, ziehen lassen, mit Eiswürfeln kühlen. Zitronen- und Aprikosensirup, braunen und weissen Zucker hinzugeben. Zitronenscheiben in ein Glas‘geben und mit dem Teecocktail aufgiessen.

6.2 Erdbeer-Shake

ZUTATEN: 14.35 DM / 7.34 EUR
1 Broccoli
1 Becher Butterkekse Mini
2 Bananen
1 Glas‘Erdnußbutter
1 Hähnchenschenkel
1 Becher Mie-Nudeln
1 Osterhase (Schokolade)
2 Tomaten

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Süss-Saures Hähnchen auf asiatischen Spagetthi
Dessert: Bananen-Lasagne
Cocktail: Erdbeer-Shake
Erdbeer-Shake Frische Erdbeeren pürieren und mit Sahne, Vanilleeis, Joghurt und dem Mark einer Vanilleschote und Vanillezucker verrühren. In ein Glas‘füllen.

6.3 Frucht-Bowle

ZUTATEN: 14.80 DM / 7.57 EUR
1 Ananas
1 Becher Götterspeise rot
1 Becher IGLO Erbsen tiefgek.
150 g Lachsfilet
1 Kiwi
1 Becher BUITONI Nudeln
1 Bd. Möhren
1 Tafel NESTLE Schokolade, Weiss

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Pasta mit Kräutersauce und Lachs
Dessert: Kleine Götter
Cocktail: Frucht-Bowle
Frucht-Bowle Erdbeer-, Himbeer-,Kiwi-, Bananen-, Orangen-, Grapefruit, Ananassaft, sowie Mineralwasser und Tonic miteinander mischen und trinkfertig in einem Glas‘anrichten.

7 Kochduell, Dessert, Paprika

7.1 Agauer Rüblipfannkuchen

Kosten für Zutaten DM 14,45
1 Becher DR.OETKER Creme double
100 g Haselnüsse geraspelt
1 Becher IGLO Erbsen
1 Eglifilet
1 Becher KNORR Kräuterlinge
4 Möhren
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Eglifilet in Kräutersauce Dessert: Agauer Rüblipfannkuchen
Zubereitung des Dessert: Agauer Rüblipfannkuchen
Aus Mehl, Milch, Eigelb, aufgeschlagenem Eiweiß, den gemahlenen Nüssen und etwas Zimt einen Teig rühren. Feingeraspelte Möhren daruntergeben und einen Pfannkuchen daraus herstellen. Diesen in einer Pfanne mit Puderzucker bestäubt servieren.

7.2 Alpenländischer Apfelschmarrn mit Apfelröster

Kosten für Zutaten DM 12,01
2 Äpfel grün
150 g Feldsalat
3 Kartoffeln
1 Stange Lauch
200 g Schweineschnitzel
1 Becher Rosinen
100 g Speck
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Danielas Düsseldorfer Senftöpfchen Salat: Feldsalat mit Speck Dessert: Alpenländischer Apfelschmarrn mit Apfelröster
Zubereitung des Dessert: Alpenländischer Apfelschmarrn mit Apfelröster
Einige Rosinen in heißem Wasser einweichen. Eiweiß schlagen. Zwei Eigelb mit Zucker, Milch und Mehl zu einem Teig verrühren. Den Eischnee unterheben. Diesen Teig zu einem Pfannkuchen backen. Die Rosinen und einen zuvor geriebenen Apfel darübergeben, dann den Pfannkuchen wenden und zum Weitergaren bei 150°C in den Ofen stellen. Den anderen Apfel schälen, würfeln und mit etwas Weißwein und einigen Rosinen in einem Topf einkochen lassen. Den Pfannkuchen aus dem Ofen nehmen, grob auseinanderzupfen und mit Butter und Zucker versehen. Auf einem Teller anrichten und das Apfelkompott

dazugeben.

7.3 Ananas bellevue

Kosten für Zutaten DM 14,84
1 Baby Ananas
200 g Entenbrust
250 g Mascarpone
1 Maiskolben
1 Paprika Grün
500 g Rote Bete

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Glacierte Entenbrust auf buntem Gemüse Dessert: Ananas bellevue
Zubereitung des Dessert: Ananas bellevue
Den Deckel und den Boden der Ananas abtrennen. Mit einem Messer am inneren Rand entlang das Fruchtfleisch lösen. Eine Nadel mit Faden kurz über dem Boden einstechen. Die Nadel ca. 5 cm daneben wieder austreten lassen, an dieser Stelle wieder neu einstechen, solange damit fortfahren, bis man wieder am "Anfangsloch" angelangt ist. Das Fadenende und den Anfang zusammen nehmen und daran ziehen, bis der Faden austritt. Das Fruchtfleisch ist jetzt vom Boden gelöst. Das Fruchtfleisch in Scheiben schneiden. Den Mascarpone mit einem Eigelb, Zucker und Brandy vermengen. Die Ananasscheiben in Butter und Zucker braten, das Ganze mit Brandy ablöschen und flambieren. In die ausgehöhlte Ananas etwas von dem Mascarpone geben, den Deckel als Garnitur schräg draufsetzen. Die Ananasscheiben und den Rest des Mascarpone als Garnitur verwenden.

7.4 Ananas in Marzipansahne

Kosten für Zutaten DM 14,98
1 Baby Ananas
1 Entenbrust
1 Feige
1 Dos. KALLUS Palmherzen
1 Riegel NIEDECKER Marzipan
1 Paprika Grün
1 Orange

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Entenbrust a la Cote d ‘Azur Dessert: Ananas in Marzipansahne
Zubereitung des Dessert: Ananas in Marzipansahne
Die Orangen filieren, die Babyananas vierteln, auf einem Teller beides anrichten, mit Puderzucker bestreuen und mit Zitronenmelisse garnieren. Der Marzipanriegel wird von der Schokolade befreit, püriert und unter geschlagene Sahne gehoben.

7.5 Ananas Kapstadt

Kosten für Zutaten DM 13,69
300 g IGLO Blattspinat gefroren
1 Banane
1 Baby Ananas
1 Grapefruit
3 Kartoffeln
1 Stubenküken
1 Speckbrotstange

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hamburger Stübenküken Dessert: Ananas Kapstadt
Zubereitung des Dessert: Ananas Kapstadt
Den Deckel und den Boden der Ananas abtrennen. Mit einem Messer am inneren Rand entlang das Fruchtfleisch lösen. Eine Nadel mit Faden kurz über dem Boden einstechen. Die Nadel ca. 2 cm daneben wieder austreten lassen, an dieser Stelle wieder neu einstechen, solange damit fortfahren, bis man wieder am "Anfangsloch" angelangt ist. Das Fadenende und den Anfang zusammen nehmen und daran ziehen, bis der Faden austritt. Das Fruchtfleisch ist jetzt vom Boden gelöst. Das Fruchtfleisch in Stücke schneiden und wieder in die Ananas füllen. Die Banane in Scheiben schneiden. Die Grapefruit filetieren. Eiweiß aufschlagen und mit Puderzucker süßen. Das Obst auf einem Teller dekorieren. Die Ananas in die Mitte stellen und mit dem Deckel bedecken. Den Eischnee mit Hilfe einer Spritztülle um das Obst herum garnieren und mit einem Hobby-Bunsenbrenner abflämmen. Mit Puderzucker dekorieren.

7.6 Ananas mit Mäusespeck

Kosten für Zutaten DM 11,80
1 Dos. Ananas
1 Becher Champignons
1 Paprika Rot
1 Becher Mäusespeck
1 Schweineschnitzel
1 Vanillestange frisch

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweineröllchen Luzifers Art Dessert: Ananas mit Mäusespeck
Zubereitung des Dessert: Ananas mit Mäusespeck
Vanillestange längs aufschlitzen und das Mark heraustrennen. Ananas in Stücke schneiden und glacieren. Vanillemark dünn darüberstreichen. Mäusespeck auf einem Teller in der Mikrowelle erhitzen und gebratene Ananas dazwischenlegen.

7.7 Ananasbeignets auf Kokossauce

Kosten für Zutaten DM 13,35
1 Dos. Ananas
1 Stück Danablu
4 Kartoffeln
200 g Kokosraspeln
2 Makrelen
450 g IGLO Spinat
3 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Kartoffelsuppe Hauptspeise: Kokosmakrelen an Spinat Dessert: Ananasbeignets auf Kokossauce
Zubereitung des Dessert: Ananasbeignets auf Kokossauce
Aus Mehl, 2 Eigelb, Milch, etwas von dem Ananassaft und den Kokosflocken einen Teig anrühren. Eiweiß schlagen und unter diese Masse heben. Die Ananasscheiben in diesem Teig wenden und in der Friteuse ausbacken. Den Rest der Kokosflocken mit Sahne aufkochen lassen, auf einen Teller geben und die fritierte Ananas darauflegen.

7.8 Apfel Großmütterchen-Art

Kosten für Zutaten DM 12,11
1 Apfel rot
1 Dos. BONDUELL Erbsen
1 Flasche VERPOORTEN Eierlikör
1 Becher Korinthen frisch
1 Rinderleber
1 Tomate

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Medaillons von der Rinderleber "Bellevue" Dessert: Apfel Großmütterchen-Art
Zubereitung des Dessert: Apfel Großmütterchen-Art
Für die Füllung Korinthen mit Zucker, Zimt und etwas Eierlikör mischen. Den Apfel halb schälen, das Gehäuse entfernen, die Füllung hineingeben, in geschmolzener Butter anbraten, mit Weißwein ablöschen und im Ofen garen. Der Eierlikörschaum entsteht aus einem Ei, Eigelb, einigen Spritzern Zitronensaft, Weißwein, Eierlikör und Calvados, die aufgeschlagen werden. Einen Becher Sahne und etwas Schokopulver aufkochen und andicken. Der Bratapfel wird mit dem Eierlikörschaum übergossen und mit einigen Spritzern Schokoladensahne dekoriert.

7.9 Apfel im Schlafrock

Kosten für Zutaten DM 19,41
1 Becher Blätterteig gefroren
1 Bd. Blattspinat
1 Apfel
1 Schote Chili grün
1 Tüte KNORR Kartoffelpüree
1 Paprika Rot
1 Becher Marzipan
1 Schale Shii-Take Pilze
1 Becher Tofu
1 Schale Rucola
3 Stangen Rhabarber

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kartoffel-Shii-Take-Taschen auf Spinatbett Salat: Salat von Tofu und Rucola Dessert: Apfel im Schlafrock
Zubereitung des Dessert: Apfel im Schlafrock
Den geschälten Apfel ausstechen, mit Marzipan füllen, die untere Hälfte mit Blätterteig umwickeln und im Ofen backen. Den geschälten Rhabarber in Stifte schneiden, in braunem Zucker karamelisieren, mit Rotwein ablöschen und einkochen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker garnieren.

7.10 Apfel-Bananen-Gratin

Kosten für Zutaten DM 12,64
2 Bananen
1 Apfel rot
2 Kartoffeln
200 g Kaninchenrücken
200 g Sultaninen
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kaninchenrücken rheinischer Art mit Kartoffelstäbchen Dessert: Apfel-Bananen-Gratin
Zubereitung des Dessert: Apfel-Bananen-Gratin
Den Apfel in Spalten und die Bananen in Scheiben schneiden. In einem Topf Zucker karamelisieren, die Bananen- und Apfelstücke hinzugeben und im Ofen bei Oberhitze gratinieren. 100 ml. Sahne aufschlagen und mit kleingeschnittener Minze vermengen. Den Gratin auf einem Teller anrichten und mit der Sahne "beklecksen".

7.11 Apfel-Rum-Beignets

Kosten für Zutaten DM 12,05
3 Äpfel grün
150 g Entenbrust
2 Kartoffeln
4 Stück Mini-Blumenkohl
500 g Sultaninen

1 Fläschchen Rum
1 Zwiebel rot

Kochduell Grundausstattung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Blumenkohlsalat Hauptspeise: Daniels Ente ist gelandet Dessert: Apfel-Rum-Beignets
Zubereitung des Dessert: Apfel-Rum-Beignets
Die Äpfel schälen, mit einem Apfelausstecher vom Kerngehäuse befreien und in Scheiben schneiden. Aus Mehl, Milch, Ei, Rum und Sultaninen einen Teig hestellen. Die Apfelscheiben darin wenden und in einer Friteuse ausbacken. Auf einem Teller anrichten, mit Honig beträufeln und mit Minze und Puderzucker garnieren.

7.12 Apfel-Tiramisu

Kosten für Zutaten DM 14,91
2 Äpfel grün
150 g Lachs
300 g Löffelbisquits
100 g Mandeln
250 g Mascarpone
500 g BUITONI Spaghetti
300 g IGLO Rahm-Königsgemüse gefroren

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Königlicher Lachs Dessert: Apfel-Tiramisu
Zubereitung des Dessert: Apfel-Tiramisu
Ein Eigelb, einen Eßlöffel Zucker und den Becher Mascarpone glattrühren. Einen Becher Sahne unterziehen, und die Masse steif schlagen. Die Äpfel schälen, mit einem Ausstecher von ihrem Kerngehäuse befreien, in Scheiben schneiden und in Wasser mit etwas Zucker und Brandy blanchieren. Die Apfelringe dann abkühlen und mit den zuvor grob gemahlenen Mandeln bestreuen. Etwas von der Mascarponecreme in eine Form füllen, mit Löffelbisquits bedecken und diese mit Brandy beträufeln. Die Apfelringe darauf verteilen, wieder die Creme darüberstreichen und mit Mandelsplittern, Kakaopulver und Minze garnieren.

7.13 Apfel-Trauben-Törtchen

Kosten für Zutaten DM 19,95
2 Biskuitböden
2 Äpfel grün
2 Entenkeulen
1 Glas SCHWARTAU Erdbeermarmelade
2 Kartoffeln
6 Möhren
1 Tüte SCHWARTAU Mandeln geraspelt

500 g Sauerkraut
1 Schale Weintrauben grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Entenkeulen auf Trauben-Mandel-Soße an Kartoffel-Sauerkraut Dessert: Apfel-Trauben-Törtchen
Zubereitung des Dessert: Apfel-Trauben-Törtchen
Für die Creme 150 gr. Butter mit einem Tütchen Vanillezucker mischen und cremig schlagen. Aus den Biskuitböden kleine Böden ausstechen und mit der Buttercreme und der Erdbeermarmelade bestreichen. Die geschälten Apfelspalten in Zuckerwasser und einem Schuß Weißwein blanchieren und mit den übrigen entkernten Trauben auf den Törtchen garnieren. Aus der Apfelschale als Garnitur eine Rose formen und alles mit Puderzucker bestreuen.

7.14 Apfelbecher

Kosten für Zutaten DM 19,06
5 Blumenkohl klein
2 Äpfel rot
1 Bd. Frühlingszwiebeln
150 g Putenbrust
1 Paprika Rot
1 Glas Oliven grün
3 Mandarinen
50 g Sardellen
1 Wirsing
10 Waffelbecher

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Blumenkohlsalat an pikanter Vinaigrette Hauptspeise: Putenbrustwickel an Mandarinensoße mit Rahmwirsing Dessert: Apfelbecher
Zubereitung des Dessert: Apfelbecher
Die geschälten und entkernten Äpfel in Würfel schneiden, in Butter und Zucker karamelisieren, mit Calvados ablöschen und in die Waffelbecher füllen. Zum Garnieren geschlagene Sahne mit einem Spritzbeutel aufdressieren.

7.15 Apfelbeignets

Kosten für Zutaten DM 12,81
1 Blumenkohl
1 Apfel rot
1 Becher Frühlingsrollenteig
200 g Feta
1 Paprika Rot
1 Tafel NESTLE Schokolade weiss
150 g Schweinefilet

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Frühlingsrolle Dessert: Apfelbeignets
Zubereitung des Dessert: Apfelbeignets
Den Apfel in dünne Scheibchen schneiden. Aus Milch, Mehl, zwei Eiern und Zucker einen Teig rühren. Die Äpfel erst in Mehl , dann im Teig wenden und in der Friteuse ausbacken. Die Schokolade in Sahne schmelzen, etwas Brandy dazugeben und dies dann als Spiegel auf einen Teller geben. Etwas Sahne schlagen und in die Mitte geben. Die Apfelbeignets darauflegen.

7.16 Apfelbeignets mit marinierten Trockenfrüchten

Kosten für Zutaten DM 18,79
2 Boskop-Äpfel
1 Tüte Feldsalat
4 Kartoffeln
1 Tüte Mandelblättchen
1 Becher IGLO Rotkohl gefroren
100 g Speck durchwachsen
1 Tüte Sultaninen
1 Tüte Trockenobst
150 g Victoriabarsch
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rheinischer Victoriabarsch Salat: Feldsalat mit Speckwürfeln Dessert: Apfelbeignets mit marinierten Trockenfrüchten
Zubereitung des Dessert: Apfelbeignets mit marinierten Trockenfrüchten
Die Trockenfrüchte in einer Marinade aus Weißwein, Zucker, Zimt und Calvados einlegen. Die geschälten und entkernten Boskop-Äpfel in Ringe schneiden, mehlieren, durch einen Ausbackteig aus Mehl, Zucker,3 Eigelb, Milch und geschlagenem Eiweiß ziehen und im tiefen Fett ausbacken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker ausgarnieren.

7.17 Apfelbeignets mit Vanillesauce

Kosten für Zutaten DM 12,91
4 Äpfel rot
200 g Entenbrust
1 Dos. Erdbeeren
250 g Kirschtomaten
1 Wirsing
1 Vanilleschote

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Glasierte Entenbrust Dessert: Apfelbeignets mit Vanillesauce
Zubereitung des Dessert: Apfelbeignets mit Vanillesauce
Aus einem Ei, einem Eigelb, Milch, Zucker und einer ausgekratzten Vanilleschote über einem Wasserbad eine Sauce aufschlagen. Die Äpfel in Scheiben schneiden, das Kerngehäuse und die Schale mit einem gezackten Ausstecher ausstechen. Einen Teig aus Eigelb, Ei, Mehl, Öl und Weißwein bereiten, ziehen lassen, die Apfelscheiben durch diesen ziehen und in der Friteuse fritieren. Die Erdbeeren mit Zucker und Stärke vermengen, pürieren, köcheln lassen und einen Schuß Rotwein und Zimt dazugeben. Die Sauce auf einen Teller geben, das Erdbeermark hineintröpfeln und die Apfelbeignets darauflegen.

7.18 Apfelburger mit Blaubeerketchup

Kosten für Zutaten DM 18,35
1 Avocado
1 Apfel
1 Schale Blaubeeren
1 Becher Haferflocken grob
1 Schale Keniabohnen
1 Tube Krabbencreme
1 Schweinefilet
3 Tomaten
2 Süsskartoffeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Avocado-Tomaten-Salat mit Krabbencreme Hauptspeise: Schweinemedaillons unter der Süßkartoffelhaube Dessert: Apfelburger mit Blaubeerketchup
Zubereitung des Dessert: Apfelburger mit Blaubeerketchup
Aus den Haferflocken, Mehl, Eiern, Zucker und Sahne einen Teig zubereiten und in Butter zu kleinen Pfannküchlein ausbacken. Den geschälten Apfel vom Kerngehäuse befreien, in dicke Scheiben schneiden, in Zucker karamelisieren und mit Calvados ablöschen. Die Blaubeeren mit reichlich Puderzucker aufmixen. Alles auf einem flachen Teller zu einem Burger schichten und mit den übrigen Blaubeeren, Puderzucker und einem Minzblatt garnieren.

7.19 Apfeldickmilchcreme

Kosten für Zutaten DM 19,02
500 g Dickmilch
1 Apfel rot
6 Artischocken klein
50 g Gorgonzola
1 Rotbarschfilet
3 Tomaten
1 Becher Risotto schwarz
2 Zucchini
450 g Zuckerrübensirup

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rotbarschfilet auf einer Gorgonzolasoße an Risottoschiffchen Salat: Artischockensalat Dessert: Apfeldickmilchcreme
Zubereitung des Dessert: Apfeldickmilchcreme
Einen Becher gezuckerter Sahne schlagen, die Dickmilch unterrühren und die Hälfte der Masse mit Zuckerrübensirup vermischen. Die geschälten und geraspelten Äpfel mit den verschiedenen Cremes in einem hohen Glas aufschichten und mit einem Minzblatt garnieren.

7.20 Apfelgratin

Kosten für Zutaten DM 17,51
2 Äpfel
50 g Gorgonzola
1 Schale Erdbeeren
150 g NEUSEELAND Lammfilet
1 Schale Kirschtomaten
3 Kartoffeln
1 Maiskolben
1 Bd. Rosmarin
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rosmarin-Lamm in Gorgonzolasoße Salat: Tomaten-Mais-Salat Dessert: Apfelgratin
Zubereitung des Dessert: Apfelgratin
Die geschälten und entkernten Äpfel in Scheiben schneiden, mit einer Creme aus reduzierter Sahne, Calvados, Zitronensaft, Honig, Zucker und Zimt in eine Kokotte füllen und im Ofen gratinieren. Die Erdbeeren durch einen Ausbackteig aus Milch, Mehl, 3 Eiern und Zucker ziehen, im tiefen Fett ausbacken und mit Zimtzucker bestreuen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Minzblättern garnieren.

7.21 Apfelgriess

Kosten für Zutaten DM 12,83
3 Bratwürste
2 Äpfel grün
2 Blutorangen
500 g Griess
25 g Fenchelsamen
4 Kartoffeln
1 Kopfsalat
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Würstchen an Rösti Salat: Orangensalat Dessert: Apfelgriess
Zubereitung des Dessert: Apfelgriess
Den Griess mit Wasser und Milch kochen. Die Äpfel schälen und reiben. Den Griess mit den Äpfeln und 150gr. Joghurt vermengen und mit Salz, Zucker und Zimt würzen. Aus der Schale eines Apfels eine Rose drehen und diese als Deko benutzen.

7.22 Apfelküchlein

Kosten für Zutaten DM 14,82
500 ml Buttermilch
1 Apfel grün
1 Apfel rot
150 g Frühstücksspeck
200 g Kabeljaufilet
3 Kartoffeln
1 Zwiebel
1 Dos. Venusmuscheln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Fischsuppe mit Speck Dessert: Apfelküchlein
Zubereitung des Dessert: Apfelküchlein
Die Äpfel in ca. einen halben Zentimeter dicke Scheiben schneiden. Aus Eiern, Buttermilch, Mehl und Zucker einen Pfannkuchenteig anrühren, darin die Apfelscheiben wenden und in der Friteuse fritieren. Aus Joghurt, Zucker, Zimt und Zitronensaft eine Sauce herstellen. Diese auf einem Teller verteilen und die fritierten Apfelscheiben darauflegen.

7.23 Apfelmustorte

Kosten für Zutaten DM 17,34
1 Glas Apfelmus
2 Biskuitböden
1 Schale Beerenmischung
1 Becher SCHWARTAU Kuvertüre
1 Schale Pfifferlinge
4 Mandarinen
150 g Schweinefilet
1 Tomate
100 g Speck durchwachsen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinefilet an Pfifferlingrahmsoße Dessert: Apfelmustorte
Zubereitung des Dessert: Apfelmustorte
Beide Biskuitböden mit einem guten Schuß Calvados tränken. Einen Biskuitboden in der Mitte mit Apfelmus füllen und mit geschlagener Sahne ausfüllen. Den zweiten Boden darüberlegen und die Torte von allen Seiten mit geschlagener Sahne bestreichen. Die

Kuvertüre darüber raspeln und mit Mandarinenfilets und den Beeren vollenden.

7.24 Apfelpfannkuchen

Kosten für Zutaten DM 19,64
1 Schale Brunnenkresse
2 Äpfel rot
1 Tüte Haselnüsse
150 g Kabeljau
25 g Nori - Algen
1 Schale Pilzmischung
1 Schale Rucola
2 Tamarillos
1 Tomate
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Brunnenkressesuppe Hauptspeise: Kabeljau im Nori-Mantel an Pilzgemüse Dessert: Apfelpfannkuchen
Zubereitung des Dessert: Apfelpfannkuchen
Einen Pfannkuchenteig aus drei Eigelb, Zucker, Milch, Mehl, einer Prise Salz und geschlagenem Eiweiß zubereiten, Apfelstücke einrühren, in Pflanzenfett und braunem Zucker anbraten und im Ofen 8 Min. bei 180°C ausbacken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und einem Minzblatt garnieren.

7.25 Apfelscheiben im Teigmantel auf Zimtsoße

Kosten für Zutaten DM 18,02
1 Aubergine
2 Äpfel
150 g Hackfleisch
1 Becher Frühlingsrollenteig
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Becher IGLO Erbsen gefroren
1 Glas Pfeffer
rot eingelegt
3 Tomaten
1 Stück Ziegenkäse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Erbsenrahmsuppe Hauptspeise: Hackfleischsäckchen auf Pfeffersoße mit Tomaten-Auberginen-Gemüse Dessert: Apfelscheiben im Teigmantel auf Zimtsoße
Zubereitung des Dessert: Apfelscheiben im Teigmantel auf Zimtsoße
Die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, in Scheiben schneiden, durch einen Ausbackteig aus Mehl, Eiern, Milch und Zucker ziehen und im tiefen Fett ausbacken. Für die Soße Sahne mit reichlich Zimt, Zucker und Coitreau aufkochen und als Spiegel auf einem flachen Teller austreichen. Die gebackenen Apfelscheiben darüber anrichten und mit

Minzblättern garnieren.

7.26 Apfelspalten auf Quark

Kosten für Zutaten DM 12,68
1 Apfel grün
1 Becher IGLO Gemüsemischung
3 Kartoffeln
1 Seezungenfilet
100 g Schokoladenstreusel
250 g Quark
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Pochierte Seezunge Dessert: Apfelspalten auf Quark
Zubereitung des Dessert: Apfelspalten auf Quark
Den Quark mit Zucker, Zimt und den Schokoladenstreuseln vermengen. Aus zwei Eiern, Mehl, Zucker und Milch einen Pfannkuchenteig herstellen. Den Apfel in Spalten schneiden, diese mehlieren, in dem Pfannkuchenteig wenden und in der Friteuse ausbacken. Den Quark auf einem Teller anrichten, die Apfelspalten durch Zimt und Zucker ziehen und um den Quark legen.

7.27 Apfeltaler auf Johannisbeercreme

Kosten für Zutaten DM 17,64
1 Apfel
1 Glas Johannisbeergelee
4 Kartoffeln
1 Paprika gelb
1 Becher Oliven schwarz
1 Schweinefilet
50 g Schinken roh
1 Rotkohl
1 kleine Flasche Sherry

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Spanischer Eintopf Salat: Rotkohlsalat mit gebratenem Schinken Dessert: Apfeltaler auf Johannisbeercreme
Zubereitung des Dessert: Apfeltaler auf Johannisbeercreme
Den Johannisbeergelee mit Honig und Joghurt verrühren und als Spiegel auf einem flachen Teller ausstreichen. Den geschälten und entkernten Apfel in Ringe schneiden, mehlieren, durch einen Ausbackteig aus Mehl, Eiern, Milch und Zucker ziehen, fritieren, mit Zimtzucker bestreuen und auf dem Soßenspiegel anrichten. Zum Garnieren mit einem Strauß Minzblättern und etwas Puderzucker bestreuen.

7.28 Apfeltarte an Aprikose

Kosten für Zutaten DM 19,94
1 Broccoli
1 Becher NESTLE Blätterteig
5 Aprikosen
1 Apfel grün
1 Glas SCHWARTAU Gelee Quitten
3 Kartoffeln
1 Stange Lauch
150 g Lachs
80 g Shiso-Blätter
1 Becher Tempura
100 g Sprossen-Alfalfa
1 Fläschchen Rum

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Shiso-Lachs und Tempura-Lauch Dessert: Apfeltarte an Aprikose
Zubereitung des Dessert: Apfeltarte an Aprikose
Den Blätterteig ausrollen. Zwei Kreise ausstechen. Den Apfel schälen, in Scheiben schneiden, und diese auf den Kreisen verteilen. Mit ein wenig Quittengelee bestreichen und im Ofen bei 200°C goldbraun backen. Einen Becher Sahne schlagen, mit Zucker und Rum verfeinern und kreisförmig auf einem Teller verteilen. Die Aprikosen entsteinen und in Quittengelee glasieren. Die weichen Aprikosen auf der Sahne verteilen, die Törtchen in die Mitte setzen und mit Minze garnieren.

7.29 Apfeltartelett

Kosten für Zutaten DM 14,39
1 Broccoli
1 Avocado
1 Dos. Brötchenteig
3 Äpfel grün
100 g Edamer
2 Rotbarben
1 Sellerie
100 g Schinken gekocht

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Avocado-Schinken-Mus Hauptspeise: Rotbarbe auf Broccolisauce Dessert: Apfeltartelett
Zubereitung des Dessert: Apfeltartelett
Ein Viertel des Brötchenteigs mit ein wenig Mehl ausrollen und in eine Pfanne, mit Backpapier ausgelegt, legen. Die Äpfel schälen, in Scheiben schneiden und auf dem Teig kreisförmig verteilen. Zucker und Honig darüber verteilen, und die Pfanne bei 200°C in den Ofen schieben. Wenn die Äpfel goldbraun sind, die Tarte aus dem Ofen holen und kurz vor dem Servieren nocheinmal mit ein wenig Honig beträufeln.

7.30 Apfeltartelettes auf flambierten Orangen

Kosten für Zutaten DM 17,86
1 Glas Dicke Bohnen
2 Äpfel grün
1 Apfelsine
150 g Hähnchenbrust
100 g Nordseekrabben
1 Becher DR.OETKER Paradiescreme Vanille
1 Becher NESTLE Mürbeteig
100 g Parmesan
1 Schale Rucola

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Dill-Krabben mit Herz Hauptspeise: Hähnchenbrustpiccata auf Bohnenrahm Dessert: Apfeltartelettes auf flambierten Orangen
Zubereitung des Dessert: Apfeltartelettes auf flambierten Orangen
Die Vanillecreme mit 300 ml Milch cremig schlagen. Den ausgerollten Mürbeteig rund ausstechen, in runden Förmchen auslegen, mit der Vanillecreme und jeweils einem Apfelring füllen, mit Zimt und Zucker bestreuen und im Ofen backen. Aus der Apfelschale eine Rose formen und als Dekoration am Tellerrand anrichten. Orangenfilets in Zucker, Honig und einer Butterflocke karamelisieren, mit reichlich Calvados ablöschen und flambieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und einem Minzblatt garnieren.

7.31 Aprikosenkompott mit Joghurttimbal

Kosten für Zutaten DM 14,25
1 Becher Cocktailtomaten
2 Aprikosen
2 Kartoffeln
1 Glas UBENA Koriander
1 Becher Mandelstifte
1 Rotbarsch
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rotbarschfilet im Reibekuchenmantel auf Zucchini-Gemüse Dessert: Aprikosenkompott mit Joghurttimbal
Zubereitung des Dessert: Aprikosenkompott mit Joghurttimbal
Die Aprikosen entkernen und zerkleinern. Die Aprikosenstücke in Zuckerwasser und einem Schuß Weißwein zu Kompott kochen. Joghurt mit einem Eigelb, Zitronensaft und Zucker vermengen. In eine kleine Keramikform (Timbal) füllen und im Ofen ausbacken. Die Mandelstifte in heißem Öl anrösten, mit Weißwein ablöschen und auf einem Teller mit dem Mus und dem Timbal servieren.

7.32 Aprikosenmilschkaltschale

Kosten für Zutaten DM 12,78
1 Glas SCHWARTAU Aprikosenkonfitüre
1 Becher MÜLLER Buttermilch
1 Mars
Schokoriegel
1 Seezunge
1 Becher Sojasprossen
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Seezungenstreifen Ping-Pong Dessert: Aprikosenmilschkaltschale
Zubereitung des Dessert: Aprikosenmilschkaltschale
2 Eier mit einem Schneebesen aufschlagen und ca. 1/8 l Milch dazugeben. Das Ganze auf dem Wasserbad bei ca. 70 Grad erhitzen und dabei schlagen. Auf Eiswürfeln kühlen und 2 EL Aprikosenmarmelade mit hineinschlagen. Ca 1/8 l eiskalte Milch unterrühren. Der -nicht benutzte- Schokoriegel hat die Buttermilch mobil gemacht: sie ist unserem Koch heruntergefallen.

7.33 Aprikosenmus mit Häubchen

Kosten für Zutaten DM 12,95
6 Aprikosen
1 Apfel grün
1 Becher Koriander
1 Becher Kalbsgulasch
1 Becher Spinat frisch
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsragout mit Spinatsalat Dessert: Aprikosenmus mit Häubchen
Zubereitung des Dessert: Aprikosenmus mit Häubchen
Einen Becher Sahne schlagen. Drei Aprikosen kleinschneiden, pürieren und in Wasser zu Mus kochen, zuckern, abkühlen und auf einen Dessertteller geben. Die restlichen Aprikosen halbieren, in Butter glasieren, auf das Aprikosenmus legen, mit Zitronenmelisse und Puderzucker garnieren und mit einem Sahnehäubchen dekorieren.

7.34 Aprikosensahne mit Mangofächer

Kosten für Zutaten DM 14,23
1 Dos. LIBBYS Aprikosen
1 Lammfilet
1 Glas UBENA Kapern
1 Mango
1 Becher Pfifferlinge

1 Tomate

Kochduell Grundausstattung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lamm auf Pfifferlingsauce mit geschmolzenen Tomaten Dessert: Aprikosensahne mit Mangofächer
Zubereitung des Dessert: Aprikosensahne mit Mangofächer
Einen Becher Sahne steifschlagen. Die Dose Aprikosen abschütten, eine Hälfte pürieren, die andere würfeln und beides unter die Sahne heben. Die Mango schälen und halbieren. Eine Hälfte würfeln, karamelisieren, mit Rotwein ablöschen und köcheln lassen. Die karamelisierten Mangostückchen auf einen Teller geben, Aprikosensahne darauf dekorieren, mit Zitronenmelisse und einer gefächerten Mangohälfte garnieren.

7.35 Aprikosenstrudel

Kosten für Zutaten DM 17,79
1 Blumenkohl
1 Tüte Aprikosen getrocknet
1 Becher Blätterteig
3 Kartoffeln
1 Bd. Keniabohnen
1 Block Kuvertüre Vollmilch
1 Nackensteak vom Schwein
1 Becher Magerquark
1 Bd. Radieschen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Lauwarmer Blumenkohlsalat mit Radieschen- Vinaigrette Hauptspeise: Nackensteak mit Senfkruste an Kartoffel-Bohnen-Gemüse Dessert: Aprikosenstrudel
Zubereitung des Dessert: Aprikosenstrudel
Den ausgerollten Blätterteig mit etwas Eigelb bestreichen und im Ofen vorbacken. Den Quark und die Aprikosenwürfel mit Zitronenabrieb, Eigelb, Honig und Vanillezucker verrühren, auf den vorgebackenen Blätterteig streichen, einrollen und im Ofen ausbacken. Für die Soße die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen, mit Sahne und einem Schuß Calvados verfeinern und mit flüssiger Sahne garniert auf einem flachen Teller als Spiegel ausstreichen. Den gebackenen Strudel zum Anrichten in Scheiben schneiden und mit Puderzucker und Minzblättern garnieren.

7.36 Armer Ritter

Kosten für Zutaten DM 17,58
1 Brötchen altbacken
3 Kartoffeln
1 Glas Kürbisstücke eingelegt
1 Tüte SCHWARTAU Mandeln geraspelt
1 Becher IGLO Prinzessbohnen gefroren

150 g Rinderfilet
1 Tüte Rosinen
100 g Speck durchwachsen
2 Trevise

Weitere Zutaten siehe Rezept
Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rinderfilet rheinischer Art Salat: Trevise-Kürbis-Salat Dessert: Armer Ritter
Zubereitung des Dessert: Armer Ritter
Das halbierte Brötchen in einer Masse aus 3 Eiern, Milch, Vanillezucker und Zucker einweichen, in Zimt-Zucker panieren und mit einer Butterflocke anbraten. Für die Vanillesoße Milch und Sahne aufkochen, mit braunem Zucker, Vanillezucker, Zimt und einem Eigelb verrühren und in einem tiefen Teller anrichten.

7.37 Armer Ritter mit Pflaumenkompott

Kosten für Zutaten DM 16,78
1 Schale Kumquats
1 Tüte Pistazien
4 Pflaumen
2 Maiskolben
150 g Rumpsteak
1 Süsskartoffel
1 Bd. Spinat
3 Topinambur

Weitere Zutaten siehe Rezept
Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rumpsteak unter der Spinathaube Dessert: Armer Ritter mit Pflaumenkompott
Zubereitung des Dessert: Armer Ritter mit Pflaumenkompott
Zucker karamelisieren, mit einem Schuß Calvados ablöschen, mit Rotwein auffüllen, mit Zimt verfeinern, die Pflaumenspalten unterrühren und einkochen. Zucker karamelisieren, mit Weißwein ablöschen und die geviertelten Kumquats darin glasieren. Die glasierten Kumquats mit Joghurt, Pistazienkernen, Zimt und Zucker verrühren. Eine Toastbrotscheibe entrinden, in einer Masse aus Joghurt, Milch, Ei und Zucker einweichen, in Butter anbraten und in Zimtzucker wenden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen.

7.38 Asiatisch-Amerikanisch-Indisches Dinner (2)

Kosten für Zutaten DM 14,60
150 g Blaubeeren
1 Becher Mungobohnensprossen
15 g Nori - Algen
2 Nektarinen
150 g Rumpsteak
1 Glas Sambal Oelek
400 g Yufka

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Asiatisch-Amerikanisch-Indisches Dinner (1) Dessert: Asiatisch-Amerikanisch-Indisches Dinner (2) Cocktail: Asiatisch-Amerikanisch-Indisches Dinner (3)
Zubereitung des Dessert: Asiatisch-Amerikanisch-Indisches Dinner (2)
Aus zwei Eiern, Mehl, Milch, Zucker und einer Prise Salz einen Teig verrühren. Zwei kleine Pfannkuchen backen und währenddessen Blaubeeren und ein wenig Honig darauf verteilen. Die Pfannkuchen auf einen Teller geben, mit Puderzucker, dem Rest der Blaubeeren und Minze garnieren.

7.39 Aufgeweckte Birne

Kosten für Zutaten DM 18,36

1 Birne
150 g Hasenrückenfilet
3 Kartoffeln
2 Kiwis
1 Glas Preiselbeeren
1 Orange
1 Becher Maronen
1 Becher Rosenkohl
1 Becher Spekulatius

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schlafender Hase Dessert: Aufgeweckte Birne
Zubereitung des Dessert: Aufgeweckte Birne
Die Birne halbieren und entkernen. Rotwein und Zucker reduzieren in einem Topf, die Birnenhälften hineingeben und köcheln lassen. Die Orange filetieren und die Kiwis sternförmig halbieren. Aus Weißwein, einem Eigelb, Zucker und Zimt über dem Wasserbad eine Zabaione aufschlagen. Die Orangenfilets auf einen Teller legen und die Kiwihälften dazugeben. Sahne aufschlagen und mit frischer Minze vermengen. Die Spekulatius abwechselnd mit der Sahne schichten und ebenfalls auf den Teller geben. Die Birne aufschneiden, mit der Zabaione bedecken und mit Puderzucker bestreuen.

7.40 Avocado-Cocktail

Kosten für Zutaten DM 17,51

1 Avocado
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
2 Äpfel grün
100 g Gorgonzola
1 Glas SCHWARTAU Himbeermarmelade
100 g Krabben
4 Kartoffeln

150 g Putenleber
1 Papaya
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenleber mit fritierten Zwiebeln auf Himbeer-Gorgonzola-Soße Dessert: Avocado-Cocktail
Zubereitung des Dessert: Avocado-Cocktail
Die Avocado halbieren, entkernen und eine Hälfte als Schale anrichten. Avocadowürfel und die Krabben mit Creme fraiche, Salz, Pfeffer und frisch gehacktem Basilikum verrühren und in die Avocadohälfte füllen. Die Papaya würfeln und mit Apfelspalten in Zucker karamelisieren, mit Calvados und Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Die Apfelschale an einem Stück fritieren und als Garnitur zu einer Rose formen.

7.41 Avocado-Kiwisalat

Kosten für Zutaten DM 14,08
1 Avocado
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
1 Fenchel
1 Kiwi
1 Becher DR.OETKER Muesli
150 g Schweinefilet
250 g Sonnenblumenkerne
1 Tomate

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Blinis mit Avocadosalat Hauptspeise: Tagliata demanso Dessert: Avocado-Kiwisalat
Zubereitung des Dessert: Avocado-Kiwisalat
Die Kiwi schälen und in Scheiben schneiden, mit Brandy, Zitronensaft und Zucker marinieren. Die Creme fraiche ebenfalls mit Zucker, Brandy und Zitronensaft vermengen und beides zusammen in ein Glas geben. Mit einigen Kiwischeiben garnieren.

7.42 Backapfel

Kosten für Zutaten DM 13,41
1 Apfel rot
1 Apfel grün
200 g Entenbrust
1 Becher Pilzmischung
200 g Marzipan
1 Paprika Rot
250 g Ricotta

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gefüllte Paprika Hauptspeise: Gelackte Entenbrust Dessert: Backapfel
Zubereitung des Dessert: Backapfel
Das Kerngehäuse des Apfels großzügig entfernen und Marzipanmasse in den Apfel geben. Den Apfel rundherum anritzen, damit er nicht aufplatzt. Eine Pfanne mit Wasser aufsetzen, den Apfel hineinstellen, mit Puderzucker bestäuben und in den Ofen schieben. Aus Joghurt und Puderzucker eine Soße herstellen, diese auf einen Teller geben und den fertigen Apfel daraufsetzen.

7.43 Bananen- Himbeer- Püree an Wan tan

Kosten für Zutaten DM 18,49
2 Bananen
1 Schale Himbeeren
1 Dos. Kokoscreme
100 g Parmaschinken
1 Paprika Rot
200 g Schweineschnitzel
1 Bd. Salbei
1 Zucchini grün
250 g Wan Tan Teig gefroren
1 Zucchini gelb

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Exotisches Saltimbocca Dessert: Bananen- Himbeer- Püree an Wan tan
Zubereitung des Dessert: Bananen- Himbeer- Püree an Wan tan
Die Wan Tan Teigblätter fritieren, auf einem flachen Teller anrichten und mit Salz und Puderzucker bestreuen. Bananen und einen Teil der Himbeeren pürieren, mit Zucker abschmecken und in einer Schale auf der Mitte des Tellers plazieren. Als Verzierung von dem Rest der Himbeeren Mark herstellen.

7.44 Bananen-Erdnuss-Sandwich a la Elvis

Kosten für Zutaten DM 13,98
2 Bananen
1 Aubergine
1 Glas Erdnusscreme
200 g Lammrückenfilet
1 Paprika gelb
1 Rotkohl
1 Becher Zuckerschoten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kaiserfächer Dessert: Bananen-Erdnuss-Sandwich a la Elvis Getränk: Bananenshake
Zubereitung des Dessert: Bananen-Erdnuss-Sandwich a la Elvis

Die Bananen in Scheiben schneiden. Zwei Toastbrotscheiben mit der Erdnusscreme bestreichen, die Bananenscheiben darauf verteilen, zusammenklappen und in einer Pfanne anbraten. Milch und Sahne zu gleichen Teilen aufkochen und die Erdnusscreme hineinrühren. Diese Sauce auf einen Teller geben, und den Toast darin "schwimmen" lassen.

7.45 Bananen-Ingwer-Suppe

Kosten für Zutaten DM 19,54
1 Dos. Bambusschößlinge
1 Broccoli
2 Bananen
1 Ingwerknolle
1 Peperoni rot
1 Orange
1 Pitahaya
150 g Rotzungenfilet
1 Becher Spaghetti asiatisch
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rotzungen-Zucchini-Spieße auf asiatischen Spaghetti Dessert: Bananen-Ingwer-Suppe
Zubereitung des Dessert: Bananen-Ingwer-Suppe
Die geschälten Bananen pürieren, mit einer heißen Soße aus Zucker, Milch und geriebenem Ingwer verrühren und in einem tiefen Teller anrichten. Das Pitahayafruchtfleisch mit einem Pariser Löffel zu Kugeln ausstechen, mit Zucker, Honig und Calvados marinieren, in die angerichtete Suppe geben und mit einem Minzblatt vollenden.

7.46 Bananen-Kokos-Schale

Kosten für Zutaten DM 18,46
1 Chinakohl
1 Tüte Cashewkerne
1 Schale Champignons braun
2 Bananen
1 Hähnchenbrustfilet
1 Dos. Kokosstücke in Sirup
1 Becher Kroepoek
2 Kartoffeln
2 Paprika weiß&rot
1 Paprika orange

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Paprikasuppe Hauptspeise: Hähnchenbrustfilet an Chinakohlgemüse Dessert: Bananen-Kokos-Schale
Zubereitung des Dessert: Bananen-Kokos-Schale
Die geschälten Bananen mit einer Gabel zerdrücken, Kokossirup unterziehen und mit kalt

eingeweichter und aufgelöster Gelatine verrühren. Sahne schlagen und zuckern, unter die Kokoscreme heben, in Schalen füllen und kaltstellen. Zum Anrichten mit Minzblättern verzieren.

7.47 Bananen-Kompott mit gebackenen Kadayif-Bananen

Kosten für Zutaten DM 19,55
1 Becher Büffelmozzarella
1 Batavia-Salat
1 Schale Champignons weiß
2 Bananen
3 Gambas
1 Schale Heidelbeeren
3 Kartoffeln
1 Becher Kadayif
1 Schale Kaiserschoten
1 Bd. Möhren

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gambas im Kartoffelrock an Curry-Bananen-Soße Salat: Batavia-Salat Dessert: Bananen-Kompott mit gebackenen Kadayif-Bananen
Zubereitung des Dessert: Bananen-Kompott mit gebackenen Kadayif-Bananen
Die Heidelbeeren in braunem Zucker karamelisieren, mit Rotwein ablöschen, mit einer Prise Zimt verfeinern und zu einem Kompott einkochen. Die übrige geschälte Banane in drei Teile schneiden, jeweils in den Kadayif-Teig einwickeln und fritieren. alles in einem tiefen Teller anrichten, mit reichlich Puderzucker bestreuen und mit Minzblättern garnieren.

7.48 Bananen-Lebkuchen-Beignets

Kosten für Zutaten DM 17,43
1 Chili rot
2 Kartoffeln
250 g Lebkuchen
150 g Putenbrust
1 Becher IGLO Prinzessbohnen gefroren
1 Orange
1 Bd. Minibananen
1 Bd. Rübstiel
9 cl Rosenwasser
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenbrustreibekuchen an Bechamelgemüse Dessert: Bananen-Lebkuchen-Beignets
Zubereitung des Dessert: Bananen-Lebkuchen-Beignets
Die Orangenfilets und einige Minzblätter in Rosenwasser und Honig marinieren und rosettenförmig am Tellerrand garnieren. Die geschälten Minibananen durch einen Teig aus

geschrotetem Lebkuchen, Mehl, drei Eiern und Salz ziehen und im tiefen Fett ausbacken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen.

7.49 Bananen-Nuß-Krapfen

Kosten für Zutaten DM 18,22
2 Äpfel
1 Broccoli
1 Becher NESTLE Blätterteig
2 Bananen
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Stück Ingwerknolle
1 Rotbarschfilet
1 Schale Sojasprossen
1 Tüte Studentenfutter

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Broccolicarpaccio Hauptspeise: Rotbarschfilet an Fried Rice Dessert: Bananen-Nuß-Krapfen
Zubereitung des Dessert: Bananen-Nuß-Krapfen
Den ausgerollten Blätterteig zu einem Kreis und zu einem Ring ausstechen, mit Eigelb bestreichen und übereinander legen. Die gewürfelten Bananen mit Zucker, Zitronensaft, den übrigen geschroteten Nüssen und einigen Rosinen vermengen, in die Mitte der Blätterteigtaler füllen und im Ofen backen. Für die Soße Joghurt, Zucker, Vanillezucker und einen Spritzer Zitronensaft verrühren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

7.50 Bananen-Pflaumenspieße

Kosten für Zutaten DM 13,54
1 Broccoli
100 g Bacon
2 Bananen
1 Chicoree
200 g Schweineschnitzel
200 g Trockenpflaumen
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
1 Becher Zwieback

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweineschnitzel im Babymantel Dessert: Bananen-Pflaumenspieße Getränk: Bananen-Joghurtdrink
Zubereitung des Dessert: Bananen-Pflaumenspieße
Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Eine Banane in Stücke schneiden und durch die Schokolade ziehen. Abwechselnd Trockenpflaumen und die Bananenstücke auf zwei Spieße stecken und diese auf einen Teller legen. Den Rest der Schokolade mit Milch

zu einer Sauce montieren und diese mit auf den Teller geben. Mit Puderzucker garnieren.

7.51 Bananen-Schokoladen-Creme

Kosten für Zutaten DM 19,87
1 Bratwurstschnecke
1 Broccoli
2 Bananen
1 Grapefruit
1 Tüte Haselnüsse
1 Kohlrabi
1 Schale Pilzmischung
150 g Schweinekotelett
1 Becher Rote Bete vorgekocht
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinekotelett an Pilz-Ragout Dessert: Bananen-Schokoladen-Creme
Zubereitung des Dessert: Bananen-Schokoladen-Creme
Die geschälten Bananen pürieren, mit geschmolzener Schokolade, geschlagener Sahne und einem Spritzer Grapefruitsaft verrühren und mit einem Spritzbeutel in der, als "Segelschiff" dekorierten Bananenschale, aufdressieren. Die Grapefruit in Spalten schneiden und auf der angerichteten Bananencreme dekorieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker vollenden.

7.52 Bananencreme an brennenden Trauben

Kosten für Zutaten DM 17,81
2 Bananen
150 g Lammfilet
1 Tüte PFANNI Kartoffelpüree
1 Schale Kirschtomaten
100 g SCHWARTAU Mandelblättchen
100 g Sesam
1 Tüte Salatmischung
1 Schale Weintrauben schwarz

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammfilet im Sesammantel an Mandelbällchen Salat: Salatmischung an Zitronenvinaigrette und Knoblauchcrôutons Dessert: Bananencreme an brennenden Trauben
Zubereitung des Dessert: Bananencreme an brennenden Trauben
Die zerdrückten Bananenstücke mit geschlagener Sahne verrühren und mit Zucker und Zitronensaft abschmecken. Die entkernten Trauben in Butter und Zucker karamelisieren, mit einem guten Schuß Calvados ablöschen und flambieren. Die Creme in der Mitte eines Tellers anrichten und die Trauben darum geben.

7.53 Bananencreme mit Tamarillos

Kosten für Zutaten DM 19,33
1 Becher BARILLA Canneloni
1 Bd. Blattspinat
1 Batavia-Salat
2 Bananen
150 g Kalbsfilet
150 g Mozzarella
1 Glas Oliven schwarz
2 Tamarillos
2 Tomaten
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gratiniertes Kalbsfilet mit gefüllten Canneloni Salat: Bataviasalat mit Tomaten und Oliven Dessert: Bananencreme mit Tamarillos
Zubereitung des Dessert: Bananencreme mit Tamarillos
Eine geschälte Banane mit einem Becher Joghurt, Zucker, Zitronensaft, Honig und einem Stück Schokolade pürieren, geschlagene Sahne unterheben und in einer Schale anrichten. Die Tamarillos in Scheiben schneiden und mit den übrigen Bananenscheiben rosettenförmig am Schalenrand auslegen. Die übrige Schokolade in Sahne mit einem Schuß Calvados schmelzen und über die Creme geben.

7.54 Bananengötterspeise mit Pfirisch

Kosten für Zutaten DM 14,95
1 Aubergine
2 Bananen
1 Becher LEIBNIZ Butterkekse
1 Becher DR.OETKER Götterspeise Grün
3 Kartoffeln
2 Pfirsiche
1 Taube

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Martinas Taube ist gelandet Dessert: Bananengötterspeise mit Pfirisch
Zubereitung des Dessert: Bananengötterspeise mit Pfirisch
Götterspeise laut Packung zubereiten und als Spiegel dünn auf einen Teller geben. Die Bananen und die Pfirsische schälen und in Scheiben schneiden. Eine Banane und einen Pfirsisch in Butter anbraten, mit Calvados flambieren und auf dem Spiegel anrichten. Die Dekoration besteht aus 3-4 zerbröselten Butterkeksen und den restlichen rohen Bananen- und Pfirsischscheiben.

7.55 Bananenmilch mit karamelisiertem Popcorn

Kosten für Zutaten DM 18,06
1 Schale Blaubeeren
1 Blumenkohl klein
150 g Kalbsfilet
1 Kohlrabi
1 Schale Nordseekrabben
1 Tüte Popcornmais
6 Minibananen
4 Möhren
1 Schale Shii-Take Pilze
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Krabben-Shii-Take-Rührei mit Toast Hauptspeise: Kalbsfilet mit Blaubeersoße Dessert: Bananenmilch mit karamelisiertem Popcorn
Zubereitung des Dessert: Bananenmilch mit karamelisiertem Popcorn
Die geschälten Minibananen mit Honig, Zitronensaft, Milch und Vanillezucker pürieren. Den Popcornmais in Olivenöl aufgehen lassen und in reichlich Zucker karamelisieren. Die Bananenmilch in einem tiefen Teller anrichten und mit dem karamelisierten Popcorn bestreuen.

7.56 Bananenmilchshake

Kosten für Zutaten DM 19,01
2 Bananen
1 Becher Butterkekse
1 Bd. Grünkohl
3 Jacobsmuscheln
6 Möhren
150 g Seezungenfilet
1 Becher BUITONI Spaghetti
1 Schale Queller
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Grünkohlsuppe Hauptspeise: Panierte Seezunge auf Queller-Spaghetti Dessert: Bananenmilchshake
Zubereitung des Dessert: Bananenmilchshake
Bananenscheiben mit Zucker, Zitronensaft und einem Schuß Milch pürieren und in ein Glas mit braunem Zuckerrand füllen.

7.57 Bananenmousse auf Schokolade

Kosten für Zutaten DM 12,88
150 g Blattspinat
2 Bananen
200 g Kokosraspeln
4 Kartoffeln
150 g Putenunterkeule
4 Möhren
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lasagne von der Kokospute Dessert: Bananenmousse auf Schokolade
Zubereitung des Dessert: Bananenmousse auf Schokolade
Sahne schlagen. Die Bananen schälen und bis auf einige Scheiben mit einer Gabel zerdrücken und mit Zucker und Zimt würzen. Die Schokolade in Sahne und Brandy auflösen. Die Sahne mit der Banane vermengen und auf einen Teller geben. Mit der Schokoladensauce umgeben. Einige Bananenscheiben als Garnitur verwenden.

7.58 Bananenwaffel mit geschlagener Sahne

Kosten für Zutaten DM 13,20
1 Banane
3 Stück Lammrücken
3 Kartoffeln
1 Becher Pilzmischung
1 Netz Schalotten
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammrücken mit Kartoffeldeckel Dessert: Bananenwaffel mit geschlagener Sahne
Zubereitung des Dessert: Bananenwaffel mit geschlagener Sahne
Zwei Eier, Zucker, Milch, Mehl und Backpulver zu einem Teig vermengen. Eine Waffel daraus backen. Zucker karamelisieren lassen, Bananenstücke mit hineingeben und mit Brandy ablöschen. Die Waffel mit den Bananenstücken auf einem Teller servieren.

7.59 Bayerische Cremes

Kosten für Zutaten DM 19,65
150 g Couvertüre
1 Becher DR.OETKER Blattgelatine
2 Gambas
1 Dos. Himbeeren
1 Becher Krebssuppenpaste
1 Paprika Rot
1 Paprika gelb
1 Paprika Grün
1 Becher Paniermehl
1 Seezunge
1 Salatgurke
1 Vanillestange

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefüllte Seezunge mit Garnelenschwänzen Dessert: Bayerische Cremes

Zubereitung des Dessert: Bayerische Cremes
Milch mit dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote zum Kochen bringen. Ein Eigelb und Zucker vermengen und cremig schlagen. Danach geschmolzene Blattgelatine und steifgeschlagene Sahne mit unterheben. In zwei Gläser füllen und in das eine noch etwas geschmolzene Couvertüre hineingeben.

7.60 Baywatch Menü (2)

Kosten für Zutaten DM 13,39
1 Forelle
4 Kartoffeln
1 Kohlrabi
1 Dos. Kokoscreme
350 g Kirschen im Glas
100 g Mandelblättchen
25 g Schokoflakes

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Baywatch Menü (1) Dessert: Baywatch Menü (2)
Zubereitung des Dessert: Baywatch Menü (2)
Aus einem Ei, Mehl, Zucker, Milch und den zuvor gemahlenen Schokoflakes einen Teig herstellen. Zwei Pfannkuchen davon backen. Den Saft der Kirschen mit Zucker reduzieren lassen. Mit Stärke abbinden. Die Kokoscreme leicht erwärmen und mit 1 1/2 Bechern Joghurt vermengen. Etwas Brandy und die Kirschen in den abgebundenen Saft geben. Die Kokoscreme auf einem Teller verteilen. Aus den Pfannkuchen Kreise ausstechen. Die Kreise mit den Kirschen auf dem Saucenspiegel zu einer "Lasagne" schichten. Sahne schlagen. Mit dieser und mit Minzeblättchen garnieren.

7.61 Beerenpancake

Kosten für Zutaten DM 18,80
100 g Cheddar
1 Schale Beerenmischung
200 g Putenbrust
4 Peperoni rot
1 Becher BUITONI Penne
1 Mini-Salami
1 Schale Sojabohnenkeime
2 Zwiebeln
3 Zucchini klein

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Marinierte Putenbrust an Pastagemüse und Zucchini Salat: Sojasprossensalat Dessert: Beerenpancake
Zubereitung des Dessert: Beerenpancake
Einen Teig aus einem Tütchen Backpulver, einer Tasse Milch, Mehl, zwei Eßlöffeln Zucker,

zwei Eiern und einer Prise Salz herstellen und in Sonnenblumenöl zu Pfannkuchen backen. Die Beeren, etwas Zucker und einen halben Becher Joghurt pürieren auf den Teller geben und einige Beeren mit Puderzucker als Garnitur anrichten.

7.62 Beschwipste Birne

Kosten für Zutaten DM 14,45
2 Birnen
1 Hähnchenbrust
2 Kartoffeln
1 Glas Maronen
1 Glas Rosenkohl
1 Becher NATREEN Vanilleeis

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Herbstliche Hähnchenbrust im Kräutermantel Dessert: Beschwipste Birne
Zubereitung des Dessert: Beschwipste Birne
Zwei Birnen schälen, vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Ca. 1/2 l Rotwein in einen Topf mit Zimt und Zucker ansetzen. Die Birnen dazugeben. Einen guten Schuß Weißwein mit Zimt und ca. 100 ml Sahne in einem Topf zum köcheln bringen. Birne fächerförmig auf der Zimtsauce am Tellerrand drapieren und das Vanilleeis in die Tellermitte geben.

7.63 Biene Maja Menü (3)

Kosten für Zutaten DM 14,59
4 Bananen mini
150 g Himbeeren
200 g Haselnüsse
150 g Putenschnitzel
6 Möhren
1 Glas Sardellen
1 Rettich
500 g BUITONI Spaghetti

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Biene Maja Menü (1) Hauptspeise: Biene Maja Menü (2) Dessert: Biene Maja Menü (3)
Zubereitung des Dessert: Biene Maja Menü (3)
Zwei Drittel der Himbeeren mit einer in Scheiben geschnittenen Banane vermengen. Eine Handvoll Haselnüsse mahlen. Ein Eigelb aufschlagen, mit Sahne, den Haselnüssen, den Früchten und dem zuvor aufgeschlagenen Eiweiß vermengen, in ein gebuttertes, gezuckertes Förmchen füllen und im Ofen bei 200°C backen. Einen Teller mit dem Rest der Himbeeren, zwei Babybananen und Puderzucker garnieren und das Förmchen in die

Mitte stellen.

7.64 Birnen in Rosen-Ingwer-Minzsoße

Kosten für Zutaten DM 19,94
2 Birnen
150 g Entenbrust
4 Frühlingszwiebeln
1 Becher SCHWARTAU Kuvertüre
1 Ingwerknolle
3 Mandarinen
1 Paprika Grün
1 Paprika gelb
1 Becher Spaghetti rot
1 Rose

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Entenbrust an pikanter Schokoladensoße und Mandarinen Salat: Spaghetti-Paprika-Salat mit Frühlingszwiebeln Dessert: Birnen in Rosen-Ingwer-Minzsoße
Zubereitung des Dessert: Birnen in Rosen-Ingwer-Minzsoße
Ein Zuckerwasser aus gleichen Teilen aufsetzen, geriebenen Ingwer und Rosenblütenblätter dazugeben und aufkochen. Die entkernten und halbierten Birnen fecherförmig einschneiden und in den Sud geben. Zum Schluß einige Minzblätter unterrühren und auf einem tiefen Teller anrichten.

7.65 Birnen-Roquefort-Salat

Kosten für Zutaten DM 19,26
1 Bd. Brunnenkresse
2 Birnen
1 Avocado
1 Bd. Basilikum rot
200 g Kalbsfilet
2 Maiskolben
1 Becher Mozzarella
50 g Roquefort
1 Romanesco
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Romanescosüppchen Hauptspeise: Kalbsfilet mit roter Pesto und Salat Dessert: Birnen-Roquefort-Salat
Zubereitung des Dessert: Birnen-Roquefort-Salat
Die Birnen in Scheiben schneiden und mit etwas Zimt, Zitronensaft, Roquefort und gehackter Zitronenmelisse verrühren.

7.66 Birnenbeignets

Kosten für Zutaten DM 17,34
2 Birnen
3 Blätterteigförmchen
1 Schälchen Himbeeren
150 g Kalbsleber
4 Kartoffeln
1 Flasche Kölsch
1 Tüte Kokosraspeln
1 Mangold
50 g Parmesan
2 Tomaten
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gefüllte Pasteten Hauptspeise: Kalbsleber an Weißweinbirnen und Zwiebeln Dessert: Birnenbeignets
Zubereitung des Dessert: Birnenbeignets
Die Birnenscheiben mehlieren, zuerst durch einen Ausbackteig aus gezuckertem und geschlagenem Eiweiß, Eigelb, Mehl, Kölsch und einigen Kokosraspeln ziehen, danach mit Kokosraspeln panieren und im tiefen Fett ausbacken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Himbeeren und Puderzucker garnieren.

7.67 Birnenclafouti

Kosten für Zutaten DM 19,78
1 Aubergine
2 Birnen
1 Stück Gruyère Käse
1 Tüte Pistazienkerne
1 Dos. Palmherzen
1 Rumpsteak
1 Glas Rote Bete vorgekocht
1 Bd. Rucola
1 Schale Shii-Take Pilze
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rumpsteak-Auberginen-Türmchen an Rotwein-Zwiebel-Soße Salat: Rucolasalat mit Rote Bete Vinaigrette Dessert: Birnenclafouti
Zubereitung des Dessert: Birnenclafouti
Aus Mehl, Zucker, Eiern und Joghurt einen Teig zubereiten und in eine gebutterte Kokotte füllen. Die Birnen in Spalten schneiden, auf dem Clafouti-Teig anrichten, mit Pistazienkernen bestreuen, mit einigen Scheiben Gryère-Käse spicken und im Ofen backen. Zum Anrichten mit Puderzucker bestreuen und mit Minzblättern verzieren.

7.68 Birnentarte an Schokoladensauce

Kosten für Zutaten DM 14,80
750 g IGLO Blattspinat gefroren
1 Artischocke
2 Birnen
400 g NESTLE Blätterteig
100 g Edamer
150 g Lammfilet
200 g Schinken gekocht
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Spinatwickel auf Artischockenragout Dessert: Birnentarte an Schokoladensauce
Zubereitung des Dessert: Birnentarte an Schokoladensauce
Zucker in einer Pfanne karamelisieren lassen. Die Birnen schälen, in Spalten schneiden und in dem Zucker angehen lassen. Den Blätterteig ausrollen. Mit einer Schüssel einen Kreis ausstechen. Diesen mit einer Gabel löchern und auf die Birnen legen. Die Pfanne bei 210°C Umluft in den vorgeheizten Ofen stellen, und die Tarte ca. 12 min. backen. Die Schokolade mit 1/4 l. Milch zum Schmelzen bringen. Die Tarte auf einen Teller stürzen, die Schokoladensauce darüberträufeln. Mit Minze garnieren.

7.69 Bisquittörtchen an karamelisierten Birnen

Kosten für Zutaten DM 19,60
2 Birnen
1 Gemüsezwiebel
1 Becher Löffelbisquits
1 Schale Nordseekrabben
1 Becher SCHWARTAU Nuss-Nougat
150 g Seeteufel
2 Tomaten
1 Bd. Sauerampfer
1 Becher BUITONI Rigatoni Nudeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Tomaten gefüllt mit Nordseekrabben an Zwiebelkonfit Hauptspeise: Gefüllte Seeteufelnudeln auf Sauerampfersoße Dessert: Bisquittörtchen an karamelisierten Birnen
Zubereitung des Dessert: Bisquittörtchen an karamelisierten Birnen
Den Löffelbisquit und drei Scheiben Toastbrot zu Würfeln schneiden, ein Ei und den Nougat unterrühren, in gefettete Förmchen füllen und im Ofen backen. Die Birnen schälen, entkernen, in Scheiben schneiden und in Zucker karamelisieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Minzblatt garnieren.

7.70 Blätterteigpastete mit Frischkäse-Trauben

Kosten für Zutaten DM 19,21
1 Becher Blätterteig
1 Becher Frischkäse
2 Limetten
1 Mango
1 Rotzungenfilet
1 Schale Shii-Take Pilze
1 Becher Tagliatelle
2 Tomaten
1 Schale Weintrauben blau
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rotzunge an Mango-Limetten-Soße Dessert: Blätterteigpastete mit Frischkäse-Trauben
Zubereitung des Dessert: Blätterteigpastete mit Frischkäse-Trauben
Den Blätterteig quadratisch ausstechen, zwei Schichten übereinander legen und in der Mitte die obere Schicht einschneiden. Die halbierten und entkernten Trauben mit dem Frischkäse, Vanillezucker und Honig vermengen, auf den eingeschnittenen Blätterteig geben und im Ofen backen. Für die Soße Joghurt, Honig und gehackte Minze verrühren und als Spiegel auf einem flachen Teller ausstreichen. Alles auf dem Soßenspiegel anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern garnieren.

7.71 Blaubeerpfannkuchen

Kosten für Zutaten DM 19,24
150 g Drückerfischfilet
1 Schale Blaubeeren
125 g Gorgonzola
1 Schale Krabben
1 Kiwano
1 Becher Nudeln asiatisch
1 Paprika Rot
1 Peperoni grün
3 Schalotten
1 Glas Weinblätter

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Fischfarce im Weinblattmantel an asiatischen Nudeln Salat: Kiwano-Krabben-Salat Dessert: Blaubeerpfannkuchen
Zubereitung des Dessert: Blaubeerpfannkuchen
Aus Mehl, Eiern, Milch, Zucker und Backpulver einen Pfannkuchenteig zubereiten, in Butter ausbacken und mit einigen Blaubeeren bestreuen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit den übrigen Blaubeeren, Puderzucker und Zitronenmelisse verziehren.

7.72 Blaubeerpfannkuchen mit Melonenkaltschale

Kosten für Zutaten DM 19,79
1 Schale Champignons
1 Glas Artischockenherzen
1 Bd. Blattspinat
1 Schale Blaubeeren
1 Honigmelone
3 Kartoffeln
1 Schale Kirschtomaten
150 g Putenbrust
50 g Parmesan
1 Bd. Rosmarin
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Kartoffel-Zucchini-Carpaccio Hauptspeise: Putenbrust an Rosmarinreis Dessert: Blaubeerpfannkuchen mit Melonenkaltschale
Zubereitung des Dessert: Blaubeerpfannkuchen mit Melonenkaltschale
Einen Pfannkuchenteig aus Mehl, Milch, 3 Eiern, Vanillezucker und einer Prise Salz zubereiten, in Olivenöl von einer Seite anbacken, die Blaubeeren darüber verteilen und wenden. Den Pfannkuchen auf einem flachen Teller anrichten und mit reichlich Puderzucker bestreuen. Die Honigmelone sternförmig ausstechen und aushöhlen. Das Melonenfruchtfleisch mit einem Schuß Calvados, Honig und Vanillezucker pürieren und in die ausgehöhlte Melonenschale füllen.

7.73 Blaue Phase / Schwarz 23

Kosten für Zutaten DM 13,98
1 Stück Camembert
1 Flasche Blue Curacao
1 Becher HARIBO Lakritzschnecken
1 Putenschnitzel
2 Stangen Porree
1 Becher Salami
1 Zwiebel rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenroulade mit Lauch und Salami Dessert: Blaue Phase / Schwarz 23
Zubereitung des Dessert: Blaue Phase / Schwarz 23
Zunächst etwas Stärke in einem Topf mit lauwarmem Wasser anrühren, "Blue Curacao" darin reduzieren und etwas Wasser hineingeben. Die Sauce dann auf einen Dessertteller gießen und mit etwas Yoghurt dekorieren (Yoghurt in die Mitte des Tellers geben und mit einer Gabel zum Rand hin ziehen). Die Lakritzschnecken entrollen und auf den Saucenspiegel legen. Dekoriert wird das Dessert mit einigen Blättchen Zitronenmelisse.

7.74 Brandytiramisu

Kosten für Zutaten DM 14,55
250 g Champignons
50 g Hummersuppenpaste
4 Kartoffeln
1 Becher Löffelbisquit
250 g Mascarpone
200 g Putenbrust
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenbrust auf Zucchinikartoffeln Dessert: Brandytiramisu
Zubereitung des Dessert: Brandytiramisu
Brandy zum Kochen bringen. Den Mascarpone mit einem Eigelb, Zucker und Brandy vermengen. Die Löffelbisquits in den warmen Brandy tunken und in eine Form geben, den Mascarpone darübergeben und dann wieder eine Schicht Löffelbisquits. Das Ganze in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.

7.75 Brie auf Orangenfilets

Kosten für Zutaten DM 19,92
100 g Brie
150 g Hasenrückenfilet
1 Becher Frühlingsrollenteig
1 Tüte Gnocchi
2 Orangen
500 g Rote Bete vorgekocht
60 g Saucenlebkuchen
1 Schokoweihnachtsmann
1 Glas Wildfond
1 Becher Weinbrandpralinen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Lebkuchengnocchi Hauptspeise: Hase auf Schokoladensauce Dessert: Brie auf Orangenfilets
Zubereitung des Dessert: Brie auf Orangenfilets
Den Brie in Würfel schneiden, mehlieren, durch Eimasse ziehen, in geschrotetem Weißbrot panieren, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen lassen. Die Orangenfilets in Zucker karamelisieren, mit frisch gehackter Minze und einem Schuß Sahne verfeinern und auf einem flachen Teller anrichten. Als Snack danach, den Schokoweihnachtsmann zerstoßen, in die übrigen Frühlingsrollenteigblätter einrollen, in Pflanzenöl braten, aufpießen und in einem Sektkelch oder Glas anrichten.

7.76 Brombeerplätzchen an Vanillesahne

Kosten für Zutaten DM 19,75
1 Schale Austernpilze
1 Schale Brombeeren
1 Becher NESTLE Blätterteig
1 Becher Bandnudeln schwarz
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Lachsfilet
1 Schale Krabben
1 Glas Kapern
3 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Schwarze Bandnudeln mit Tomatenragout Hauptspeise: Lachsfilet im Blätterteigmantel auf Lauchgemüse Dessert: Brombeerplätzchen an Vanillesahne
Zubereitung des Dessert: Brombeerplätzchen an Vanillesahne
Die Brombeeren mit geschrotetem Weißbrot, einem Ei und einer Prise Zucker verrühren und in Pflanzenöl zu Plätzchen backen. Geschlagene Sahne mit Zucker, gehackter Minze, Vanillezucker und Zimt verfeinern, mit einem Löffel zu Nocken formen und auf einen flachen Teller platzieren. Die Brombeerplätzchen an die Sahnenocken garnieren und mit einem Minzblatt vollenden.

7.77 Brombeertörtchen

Kosten für Zutaten DM 19,87
1 Becher NESTLE Blätterteig
1 Schale Brombeeren
1 Schale Austernpilze
1 Tüte Erdnüsse kandiert
1 Kalbsfilet
50 g Parmaschinken
1 Stange Porree
1 Süsskartoffel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsmedaillons im Parmamantel im Austernpilzbett Dessert: Brombeertörtchen
Zubereitung des Dessert: Brombeertörtchen
Aus dem ausgerollten Blätterteig drei Kreise ausstechen, mit einer Creme aus Joghurt, Zucker und Zitronensaft bestreichen, die Brombeeren darauf anrichten, mit den geschroteten Erdnüssen bestreuen und im Ofen backen. Für die Soße zwei Eigelb mit Zucker und Cointreau über einem heißen Wasserbad aufschlagen, an die Brombeertörtchen nappieren und mit einem Minzblatt verzieren.

7.78 Butterkekslasagne a la Peter

Kosten für Zutaten DM 14,38
1 Dos. Dicke Bohnen (weiß)
1 Becher Butterkekse
200 g Kalbsschnitzel
2 Kiwis
1 Paprika Grün
1 Becher DR.OETKER Paradiescreme
Vanille
100 ml Madeira
500 g BARILLA Spaghetti

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Böhnchen weiß-grün Hauptspeise: Sonniges Kalbsschnitzel Dessert: Butterkekslasagne a la Peter
Zubereitung des Dessert: Butterkekslasagne a la Peter
Die Vanillecreme laut Packungsangabe zubereiten. Diese dann abwechselnd mit den Butterkeksen in eine Form schichten und mit Kakaopulver und Puderzucker bestäuben. Mit Minze dekorieren.

7.79 Buttermilchsuppe mit Papayabeignets

Kosten für Zutaten DM 14,98
500 ml Buttermilch
1 Glas Kapern
1 Peperoni rot
1 Papaya
200 g Schollenfilet
450 g IGLO Suppengemüse
250 g Risotto
Safran

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Scharfe Scholle auf jungem Gemüse Dessert: Buttermilchsuppe mit Papayabeignets
Zubereitung des Dessert: Buttermilchsuppe mit Papayabeignets
Die Buttermilch mit etwas Zitrone und Puderzucker abschmecken und in einen tiefen Teller füllen. Die Papaya schälen, entkernen, zur Hälfte in Scheiben schneiden, zur anderen Hälfte in kleine Stücke schneiden. Etwas Brandy und Zucker reduzieren lassen, die Papayastücke hineingeben und weichkochen lassen. Eiweiß und Eigelb getrennt aufschlagen, Mehl und Zucker unter das Eigelb rühren, das Eiweiß unterheben. In diesen Teig die Papayascheiben tunken und in der Friteuse ausbacken. Die Papayastücke und -scheiben in die Buttermilch geben. Mit Basilikum verzieren.

7.80 Camembertbeignets an Erdbeeren

Kosten für Zutaten DM 13,65
1 Camembert
400 ml Fleischfond
1 Schale Erdbeeren
150 g Lammfilet
3 Kartoffeln
250 g Schweineschmalz
1 Bd. Spargel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lamm mit Rosmarinsauce und Schmalzkartoffeln Salat: Spargel-Erdbeersalat Dessert: Camembertbeignets an Erdbeeren
Zubereitung des Dessert: Camembertbeignets an Erdbeeren
Den Rest der Erdbeeren vierteln und mit Brandy, Zucker, Minze und Honig marinieren. Aus einem Eigelb, Mehl und Weißwein einen Teig herstellen. Das Eiweiß schlagen und unterheben. Den Camembert vierteln, durch den Backteig ziehen und in der Friteuse ausbacken. Die Erdbeeren auf einem Teller verteilen und den Camembert dazulegen.

7.81 Campari-Zabaione

Kosten für Zutaten DM 14,38
1 Ananas
1 Apfel grün
100 ml Campari
100 g Gorgonzola
500 g BARILLA Farfalle
1 Peperoni grün
1 Peperoni rot
200 g Rumpsteak

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rinderrücken auf Schmetterlingsragout Dessert: Campari-Zabaione
Zubereitung des Dessert: Campari-Zabaione
Braunen Zucker in einer Pfanne karamelisieren lassen. Butter einrühren. Den Apfel schälen, in Spalten schneiden, tournieren und in den Karamel geben. Aus zwei Eigelben, einem Vollei, ca. 30 gr. Zucker, Weißwein und etwas von dem Campari über einem Wasserbad eine Zabaione aufschlagen. Die Ananas schälen, in Stücke schneiden, und diese in zwei Gläser füllen. Den Karamel mit den Apfelspalten darübergeben und mit der Zabaione auffüllen. Den Ananasdeckel als Dekoration verwenden.

7.82 Cappucino Exotic

Kosten für Zutaten DM 18,10
1 Avocado
6 Frühlingszwiebeln
200 g Haselnußkerne
165 ml Kokosmilch konserviert
200 g Putenbrust

250 g Risotto schwarz
2 Tomaten
1 Bd. Rucola
100 g STOLLWERCK Schokolade zartbitter

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Roularde von der Putenbrust Salat: Tomaten-Avocado-Salat Dessert: Cappucino Exotic
Zubereitung des Dessert: Cappucino Exotic
Einen halben Becher Sahne mit einem Schuß Calvados auf kleiner Flamme erhitzen und Kokosnußmilch, Schokolade und zerhackte Haselnußkerne dazugeben. Alles kurz aufkochen und in einer Tasse servieren. Als Garnitur verwendet man ein Häubchen Schlagsahne und etwas Kakaopulver.

7.83 Cashew-Apfel

Kosten für Zutaten DM 12,65
1 Apfel grün
250 g Cashewkerne
100 g Gouda
3 Putenunterschenkel
4 Möhren
1 Zwiebel
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hühnerbeingeschnetzeltes mit Käsesauce Dessert: Cashew-Apfel
Zubereitung des Dessert: Cashew-Apfel
Die Cashewkerne in Honig und Brandy karamelisieren. Aus der Schale des Apfels eine Rose drehen. Aus dem Rest des Apfels eine "Krone" ausschneiden, diese aushöhlen und in Weißwein, Wasser und Zucker kochen. Die Rose und die Krone auf einem Teller anrichten und mit den Cashewkernen füllen.

7.84 Chaos von Marshmallows

Kosten für Zutaten DM 14,79
3 Bratwürste
1 Endiviensalat
100 g Gruyere
50 g Leicester rot
2 Kartoffeln
1 Glas Oliven schwarz
250 g Marshmallows
1 Tomate
2 Überraschungseier
10 g Zuckerperlen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Toast mit "Tic-Tac-Toe" Hauptspeise: Bratwürste mit Kartoffelchips Dessert: Chaos von Marshmallows
Zubereitung des Dessert: Chaos von Marshmallows
Einige Marshmallows in der Mikrowelle erhitzen. Die Schokolade schmelzen. Den Rest der Marshmallows auf Spieße stecken, diese auf einem Teller anrichten und mit der zerlaufenen Schokolade und den Zuckerperlen garnieren. Die weichen Marshmallows dazugeben. Mit dem Inhalt der Überraschungseier verzieren.

7.85 Cocktail von Kaktusfeigen und Sahne

Kosten für Zutaten DM 14,71
3 Kaktusfeigen
1 Becher Mozzarella
50 g Parmesan
200 g Schweinekotelett
150 g Rucola
1 Salatgurke
100 g Schafspilze
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweineröllchen mit Ruccola gefüllt auf Pilzsauce Salat: Mozzarella-Gurkensalat Dessert: Cocktail von Kaktusfeigen und Sahne
Zubereitung des Dessert: Cocktail von Kaktusfeigen und Sahne
Die Kaktusfeigen aushöhlen. Das Fruchtfleisch mit geschlagener Sahne, Zucker und Zimt vermengen und in einem Glas servieren. Mit Minze garnieren.

7.86 Cognac-Orange

Kosten für Zutaten DM 19,48
1 Forelle
1 Bd. Estragon
100 g Jakobsmuschelfleisch
1 Stange Lauch
3 Kartoffeln
2 Muschelschalen
2 Orangen
5 Riesenchampignons
1 Bd. Thymian
2 Schalotten
1 Stange Sellerie

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Jakobsmuscheln in Champignon-Nage Hauptspeise: Estragonforelle im Lauchmantel und Kartoffeltarte Dessert: Cognac-Orange

Zubereitung des Dessert: Cognac-Orange
Die Orangen schälen, in Scheiben schneiden und an einem flachen Tellerrand rosettenförmig anrichten. Aus einem Becher Joghurt, Zucker und einem Schuß Cognac eine Creme anrühren und in der Mitte des Tellers garnieren. Für die Cognacsoße Zucker karamelisieren, mit Cognac ablöschen und über die Orangenscheiben geben.

7.87 Cookies

Kosten für Zutaten DM 13,49
1 Aubergine
150 g Gorgonzola
250 g Mandeln
200 g Rumpsteak
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
1 Fläschchen Whiskey

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rinderstreifen auf Gorgonzolasauce Dessert: Cookies Getränk: Eierpunsch mit Whiskey
Zubereitung des Dessert: Cookies
Butter verquirlen, zwei Eier, Mehl, Backpulver, Salz und Zucker nach und nach dazugeben und immer weiterrühren. Die Schokolade und die Mandeln raspeln und eine Hälfte des Teiges mit den Mandeln, die andere mit der Schokolade vermengen. Diesen Teig als kleine Plätzchen auf ein Backpapier geben und im Ofen bei 180°C backen. Die fertigen Cookies auf einen Teller geben und mit den restlichen Mandeln und Kakaopulver dekorieren.

7.88 Cornflakes-Konfekt

Kosten für Zutaten DM 12,35
20 g Cornflakes
150 g Hackfleisch
200 g Mandeln
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
500 g BUITONI Spaghetti
1 Dos. Tomaten
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Ufos auf Spaghetti Napoli Dessert: Cornflakes-Konfekt
Zubereitung des Dessert: Cornflakes-Konfekt
Die Hälfte der Mandeln mahlen. Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und ein wenig Honig und Butter dazugeben. Die Cornflakes mit den Mandeln und der Schokolade vermengen, und diese Masse in Konfektförmchen aus Papier füllen. Die Förmchen in den Kühlschrank stellen und dann auf einem Teller servieren.

7.89 Cous-Cous an Apfelkompott und karamelisierten Nüssen

Kosten für Zutaten DM 18,21
500 g Cous-Cous
2 Äpfel grün
150 g Hähnchenbrust
1 Flasche Sherry klein
2 Limonen
4 Schalotten
1 Römischer Salat
1 Glas Sardellen
2 Tomaten
200 g Walnüsse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Fritierte Hähnchenbrust auf Sherry-Limonensoße Salat: Caesar Salad Dessert: Cous-Cous an Apfelkompott und karamelisierten Nüssen
Zubereitung des Dessert: Cous-Cous an Apfelkompott und karamelisierten Nüssen
Das Cous-Cous in Wasser und braunem Zucker kochen, quellen lassen und zu Knödeln formen. Die Äpfel schälen, in Spalten schneiden und in Honig und Zitronensaft einkochen. Die Walnüsse in Zucker karamelisieren, mit Zitronensaft ablöschen und ziehen lassen. Alles auf einem tiefen Teller servieren und mit Puderzucker garnieren.

7.90 Creme Catalan

Kosten für Zutaten DM 18,85
1 Aubergine
1 Tüte Cashewkerne
1 Tüte Ananasstücke getrocknet
1 Gemüsezwiebel
1 Lammsteak
1 Stück Ingwerknolle
2 Kartoffeln
1 Peperoni rot
1 Staude Rübstiel
1 Stück Speck durchwachsen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammeintopf Dessert: Creme Catalan
Zubereitung des Dessert: Creme Catalan
Zwei Eigelb und ein Vollei über einem heißen Wasserbad aufschlagen, mit braunem Zucker verühren, in eine Kokotte füllen und im Ofen backen. Die Cashewkerne hacken, ohne Fett in einer Pfanne anrösten, mit etwas braunem Zucker karamelisieren und über die angerichtete Creme streuen. Die getrockneten Ananas in Würfel schneiden, in Zucker karamelisieren, mit einem Schuß Calvados ablöschen, mit Sahne auffüllen, einköcheln und in einer Schale servieren.

7.91 Crêpe an Maronensauce

Kosten für Zutaten DM 14,89
1 Gemüsezwiebel
1 Fenchel

200 g - Fisch-Meeresfrüchte-Mischu 1 pk Maronen 1 pk Suppengemüse 1 Tafel STOLLWERCK Schokolade 1 Tütchen Safran MMMMM————Weitere Zutaten siehe Rezept————
MMMMM————-Kochduell Grundausstattung————
MMMMM————————QUELLE————————-
- Aus der Fernsehsendung - Kochduell Team Paprika - Erfasst von: - Roland Poetschke - www.Rezeptdatenbank.de Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Meeresfrüchtesuppe Hauptspeise: Schellfisch an Gemüse Dessert: Crêpe an Maronensauce
Zubereitung des Dessert: Crêpe an Maronensauce
Aus Mehl, Milch und Eiern einen Pfannkuchenteig zubereiten. Die Schokolade raspeln. Die Maronen im Mixer mahlen und mit Milch in einem Topf aufkochen. Mit Brandy und Zucker abschmecken. Die Schokoraspeln unter den Teig mischen und einen Pfannkuchen backen. Die Maronensauce auf einen Teller geben und den Crepe zusammengefaltet darüberlegen.

7.92 Crepe- Rondell

Kosten für Zutaten DM 12,83
1 Aubergine
1 Avocado
1 Grapefruit
1 Becher AURORA Griess
1 Stück Parmesan
1 Seelachsfilet
Weitere Zutaten siehe Rezept
Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Fischspieß "Batavia" Dessert: Crepe- Rondell
Zubereitung des Dessert: Crepe- Rondell
Einen Crepeteig (Eier, Mehl, Sahne und Salz) mit Grieß anrühren. Den Crepeteig in Butter ausbacken und Kreise ausstechen. Die Crepekreise auf einem Teller dekorieren, mit Puderzucker bestreuen und die filierten, abgezuckerten Grapefruitscheiben darauf dekorieren. Garniert wird das Gericht mit frischen Zitronenmelissenblättern.

7.93 Crepes mit Venusbrüstchen

Kosten für Zutaten DM 00
1 Avocado
2 Karotten
Pak-Choi
Melone
2 Orangen
1 Seezungenfilet
Rosinen
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Seezungenroulade Dessert: Crepes mit Venusbrüstchen
Zubereitung des Dessert: Crepes mit Venusbrüstchen
Einen Crepeteig aus Mehl, Zucker und Ei anrühren. In einer Pfanne Crepes erstellen und schichtweise mit Orangenfilets auf einem Teller servieren. Für die Orangensoße Zucker karamelisieren, mit Butter, Honig und etwas Orangensaft einkochen. Die Melone ausstechen und mit Rosinen um den Teller garnieren.

7.94 Crêpes Suzette

Kosten für Zutaten DM 13,90
100 g Gouda
1 Fleischtomate
4 Kartoffeln
2 Pak-Choi
2 Maiskolben
1 Orange
200 g Schweinekotelett
3 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schwein unter der Zwiebelkruste auf Kartoffelstroh Dessert: Crêpes Suzette
Zubereitung des Dessert: Crêpes Suzette
Von der Orange die Schale mit einem Zestenreißer entfernen und die Zesten in Butter andünsten. Zucker hinzufügen, karamelisieren lassen und dann mit Brandy ablöschen. Die Orange in Filets schneiden, diese dazugeben, sowie den Saft der Orange. Aus Mehl, Zucker, 2 Eiern, Salz und Milch einen Crêpe-Teig rühren, zwei Crêpes backen. Diese auf einem Teller servieren und mit der Orangensauce übergießen.

7.95 Crepeschnitte

Kosten für Zutaten DM 13,68
1 Blumenkohl
200 g Feta
3 Kartoffeln
200 g Putenbrust
1 Paprika Rot
1 Zwiebel rot
450 g Zuckerrübenkraut

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kokon von der Putenbrust Salat: Fetasalat Dessert: Crepeschnitte
Zubereitung des Dessert: Crepeschnitte
Aus Mehl, Milch und Ei einen Crepeteig herstellen, vier Crepes in der Pfanne backen, diese mit Zuckerrübensirup bestreichen und einrollen. Etwas Sirup auf einem Teller verteilen, der vorher mit Puderzucker bestäubt wurde. Die Crepes in Scheibchen schneiden und auf den Saucenspiegel legen. Mit Minzeblättchen garnieren.

7.96 Crossies von Erdbeeren und Cashewkernen

Kosten für Zutaten DM 19,01
1 Apfel rot
1 Fläschchen Anisschnaps
1 Becher Cous-Cous
100 g Cashewkerne
1 Forelle
1 Fenchel
1 Becher Erdbeeren
4 Kartoffeln
1 Becher Krebssuppenpaste
1 Becher SCHWARTAU Kuvertüre halbbitter

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Anisforelle Dessert: Crossies von Erdbeeren und Cashewkernen
Zubereitung des Dessert: Crossies von Erdbeeren und Cashewkernen
Die Hälfte der Erdbeeren pürieren. Die Kuvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Den Rest der Erdbeeren und eine Handvoll Cashewkerne in die Schokolade tunken und auf einem Teller mit Backpapier im Kühlschrank fest werden lassen. Zucker mit Brandy, Honig und Zitronensaft angehen lassen. Den Apfel in Spalten schneiden und dazugeben. Mit etwas Weißwein ablöschen und einköcheln lassen. Das Erdbeerpüree und die Apfelspalten auf einem Teller anrichten. Mit dem "Schokoladenobst" garnieren.

7.97 Das vier Gänge Dessert

Kosten für Zutaten DM 19,99
1 Flasche Bölkstoff-Bier
1 Fläschchen Amaretto klein
1 Fläschchen Baileys klein
1 Glas Bockwürstchen
1 Tüte Grünkernschrot
1 Bd. Gartenkräutermischung
1 Schale Himbeeren
3 Kartoffeln
1 Becher SCHWARTAU Nuss-Nougat
1 Bd. Suppengrün
1 Tortenboden

3 Zwiebeln

Kochduell Grundausstattung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Die Bölkstoffsuppe Dessert: Das vier Gänge Dessert
Zubereitung des Dessert: Das vier Gänge Dessert
Den Tortenboden längs halbieren und mit etwas Cointreau bespritzen. Den unteren Tortenboden mit einer Creme aus Nougat und geschlagener Sahne bestreichen, den oberen Tortenboden darüberlegen und mit reichlich geschlagener Sahne von allen Seiten bestreichen. Mit einem Spritzbeutel die übrige Schlagsahne auf die Torte dressieren und mit Himbeeren und Melisseblättern ausgarnieren.
1. Gang: Den Amaretto in einen Schnapskelch füllen, in der Mikrowelle erhitzen und mit einer Sahnehaube verzieren.
2. Gang: Den Baileys in einen Cognacschwenker füllen.
3. Gang: 3 Eigelb mit reichlich Zucker schaumig schlagen und in ein hohes Glas füllen.
4. Gang: Cointreau in einem Cognacschwenker erhitzen und mit einem kleinen Unterteller abdecken.

7.98 Dattelomelett mit Pflaumenkompott

Kosten für Zutaten DM 14,89
150 g Datteln getrocknet
100 g Edamer
1 Paprika Grün
5 Pflaumen
100 g Oliven
mit Paprika
150 g Schweinefilet
100 g Sojasprossen
1 Glas Weinblätter

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Warmer Salat mit Weinblattmayonnaise und Schweinefilet Dessert: Dattelomelett mit Pflaumenkompott
Zubereitung des Dessert: Dattelomelett mit Pflaumenkompott
Die Pflaumen entkernen, in Spalten schneiden und mit Rotwein und Zimt einkochen. Kartoffelstärke zur Bindung einrühren. Die Datteln kleinschneiden und mit einem aufgeschlagenen Ei, Zucker und Honig vermengen. Die Masse in Öl und Butter braten, in den Ofen bei 200°C stellen, wenden und auf einem Teller mit dem Pflaumenkompott anrichten. Mit Puderzucker und Minze garnieren.

7.99 Dialog von Kiwi und Kirsch

Kosten für Zutaten DM 12,40
250 g Kirschtomaten
1 Glas Kirschmarmelade
2 Kiwis
4 Möhren
1 Stubenküken
1 Glas Schwarzwurzeln
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Stubenküken auf Rotweinragout Dessert: Dialog von Kiwi und Kirsch
Zubereitung des Dessert: Dialog von Kiwi und Kirsch
Die Kirschmarmelade durch ein Sieb passieren. Joghurt mit Brandy und Zucker anrühren und auf einen Teller geben. Die Kiwis schälen, in Scheiben schneiden und kreisförmig auf dem Joghurtspiegel anrichten. Einige Kleckse der Marmelade in den Joghurt geben und mit der Gabel Muster ziehen. Mit Minze garnieren.

7.100 Doppelter Pfannkuchen an Ananas-Blaubeer-Salat

Kosten für Zutaten DM 18,97
1 Blumenkohl
1 Schale Blaubeeren
1 Ananas
100 g Krabben
1 Becher DR.OETKER Karamelcreme
1 Schale Minikartoffeln
4 Möhren
150 g Schellfischsteak
1 Bd. Spargel grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Fischragout mit Rosmarinkartoffeln Dessert: Doppelter Pfannkuchen an Ananas-Blaubeer-Salat
Zubereitung des Dessert: Doppelter Pfannkuchen an Ananas-Blaubeer-Salat
Einen Pfannkuchenteig aus 3 Eiern, Milch, Mehl und Zucker zubereiten. Einen Teil des Teigs mit der Karamelcreme und den anderen Teil mit einigen pürierten Blaubeeren verrühren und einzeln in Olivenöl ausbacken. Die geschälte Ananas in Würfel schneiden, die übrigen Blaubeeren dazugeben und mit Zucker, Honig und Zitronensaft marinieren. Den Obstsalat in beide Pfannkuchen füllen und mit Puderzucker garniert auf einem flachen Teller anrichten.

7.101 Echte bayerische Schokoladencreme

Kosten für Zutaten DM 11,92
200 g Couvertüre
1 Becher DR.OETKER Blattgelatine
2 Bananen
3 Kartoffeln
200 g Schweinekotelett
2 Tomaten
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinerückensteak nach Art der schönen Margaret Dessert: Echte bayerische Schokoladencreme
Zubereitung des Dessert: Echte bayerische Schokoladencreme
1/8 l Milch in einem Topf aufsetzen, die Couvertüre hineinreiben. Ein Eigelb mit Zucker verrühren, und die aufgekochte Milch langsam einrühren. Zwei Gelatineblätter einweichen und auflösen und zu der Masse geben. Sahne schlagen und unterheben. Das Ganze im Kühlschrank abkühlen lassen. Zum Servieren in ein Glas geben und mit einem Klecks Sahne und einem Minzeblättchen dekorieren.

7.102 Eierlikörsuppe mit Rosinen

Kosten für Zutaten DM 16,79
1 Becher Cous-Cous
1 Gurke klein
1 kleine Flasche Eierlikör
1 Kohlrabi
4 Möhren
2 Orangen
1 Paprika Rot
150 g Rotbarschfilet
1 Tüte Rosinen
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rotbarschmedaillons auf Paprikaschaum Salat: Kohlrabi-Möhren-Salat Dessert: Eierlikörsuppe mit Rosinen
Zubereitung des Dessert: Eierlikörsuppe mit Rosinen
Den Eierlikör mit Milch verfeinern, aufkochen, geschlagene Sahne und einen Schuß Calvados unterheben, mit gehackter Minze verfeinern, einige Rosinen einstreuen und in einem tiefen Tellet anrichten.

7.103 Eis auf Toast

Kosten für Zutaten DM 14,78
1 Chinakohl
1 Dos. Heidelbeeren
200 g Kalbsschnitzel
1 Becher Keniabohnen
1 Bd. Radieschen

1 Salatgurke
1 Becher LANGNESE Vanilleeis

Kochduell Grundausstattung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsschnitzel im Chinakohlmantel Salat: Salat Dessert: Eis auf Toast
Zubereitung des Dessert: Eis auf Toast
Zwei Eier mit Puderzucker vermengen. Toastbrotscheiben diagonal halbieren, durch die Eimasse ziehen, in der Friteuse fritieren und auf einem Teller anrichten. Das Vanilleeis in einem Glas servieren und vorher pürierte Heidelbeeren dazugeben . Das Glas in die Mitte der Toastbrotscheiben stellen und mit Minze garnieren.

7.104 Eissportlerbowle

Kosten für Zutaten DM 18,86
1 Artischocke
2 Fleischtomaten
1 Honigmelone
150 g Kaninchenrücken
500 g Kefir
1 Pilzmischung
500 g Studentenfutter
10 g Safran
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kaninchensafranragout in Tomate Dessert: Eissportlerbowle
Zubereitung des Dessert: Eissportlerbowle
Die Melone sternförmig halbieren und aushöhlen. Das Fruchtfleisch mit dem Becher Kefir, braunem Zucker, Zimt, Zitronensaft und frischer Pfefferminze nach Belieben vermengen und mit dem Handrührgerät schlagen. Die Nüsse aus dem Studentenfutter mahlen und einen Teller damit dekorieren. Die Melone in die Mitte setzen, mit dem Kefirmix füllen und mit gemahlenen Nüssen, kleingeschnittenen Rosinen und ein paar Blättern Pfefferminze dekorieren.

7.105 Erbeercarpaccio mit Orangen-Mascarpone

Kosten für Zutaten DM 18,57
150 g Hähnchenbrust
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Schale Erdbeeren
1 Fenchel
1 Nashi Birne
1 Becher Nudeln schwarz
1 Becher Mascarpone
1 Orange
1 Tomate
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gegrillte Hähnchenbrust auf mediterranem Gemüse Salat: Fenchel-Nashi-Salat Dessert: Erbeercarpaccio mit Orangen-Mascarpone
Zubereitung des Dessert: Erbeercarpaccio mit Orangen-Mascarpone
Den Mascarpone mit dem Saft einer Orange, etwas Joghurt, Honig und Zucker verrühren und auf einem flachen Teller ausstreichen. Die Erdbeeren in feine Scheiben schneiden und auf der Mascarponecreme anrichten. Alles mit Puderzucker und einem Minzstrauß verzieren.

7.106 Erdbeer-Keks-Zabaione

Kosten für Zutaten DM 17,99
1 Aubergine
1 Bd. Blattspinat
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Becher RIOGRANDE Erdbeeren gefroren
1 Tüte Pinienkerne
2 Paprika rot&gelb
1 Becher Sprossentofu
1 Becher Rosinen
1 Becher Schokoladenkekse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Asiatisches Omelett Dessert: Erdbeer-Keks-Zabaione
Zubereitung des Dessert: Erdbeer-Keks-Zabaione
Die Erdbeeren mit Honig, Zitronenabrieb und einem Schuß Rotwein einkochen und in einer Schale mit wenig Sud anrichten. Aus Eigelb, Zitronenabrieb, Honig, Zucker, Weißwein und einem Schuß Calvados eine Zabaione zubereiten, über einem heißen Wasserbad aufschlagen, mit etwas Erdbeersud verfeinern und über das Erdbeerkompott nappieren. Die Schokoladenkekse fein mahlen und über die angerichtete Zabaione streuen.

7.107 Erdbeer-Kiwi-Carpaccio

Kosten für Zutaten DM 16,35
150 g Hähnchenbrust
1 Schale Erdbeeren
1 Stange Lauch
2 Kiwis
5 Möhren
1 Tüte Pistazienkerne
250 g Magerquark
1 Zucchini
1 Becher Vollkornnudeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hähnchenbrustmedaillons mit Gemüseschuppen Dessert: Erdbeer-Kiwi-Carpaccio
Zubereitung des Dessert: Erdbeer-Kiwi-Carpaccio
Einige Pistazienkerne mit dem Magerquark, einigen Erdbeeren, einigen Kiwiwürfeln, Zitronensaft, Zimt und Honig verrühren und in der Mitte auf einem flachen Teller anrichten. Die übrigen Kiwis und Erdbeeren in feine Scheiben schneiden und schichtweise am Tellerrand auslegen. Für die Marinade die übrigen Pistazienkerne schroten, mit Zucker, Zitronensaft und einem Schuß Calvados verrühren und über die angerichteten Obstscheiben geben.

7.108 Erdbeer-Kokos-Schale

Kosten für Zutaten DM 18,22
1 Schale Erdbeeren
1 Gemüsezwiebel
1 Tüte Kokosraspel
50 g Parmesan
1 Maiskolben
150 g Rinderfilet
1 Tafel Schokolade weiss
1 Stück Sellerie
1 Schale Zuckerschoten

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rinderfilet auf alerlei Gemüse mit fritierten Zwiebelringen Dessert: Erdbeer-Kokos-Schale
Zubereitung des Dessert: Erdbeer-Kokos-Schale
Die weiße Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen, mit geschlagener Sahne, Zucker und Zitronenabrieb verfeinern und in einer Schale anrichten. EinenTeil der Erdbeeren mit Zucker und einem Schuß Weißwein pürieren und über die angerichtete Schokoladencreme nappieren. Den anderen Teil der Erdbeeren vierteln und fächerförmig in die Schale garnieren. Die Kokosraspeln ohne Fett in einer Pfanne rösten, über die angerichtete Creme streuen und mit einem Minzblatt garnieren.

7.109 Erdbeer-Krokant-Joghurt mit Kiwi

Kosten für Zutaten DM 17,85
2 Birnen
1 Entenkeule
1 kleine Flasche Erdbeersoße
1 Tüte Krokant
2 Kohlrabi
1 Kiwi
1 Bd. Möhren
1 Knolle Sellerie
50 g Schinkenspeck

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Gemüsesüppchen Hauptspeise: Entenragout mit Birnenspalten Dessert: Erdbeer-Krokant-Joghurt mit Kiwi
Zubereitung des Dessert: Erdbeer-Krokant-Joghurt mit Kiwi
Die Erdbeersoße mit Joghurt, Zucker und einem Spritzer Zitronensaft verrühren, den Krokant unterheben und in Glasschälchen anrichten. Die geschälte Kiwi in Scheiben schneiden und auf die angerichtete Creme garnieren. Zum Servieren mit einem Häubchen geschlagener Sahne, Erdbeersoße und Krokantbröseln garnieren.

7.110 Erdbeer-Walnussalat mit Schokospänen

Kosten für Zutaten DM 13,30
1 Broccoli
500 g Erdbeeren
3 Kartoffeln
1 Bd. Möhren
1 Stück Schweinebauch
1 Tafel MILKA Schokolade weiss
1 Becher Walnüsse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Falsches Kotelett mit Möhrensauce Dessert: Erdbeer-Walnussalat mit Schokospänen
Zubereitung des Dessert: Erdbeer-Walnussalat mit Schokospänen
Walnüsse schälen. In der Pfanne Zucker leicht karamelisieren lassen. Mit Wasser ablöschen und Walnüsse zufügen. Die Hälfte der Schokolade über dem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Die andere Hälfte zu Spänen reiben. Ein Teil der Erdbeeren pürieren und mit Calvados abschmecken. Die restlichen Erdbeeren seitlich anrichten.

7.111 Erdbeerclafouti

Kosten für Zutaten DM 19,61
1 Tüte Cashewkerne
1 Avocado
1 Becher RIOGRANDE Erdbeeren gefroren
1 Dos. Kokosmilch
1 Beutel Maniok
geraspelt gefroren
1 Bd. Pak-Choi
1 Paprika rot
150 g Rinderfilet
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rinderfilet auf Kokosnuß-Paprika-Soße mit Manioktalern Salat: Avocadosalat mit Cashewkernen Dessert: Erdbeerclafouti

Zubereitung des Dessert: Erdbeerclafouti
Aus der übrigen Kokosmilch, zwei Eiern, Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillezucker und einem Schuß Milch einen Teig zubereiten, in eine ausgefettete Kokotte füllen, einige Erdbeeren und Zucker darübergeben und im Ofen backen. Die übrigen Erdbeeren mit Milch und Zucker aufpürieren und in einem Glas separat als Shake servieren.

7.112 Erdbeeren auf Toastblüte

Kosten für Zutaten DM 13,94
1 Aubergine
200 g Feta
1 Schale Erdbeeren
150 g Lammfilet
1 Romana-Salat
2 Zwiebeln
200 g Zuckerschoten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lamm im Wickel Dessert: Erdbeeren auf Toastblüte
Zubereitung des Dessert: Erdbeeren auf Toastblüte
Die Erdbeeren halbieren und mit etwas Zucker marinieren. Eine Toastbrotscheibe mit einer Mischung aus Ei und Zucker bestreichen und im Ofen bei 180°C überbacken. Wenn sie goldbraun ist, aus dem Ofen holen, mit einem Ausstecher eine Blüte ausstechen, diese auf einen Teller legen, mit den Erdbeeren, frischgeschlagener Sahne und einem Minzeblättchen bedecken. Den Rest der Erdbeeren außenherum verteilen.

7.113 Erdbeeren mit Grappa-Zabaione

Kosten für Zutaten DM 18,34
1 Blumenkohl klein
1 Schale Erbsenschoten
1 Schale Erdbeeren
1 Galia Melone
1 Grappa
kl. Flasche
1 Glas Pfeffer grün
100 g Schinken gekocht
1 Becher Spaghetti schwarz
150 g Welsfilet

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gefüllte Melone mit Pfeffermarinade Hauptspeise: Gratinierter Dill-Wels auf Sepia-Spaghetti Dessert: Erdbeeren mit Grappa-Zabaione
Zubereitung des Dessert: Erdbeeren mit Grappa-Zabaione
Die Erdbeeren vierteln, mit gehackter Minze und Zucker marinieren und in Weingläser füllen. Aus drei Eigelb, Weißwein, Zucker und dem Grappa eine Zabaione über einem

heißen Wasserbad aufschlagen, über die Erdbeeren nappieren und mit einem Minzblatt garnieren.

7.114 Erdbeerhörnchen

Kosten für Zutaten DM 18,54
1 Dos. Croissantteig
2 Äpfel grün
3 Gambas gefroren
1 Schale Erdbeeren
1 Stange Lauch
1 Maiskolben
150 g Rinderhüftsteak
1 Becher Sultaninen
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gamba-Rose Hauptspeise: Pikantes Pfeffersteak mit Reispfannkuchen Dessert: Erdbeerhörnchen
Zubereitung des Dessert: Erdbeerhörnchen
Die Äpfel reiben und mit ein paar Sultaninen, Zucker, Zimt und Zitronensaft vermengen. Diese Masse auf den Croissantteig geben, den Teig zusammenrollen, mit Ei bestreichen, mit braunem Zucker bestreuen und im Backofen bei 250°C goldbraun backen. Die Erdbeeren pürieren. Aus Weißwein, Zucker, einem Ei und dem Erdbeerpüree eine Zabaione aufschlagen. Diese in einen Teller füllen und die zuvor aufgeschnittenen Croissanthörnchen darauflegen. Mit einer Erdbeere garnieren.

7.115 Erdbeerquark mit Apfelraspel

Kosten für Zutaten DM 17,35
1 Tüte Bandnudeln grün
1 Apfel
1 Schale Champignons
10 Stück IGLO Fischstäbchen gefroren
1 Gurke
1 Schale Erdbeeren
1 Schale Feldsalat
1 Bd. Möhren
1 Becher KARWENDEL Speisequark Exquisa

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Feldsalat mit Fischstäbchen und gefüllten Champignonköpfen Dessert: Erdbeerquark mit Apfelraspel
Zubereitung des Dessert: Erdbeerquark mit Apfelraspel
Die gewaschenen Erdbeeren vierteln, mit dem Exquisa, Honig, Zitronensaft, Zitronenabrieb, Zucker, geschlagener Sahne und geraspeltem Apfel verrühren und in einer Schale

anrichten. Zum Schluß mit Puderzucker, Minze und Zitronenabrieb garnieren

7.116 Erdbeersalat

Kosten für Zutaten DM 18,35
1 Baby Ananas
1 Blumenkohl
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Schale Erdbeeren
150 g Lammfilets
1 Schälchen Oliven grün
1 Döschen Sardellenfilets
1 kleine Tüte Safran
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Safran-Blumenkohl-Salat Hauptspeise: Lammfilets mit fritierten Ananas und süß-saurer Tomatensoße Dessert: Erdbeersalat
Zubereitung des Dessert: Erdbeersalat
Die gewaschenen Erdbeeren von den Blättern befreien, würfeln, mit Zitronensaft, Honig Weißwein und Puderzucker marinieren, in einem hohen Glas anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern verzieren.

7.117 Erdbeersouffle

Kosten für Zutaten DM 14,10
150 g Hackfleisch
1 Schale Erdbeeren
1 Stange Lauch
3 Möhren
200 g Marzipan
1 Staudensellerie
100 g Schmelzkäse
500 g Rote Bete

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hackfleischwürstchen mit Knöpfle Salat: Rote Bete Salat "Württemberg" Dessert: Erdbeersouffle
Zubereitung des Dessert: Erdbeersouffle
Ein Eigelb mit einem Stück Marzipan sämig rühren. Eiweiß aufschlagen und unter die Masse heben. Die Erdbeeren in Scheiben schneiden und in einem Suppenteller anrichten. Die Marzipanmasse darübergießen und das Ganze im Ofen bei 200°C überbacken. Dieses Soufflé mit Puderzucker bestäubt, servieren.

7.118 Erdbeerträume

Kosten für Zutaten DM 19,35
1 Stück Cheddar
1 Tüte Butterkekse klein
1 Entenbrust
1 Schale Erdbeeren
1 Pitahaya
1 Schale Pilzmischung
4 Schalotten klein
1 Knolle Sellerie mit Grün
1 Tüte Sesam
1 Wirsing klein

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Entenbrust im Honig-Sesam-Mantel mit Cheddar-Wirsing-Rahm Dessert: Erdbeerträume
Zubereitung des Dessert: Erdbeerträume
Die gewaschenen Erdbeeren achteln, mit Cointreau, Zitronensaft, Vanillezucker und Zitronenabrieb marinieren und mit gezuckerter und geschlagener Sahne schichtweise in hohe Sektkelche füllen. Die Butterkekse mahlen, über die angerichteten Erdbeeren streuen und mit einer Scheibe Pitahaya und einem Minzblatt garnieren.

7.119 Erdbeertraum mit Melone

Kosten für Zutaten DM 18,06
1 Tütchen Apfelsaft
1 Tüte Erdnüsse
1 Schale Erdbeeren
1 Honigmelone
1 Schale Pilzmischung
150 g Straußensteak
2 Süsskartoffeln
1 Radicchio

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Pilzcremesuppe Hauptspeise: Straußenmedaillons in Erdnußsoße und gedünstetem Radicchio Dessert: Erdbeertraum mit Melone
Zubereitung des Dessert: Erdbeertraum mit Melone
Die Erdbeeren halbieren, am Tellerrand garnieren, mit Puderzucker bestreuen, gezuckerten Eischnee in der Mitte des Tellers anrichten und im Ofen bei Oberhitze anbräunen. Die Melone halbieren, entkernen und mit den restlichen geschnittenen Erdbeeren füllen. Das Melonenfleisch in Apfelsaft anschwitzen, mit Zucker verfeinern und dazu servieren.

7.120 Erinnerung an Mama

Kosten für Zutaten DM 13,87
1 Becher DR.OETKER Blattgelatine
1 Bd. Grüner Spargel
1 Schale Erdbeeren
3 Kartoffeln
250 g Kirschtomaten
250 g Magerquark
150 g Rinderfilet

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Filetsteak französischer Art Dessert: Erinnerung an Mama
Zubereitung des Dessert: Erinnerung an Mama
Die Gelatine einweichen und auflösen. Einen Teil der Erdbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen, die Gelatine unterrühren. Den Rest der Erdbeeren in Scheiben schneiden. Den Quark mit dem Püree vermengen und in den Kühlschrank stellen. Mit Hilfe einer Spritztülle den gekühlten Quark auf einen Teller dressieren, den Rest des Erdbeerpürees darübergeben und mit den Erdbeerscheiben und einem Basilikumblatt garnieren.

7.121 Espressopfannkuchen

Kosten für Zutaten DM 19,41
1 Aubergine
1 Broccoli
1 Becher NESTLE Blätterteig
3 Tütchen Espressopulver
1 Schale Erdbeeren
200 g Leerdamer
2 Makrelen
1 Tüte Mandeln
2 Tomaten
3 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Broccolicremesuppe mit Käsemaultaschen Hauptspeise: Makrelenklößchen an mediterranem Gemüse Dessert: Espressopfannkuchen
Zubereitung des Dessert: Espressopfannkuchen
Einen Pfannkuchenteig aus Mehl, zwei Eiern, Zucker, Milch, Espressopulver und geraspelten Mandeln zubereiten und in Butter beidseitig anbraten. Die geviertelten Erdbeeren zuckern, pürieren und neben den Pfannkuchen geben.

7.122 Exotische Früchtecreme mit geröstetem Sesam

Kosten für Zutaten DM 18,09
1 Banane
Gurke
3 Lammkoteletts
1 Tüte Korinthen
3 Kartoffeln
1 Bd. Möhren
1 Bd. Rosmarin

1 Bd. Spinat
1 kleine Tüte Sesam
3 Sallack

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammkoteletts auf Kartoffel-Möhren-Pürée Dessert: Exotische Früchtecreme mit geröstetem Sesam
Zubereitung des Dessert: Exotische Früchtecreme mit geröstetem Sesam
Die Banane und die Sallacks schälen, in Würfel schneiden und mit Puderzucker zu einem Pürée vermixen. Geschlagene Sahne mit Zucker und Eischnee verfeinern, mit dem Früchtepürée verrühren und in einer Schale anrichten. Den Sesam ohne Fett in einer Pfanne anrösten, mit Puderzucker bestreuen, schroten und über die angerichtete Creme streuen. Zum Servieren mit Puderzucker, Zitronenabrieb, Minzblättern und Kakaopulver garnieren.

7.123 Falscher Pflaumenkuchen

Kosten für Zutaten DM 18,95
1 Becher NESTLE Blätterteig
1 Apfel grün
1 Hähnchenbrustfilet
4 Pflaumen
1 Schale Pfifferlinge
1 Becher Matjesfilets
1 Stück Speck durchwachsen
2 Zwiebeln rot
1 Vanillestange

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Matjessalat in der Apfelschale Hauptspeise: Hähnchenbrust im Rotweinsud auf Pfifferling-Rahm Dessert: Falscher Pflaumenkuchen
Zubereitung des Dessert: Falscher Pflaumenkuchen
Die entkernten Pflaumen in Würfel schneiden, in Förmchen füllen, mit Honig und Zucker marinieren, jeweils mit einem Blatt Blätterteig abdecken, mit Eigelb bestreichen und im Ofen backen. Die Vanilleschote auskratzen, das Vanillemark mit geschlagener Sahne und Zucker verrühren und mit einem Spritzbeutel auf einen flachen Teller dressieren. Zum Garnieren mit Puderzucker bestreuen und mit einem Minzblatt verzieren.

7.124 Falsches Eis

Kosten für Zutaten DM 19,45
1 Baby Ananas
250 g Brötchenteig
5 Bisquitkuchen klein
Lebensmittelfarbe grün&rot
150 g Mozzarellakugeln
1 Dos. Tomaten
4 Scheiben Schinken gekocht

4 Schokoladeneier
4 Riesenchampignons
6 Waffelhörnchen

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Pizza mit Schinkenhasen Dessert: Falsches Eis
Zubereitung des Dessert: Falsches Eis
Drei Schokoladeneier im Mixer pürieren und mit Mehl, Milch, zwei Eiern und einer Prise Salz glattrühren. Den Teig in einer Pfanne zu einem Pfannkuchen ausbacken. Die Ananas schälen, in kleine Stücke schneiden und in karamelisiertem Zucker anschwitzen. Den Pfannkuchen auf einem Teller mit der Ananas und dem Grün der Ananas servieren. Die Waffelhörnchen auf der Unterseite eines Eierkartons feststecken. Die kleinen Bisquitkuchen hineinstecken. Aus Puderzucker, Butter, Milch und der grünen bzw. roten Lebensmittelfarbe zwei Massen glattrühren. Mit diesen die Madeleines bestreichen. Jeweils ein halbes Schokoladenei und ein Minzblättchen als Garnitur verwenden.

7.125 Feige im Schlafrock auf Kiwisauce

Kosten für Zutaten DM 14,11
4 Feigen
150 g Lammfilet
3 Kartoffeln
2 Kiwis
200 g Pilzmischung
200 g Schafskäse
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lämmlein auf Balsamico-Glace mit Feta-Käse Dessert: Feige im Schlafrock auf Kiwisauce
Zubereitung des Dessert: Feige im Schlafrock auf Kiwisauce
2 Eier, Mehl, Milch, Zucker und Zimt zu einem Teig verrühren. Die Feigen schälen, in diesen Teig tunken und in heißem Fett fritieren. Die Kiwis schälen, mit Weißwein und Zucker pürieren und auf einen Teller geben. Joghurt in die Sauce klecksen und mit einer Gabel Muster ziehen. Die Feigen auf diesen Saucenspiegel legen und mit Zimt und Puderzucker bestäuben.

7.126 Feigen im Kleid

Kosten für Zutaten DM 19,51
1 Bergsaibling
1 Avocado
1 Bd. Frühlingszwiebeln
3 Feigen
50 g Gorgonzola

1 Tüte Kokosraspeln
1 Nashi Birne
2 Maiskolben
1 Tomate
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
2 Riesenchampignons
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Saibling im Mantel Salat: Salat in Avocado Dessert: Feigen im Kleid
Zubereitung des Dessert: Feigen im Kleid
Die Feigen schälen und mehlieren, durch einen Teig aus Mehl, 3 Eiern, Milch und Zucker ziehen und im tiefen Fett ausbacken. Für die Soße Sahne aufkochen, die Schokolade darin schmelzen, mit Kokosraspeln und einem Schuß Calvados verfeinern, in einem tiefen Teller anrichten und mit etwas Joghurt verzieren.

7.127 Feigen im Kokosmantel

Kosten für Zutaten DM 18,37
1 Becher NESTLE Blätterteig
150 g Hackfleisch
4 Feigen
1 Tüte Kokosraspel
1 Kohlrabi
150 g Seelachsfilet
2 Tomaten
1 Salatgurke
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Hackfleischpastete Hauptspeise: Pikanter Seelachs mit Rahmkohlrabi Dessert: Feigen im Kokosmantel
Zubereitung des Dessert: Feigen im Kokosmantel
Die Feigen im Ganzen mehlieren, durch eine Vollei-Zucker-Masse ziehen, mit den Kokosraspeln panieren und im tiefen Fett ausbacken. Für die Soße einen Becher Joghurt mit Honig und gehackter Minze verrühren und auf einem flachen Teller anrichten.

7.128 Feigen-Ananas-Gratin

Kosten für Zutaten DM 19,93
1 Becher Cous-Cous
1 Ananas
1 Gemüsezwiebel
4 Feigen
1 Becher Frischkäse
150 g Lammfilets
1 Schale Pfifferlinge
1 Netz Rosenkohl
1 Fläschchen Tequila
50 g Schinken roh

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Rosenkohlsuppe mit Cous-Cous-Frischkäse-Nocken Hauptspeise: Lammfilets in Pfifferlingrahm Dessert: Feigen-Ananas-Gratin
Zubereitung des Dessert: Feigen-Ananas-Gratin
Das Ananasfruchtfleisch und die übrigen Feigen in Scheiben schneiden und in einem tiefen Teller auslegen. Für die Gratinmasse drei Eigelb, Zucker, den Tequila und Weißwein über einem heißen Wasserbad aufschlagen, über die angerichteten Früchte nappieren und im Ofen gratinieren. Zum Anrichten mit Puderzucker bestreuen und mit Minzblättern garnieren.

7.129 Feigenkaltschale mit Marzipanerdbeeren

Kosten für Zutaten DM 12,87
1 Fenchel
2 Feigen
1 Bd. Frühlingszwiebeln
200 g SCHWARTAU Marzipan
200 g Thunfisch
1 Süsskartoffel
2 Stangen Zitronengras

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Frühlingsthunfisch Dessert: Feigenkaltschale mit Marzipanerdbeeren
Zubereitung des Dessert: Feigenkaltschale mit Marzipanerdbeeren
Die Feigen schälen, pürieren und mit einem Schuß Brandy und Weißwein, Zucker und Wasser verfeinern und kaltstellen. Das Marzipan mit etwas Puderzucker verkneten, zwischen Frischhaltefolie ausrollen und mit einem Ausstecher Erdbeerformen ausstechen. Diese auf einem Tellerrand verteilen und eine Hälfte mit Kakaopulver bestäuben. Die Feigenkaltschale in den Teller füllen.

7.130 Feigenspalten mit gebrannten Mandeln

Kosten für Zutaten DM 18,32
2 Auberginen
4 Feigen
150 g Lammhackfleisch
1 Stück HOCHLAND Kräuterfeta
1 Glas Kapern
1 Becher Kadayif
1 Paprika rot
1 Tüte Mandeln
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gegrillte Auberginen an Tomaten-Kapern-Soße Hauptspeise: Lammröllchen im Kadayifmantel an Paprikakompott Dessert: Feigenspalten mit gebrannten Mandeln
Zubereitung des Dessert: Feigenspalten mit gebrannten Mandeln
Die Feigen in Spalten schneiden, auf einem flachen Teller auslegen und mit einer Creme aus Joghurt, Zucker, Zitronensaft, Honig und gehackter Minze nappieren. Die Mandeln in karamelisiertem Zucker schwenken und über die angerichteten Feigen geben. Zum Servieren mit Puderzucker und Minzblättern garnieren.

7.131 Feigentörtchen

Kosten für Zutaten DM 19,92
1 Becher NESTLE Blätterteig
1 Glas SCHWARTAU Aprikosenkonfitüre
1 Gemüsezwiebel
3 Feigen
125 g Mozzarella
50 g Parmesan
125 g Mascarpone
150 g Schweineschnitzel
100 g Salami
1 Bd. Spinat
1 Tomate

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Pikante Florentiner Spieße Salat: Bunter Salat in Zwiebelförmchen Dessert: Feigentörtchen
Zubereitung des Dessert: Feigentörtchen
Den Blätterteig mehlieren, ausrollen, Kreise ausstechen und im Ofen backen. Den Mascarpone mit der Aprikosenkonfitüre verrühren. Den gebackenen Blätterteig längs halbieren und schichtweise mit der Aprikosencreme und den in Scheiben geschnittenen Feigen stapeln. Zum Garnieren mit Puderzucker bestreuen und mit einem heißen Metallspieß ein Muster einbrennen.

7.132 Feurige Fruchtschale

Kosten für Zutaten DM 19,71
1 Ananas
1 Strauß Chilischoten
1 Stück KÄSEREI CHAMPIGNON Camembert
1 Entenbrust
1 Becher Frühlingsrollenteig
4 Feigen
1 kleine Tüte NESTLE Instant-Kaffee-Pulver
1 Papaya
1 Dos. Palmherzen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Camembert-Feigen-Säckchen im Kaffeesud Hauptspeise: Fruchtige Entenbruststreifen Dessert: Feurige Fruchtschale
Zubereitung des Dessert: Feurige Fruchtschale
Die übrigen Feigen, das Ananasfruchtfleisch und die Papaya in feine Würfel schneiden, mit gehackter Minze, Honig, fein geschnittenem Chili und etwas abgepreßtem Ananassaft vermengen und in die Ananasschale einfüllen. Zum Schluß mit geschlagener Sahne bedecken, mit etwas Kaffeepulver bestreuen und mit einem Minzblatt garnieren.

7.133 Flambierte Bananen in Cappucino-Zabaione

Kosten für Zutaten DM 18,10
1 Bd. Blattspinat
1 Tüte NESTLE Cappucino-Instant-Pulver
1 Avocado
1 Stück Gouda
1 Bd. Frühlingszwiebeln
150 g Putenschnitzel
4 Minibananen
1 Paprika rot
1 Dos. Thunfisch

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Thunfischcanapées mit Avocadocreme Dessert: Flambierte Bananen in Cappucino-Zabaione
Zubereitung des Dessert: Flambierte Bananen in Cappucino-Zabaione
Die geschälten Bananen längs halbieren, in braunem Zucker und Butter karamelisieren, mit einem Schuß Calvados ablöschen und flambieren. Das Cappucinopulver in heißem Wasser auflösen, abkühlen lassen, zwei Eigelb und Zucker unterrühren und über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern garnieren.

7.134 Flambierter Fürst

Kosten für Zutaten DM 14,46
200 g Bohnen
1 Becher LANGNESE Fürst-Pückler-Eis
1 Grapefruit
1 Glas Meerrettich
1 Paprika gelb
150 g Rinderfilet
250 g Quark

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rinderfilet unter der Meerrettichhaube Dessert: Flambierter Fürst
Zubereitung des Dessert: Flambierter Fürst

Die Grapefruit filetieren. Zucker in einem Topf karamelisieren lassen, mit Rotwein ablöschen, mit dem Saft der Grapefruit auffüllen und einkochen lassen. Die Hälfte des Quarks mit Zucker und kleingeschnittener Minze vermengen und auf einem Teller verteilen. Eiweiß mit der gleichen Menge an Zucker steif schlagen. Die Filets kurz durch die Sauce schwenken und diese um den Quark herum geben. Eine Scheibe Eis auf den Quark legen. Mit Hilfe einer Spritztülle den Eischnee darauf spritzen und mit einem Hobby-Bunsenbrenner flambieren.

7.135 Flambierter Obstsalat in Baby-Ananas

Kosten für Zutaten DM 14,15
1 Baby Ananas
2 Äpfel rot
1 Becher Blattspinat
2 Kartoffeln
250 g Lachsforellenfilet
3 Mandarinen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lachsforelle mit Kartoffelschuppe auf jungem Spinat in Weißweinsauce
Dessert: Flambierter Obstsalat in Baby-Ananas
Zubereitung des Dessert: Flambierter Obstsalat in Baby-Ananas
Die Ananas halbieren, aushöhlen und auf einen Teller legen. Butter und Zucker in einer Pfanne auflösen. Mandarinenfilets, geschälten und in Würfel geschnittenen Apfel und den Rest der Ananas (ebenfalls gewürfelt) in die Pfanne geben und flambieren. Den Pfanneninhalt in die Ananashälften füllen. (Aus der Apfelschale lässt sich als Deko ein Röschen drehen.)

7.136 Flambiertes Fruchtragout mit Eischneebordüre

Kosten für Zutaten DM 17,90
1 Bachsaibling
1 Schale Austernpilze
100 g Chaumes
8 Datteln
1 Becher IGLO Erbsen&Möhren gefroren
4 Kartoffeln
2 Orangen
3 Minibananen
1 Tüte Salzstangen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Erbsen - Möhren Rahmsuppe Hauptspeise: Bachsaibling Möllerin Dessert: Flambiertes Fruchtragout mit Eischneebordüre
Zubereitung des Dessert: Flambiertes Fruchtragout mit Eischneebordüre

Die Orangen filetieren und mit Bananenstücken und halbierten Datteln in Butter und Zucker karamelisieren, alles mit Calvados ablöschen und flambieren. Gezuckerten Eischnee in einen Spritzbeutel geben, diesen als Bordüre um den Tellerrand dressieren und mit Puderzucker und Minzblättern ausgarnieren.

7.137 Frischkäsebällchen mit Nougat-Eierlikör-Soße

Kosten für Zutaten DM 18,30
1 Bd. Blattspinat
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Fenchel
1 kleine Flasche Eierlikör
1 Schale KARWENDEL Frischkäse Exquisa
1 Lachsfilet
1 Becher Nuss-Nougat
2 Süsskartoffeln
3 Tomaten
1 Tüte Rosinen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lachs im Blattspinatbett an Kartoffelchips Dessert: Frischkäsebällchen mit Nougat-Eierlikör-Soße
Zubereitung des Dessert: Frischkäsebällchen mit Nougat-Eierlikör-Soße
Den Frischkäse mit Zimt, Honig, Puderzucker, einigen Rosinen, Vanillezucker, Toastwürfeln, Mehl, einem Eiweiß und etwas Nougat verrühren, zu Nocken formen und in einem Sud aus Wasser, Zucker, Vanillezucker und Zimt bei schwacher Hitze garziehen. Den erwärmten Nougat und den Eierlikör als Spiegel auf einem flachen Teller ausstreichen, verzieren und die gegarten Nocken darauf anrichten. Zum Garnieren mit Puderzucker bestreuen und mit Minzblättern und einigen Rosinen verzieren.

7.138 Fritierte Bananen auf Schokoladensoße

Kosten für Zutaten DM 16,41
2 Bananen
1 Becher IGLO Broccoli gefroren
1 Tüte SCHWARTAU Haselnüsse
150 g Kalbsfilet
1 Stange Lauch
4 Möhren
3 Topinambur
2 Tomaten
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade zartbitter

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Broccolicremesuppe Hauptspeise: Kalbsfilet auf Tomaten-Broccolisoße und Lauch-Möhren-Gemüse Dessert: Fritierte Bananen auf Schokoladensoße

Zubereitung des Dessert: Fritierte Bananen auf Schokoladensoße
Die Zartbitterschokolade schmelzen, mit Sahne strecken und mit einem Schuß Calvados verfeinern. Die geschälten Topinambur in feine Scheiben schneiden, im tiefen Fett ausbacken und mit Puderzucker bestreuen. Die Bananen vierteln, mehlieren, durch einen Ausbackteig aus zwei Eiern, 100ml. Milch, Mehl und Zucker ziehen, mit den geraspelten Haselnußkernen panieren und im tiefen Fett ausbacken.

7.139 Fritierte Bananen-Schinkenrolle

Kosten für Zutaten DM 18,81
2 Bananen
1 Glas Kirschen
1 Fläschchen BERENTZEN Johannisbeerlikör
1 Tüte Mandelblättchen
1 Becher BUITONI Nudeln
150 g Schweinekotelett
1 Bd. Spargel grün
50 g Schinken roh
1 Becher vorgekocht Rote Bete

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Sahne-Spaghetti mit Spargelspitzen Hauptspeise: Falscher Mailänder Dessert: Fritierte Bananen-Schinkenrolle
Zubereitung des Dessert: Fritierte Bananen-Schinkenrolle
Die geschälten Bananen in vier Teile schneiden, jeweils mit einer Schinkenscheibe umwickeln, mehlieren, in einem Ausabckteig aus Mehl, 3 Eiern und Milch wenden und im tiefen Fett ausbacken. Die Kirschen und den Johannisbeerlikör pürieren, als Spiegel auf einem flachen Teller anrichten, die ausgebackenen Bananen darauf garnieren und mit einigen Minzblättern vollenden.

7.140 Fritierte Birnenspalten mit Kokosträumen

Kosten für Zutaten DM 18,39
1 Becher Bandnudeln grün
100 g Cheddar
2 Birnen
1 Tüte Kokosflocken
5 Möhren
1 Mangold
2 Süsskartoffeln
1 Becher Weizenbratschnitten
1 Zwiebel rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Weizenbratschnitten im Eimantel mit Käsesoße Dessert: Fritierte Birnenspalten mit Kokosträumen

Zubereitung des Dessert: Fritierte Birnenspalten mit Kokosträumen
Die geschälten Birnen in Spalten schneiden, durch einen Ausbackteig aus Mehl, Eiern, Milch und Zucker ziehen, im tiefen Fett ausbacken und zum Schluß in Zimtzucker und Kokosflocken wälzen. Für die Soße die übrigen Kokosflocken mit einem Becher Joghurt, Zucker und Zitronensaft verrühren, auf einem flachen Teller anrichten und mit Minzblättern und Puderzucker vollenden.

7.141 Fritierte Marzipanbällchen

Kosten für Zutaten DM 19,46
1 Avocado
3 Feigen
200 g SCHWARTAU Marzipan
3 Passionsfrüchte
1 Becher BUITONI Spaghetti
2 Wachteln
2 Zucchini
200 g Ziegenkäse
1 Schale Weintrauben blau

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gebratene Wachteln auf Zucchinispaghetti Dessert: Fritierte Marzipanbällchen
Zubereitung des Dessert: Fritierte Marzipanbällchen
Das Marzipan mit Mehl und zwei Eiern verkneten, zu Kreisen formen, mit Feigenwürfeln, halbierten, entkernten Trauben, Passionsfruchtfleisch und gewürfelten Ziegenkäse füllen, zusammenrollen und im tiefen Fett ausbacken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern garnieren.

7.142 Fritierte Panettone mit Ricotta-Bananencreme

Kosten für Zutaten DM 19,68
3 Chicoree
2 Bananen
1 Kaninchenkeule
1 Tüte Kokosraspel
1 Becher Polenta
1 Panettone klein
100 g Salami
250 g Ricotta
1 groß. Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Brassierter Salsiccia-Chicoree Hauptspeise: Kaninchenragout an Polenta Dessert: Fritierte Panettone mit Ricotta-Bananencreme
Zubereitung des Dessert: Fritierte Panettone mit Ricotta-Bananencreme
Den Panettone in gleichgroße Würfel schneiden, durch einen Ausbackteig aus 3 Eiern,

Milch, Mehl und Zucker ziehen und im tiefen Fett ausbacken. Die geschnittenen Bananen mit dem Ricotta und den Kokosraspeln pürieren, mit Honig und Zucker verfeinern und in einer Schale anrichten. Die fritierten Panettonestücke darum anrichten und mit Puderzucker garnieren.

7.143 Fritierte Pflaumen in Erdnusscreme

Kosten für Zutaten DM 14,69
1 Becher BUITONI Farfalle
150 g Edamer
1 Glas Erdnusscreme
1 Fläschchen Eierlikör
1 Glas Oliven grün
1 Peperoni rot
1 Glas Pflaumen
200 g Schweineschnitzel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Paniertes Schnitzel und Pesto Dessert: Fritierte Pflaumen in Erdnusscreme
Zubereitung des Dessert: Fritierte Pflaumen in Erdnusscreme
Sahne schlagen und den Eierlikör unterrühren. Etwas von den Pflaumen pürieren und mit unterheben. Einen Teig aus Mehl, zwei Eiern, Erdnusscreme, Zucker und Milch herstellen. Die Pflaumen in diesem Teig wenden und in der Friteuse ausbacken. Die Sahne auf einen Teller geben und die Pflaumen darauflegen.

7.144 Fritierte Wan Tans mit Himbeerkompott

Kosten für Zutaten DM 18,72
1 Blutwurst
2 Äpfel
1 Becher Forelle geräuchert
1 Schale Feldsalat
1 Becher KARWENDEL Frischkäse Exquisa
1 Becher RIOGRANDE Himbeeren gefroren
3 Kartoffeln
1 Bd. Lauchzwiebeln
1 Becher Wan Tan Teig

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Blutwurstcarpaccio an Kartoffel-Lauch-Gemüse Hauptspeise: Forellenmedaillons auf gebratenen Apfelscheiben Dessert: Fritierte Wan Tans mit Himbeerkompott
Zubereitung des Dessert: Fritierte Wan Tans mit Himbeerkompott
Die Wan Tan Blätter im tiefen Fett ausbacken, auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen. Die Himbeeren mit Zucker und einem Schuß Weißwein einköcheln. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern garnieren.

7.145 Fritiertes Eis

Kosten für Zutaten DM 14,92
1 Birne
200 g Hasenrücken
200 g Kräuterfrischkäse
1 Becher Pilzmischung
1 Stange Sellerie
1 Rotkohl
1 Glas SCHWARTAU Quittengelee
1000 ml Vanilleeis

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hasenrücken unter dem Pilzgratin Dessert: Fritiertes Eis
Zubereitung des Dessert: Fritiertes Eis
Die Birne schälen, würfeln und in Weißwein dünsten. Zwei Würfel aus dem Eis herausschneiden. Diese erst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zum Schluß in gemahlenen Toastbrot wenden. Nochmal in Ei und Bröseln wenden und in heißem Fett fritieren. Etwas Quittengelee zu den Birnen geben, und diese Sauce auf einem Teller verteilen. Das fritierte Eis daraufgeben.

7.146 Fruchtfilets in Marzipansoße

Kosten für Zutaten DM 18,97
1 Avocado
1 Tüte Backpflaumen
1 Grapefruit
3 Kartoffeln
1 Schale Kresse
150 g Kalbsschnitzel
1 Orange
1 Becher SCHWARTAU Marzipan
1 Trevisano-Radicchio
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Zwiebel-Senf-Suppe Hauptspeise: Gefüllte Kalbsmedaillons mit Pflaumensoße Dessert: Fruchtfilets in Marzipansoße
Zubereitung des Dessert: Fruchtfilets in Marzipansoße
Die Orange und Grapefruit schälen, die Filets auslösen und rosettenförmig auf einem flachen Teller auslegen. Den Marzipanblock würfeln, in Sahne schmelzen, über die angerichteten Früchte geben und mit Minzblättern garnieren.

7.147 Fruchtgratin mit Joghurtsoße

Kosten für Zutaten DM 19,52
1 Becher Bandnudeln rot
150 g Hähnchenbrust
1 Schale Himbeeren
1 Ingwerknolle
1 Kiwi
1 Becher Mozzarella
2 Paprika gelb
1 Schale Rucola
1 Tüte Walnußkerne

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Ingwer-Hähnchen mit Rucola-Nudeln Dessert: Fruchtgratin mit Joghurtsoße
Zubereitung des Dessert: Fruchtgratin mit Joghurtsoße
Auf einem flachen Teller die Kiwischeiben rosettenförmig auslegen und jeweils mit einer Himbeere verziehren. Die gehackten Walnußkerne, die übrigen Himbeeren mit zwei Eiern, Zucker und Toastwürfeln verrühren, in ausgebutterte Metallringe füllen und 15 Minuten bei 180° im Ofen backen. Für die Soße einen Becher Joghurt mit Zitronensaft, Calvados, Vanillezucker und Honig verrühren und als Spiegel auf dem angerichteten Teller ausstreichen.

7.148 Fruchtpfannkuchen

Kosten für Zutaten DM 14,02
1 Becher Austernpilze
1 Becher IGLO Erbsen
500 g Haferflocken
1 Ingwerknolle
1 Karambole
1 Orange
200 g Schweineschnitzel
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Orientalische Pfanne Dessert: Fruchtpfannkuchen
Zubereitung des Dessert: Fruchtpfannkuchen
Die Orange schälen und filetieren. Die Karambole in Scheiben schneiden. Aus Mehl, Milch, zwei Eiern, Zucker und den Haferflocken einen Pfannkuchenteig rühren, in der Pfanne ausbacken und auf einen Teller geben. Die Früchte in einer Pfanne mit Butter anziehen lassen, Brandy dazugeben und flambieren. Dann die Früchte in den Pfannkuchen füllen, diesen zusammenklappen und mit Puderzucker bestreuen.

7.149 Fruchtsalat

Kosten für Zutaten DM 19,63
1 Aubergine
1 Schale Brombeeren
1 Birne
1 Becher RICKMERS Bio-Reisflocken
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Schale Kirschtomaten
1 Paprika Rot
4 Möhren
1 Stück Seitan
50 g Roquefort
1 Bd. Zitronengras

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Wok-Gemüse mit Bioreis Salat: Tomaten-Roquefort-Salat Dessert: Fruchtsalat
Zubereitung des Dessert: Fruchtsalat
Die Brombeeren und Birnenwürfel mit Honig, Calvados und gehackter Zitronenmelisse marinieren und in einem tiefen Teller anrichten. Zum Garnieren mit Puderzucker bestreuen und mit einem Minzblatt verzieren.

7.150 Fruchtwindbeutel

Kosten für Zutaten DM 14,80
250 g Champignons
500 ml Buttermilch
1 Fenchel
250 g Fruchtcocktail
1 Paprika Rot
1 Stück Seeteufel
1 Becher BARILLA Spiralnudeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Fusilli im Paprikakörbchen und Seeteufelschmetterlinge Dessert: Fruchtwindbeutel
Zubereitung des Dessert: Fruchtwindbeutel
Wasser, Mehl und Butter vermengen, bis sich die Masse vom Schüsselboden löst und zwei Eigelbe unterrühren. Den Teig mit Hilfe einer Spritztülle in Rosettenform auf Backpapier spritzen und im Backofen aufgehen lassen. Den Fruchtcocktail abgießen, mit etwas Buttermilch, geschlagener Sahne, Honig und Brandy vermengen. Auf einem Teller anrichten und etwas davon in die Windbeutel füllen. Mit Minze garnieren.

7.151 Früchte-Müsli-Plätzchen an Rotweinbirne

Kosten für Zutaten DM 14,01
1 Birne
1 Glas Erdnusscreme
1 Becher Löffelbisquit
3 Kartoffeln
1 Becher DR.OETKER Muesli

1 Tomate
200 g Schweinebauch
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinebauchgeschnetzeltes in Erdnußsauce Dessert: Früchte-Müsli-Plätzchen an Rotweinbirne
Zubereitung des Dessert: Früchte-Müsli-Plätzchen an Rotweinbirne
Aus drei Eiweiß Eischnee schlagen. Etwas von dem Müsli hineingeben. Die Löffelbisquits fein mahlen und ebenfalls in die Masse einrühren. Zu Plätzchen formen und in einer Pfanne goldbraun braten. Die Birne halbieren und entkernen. Einen Topf mit Rotwein aufsetzen, die Birne hineingeben und köcheln lassen. Die fertige Birne in Scheiben auf einem Spiegel von reduziertem Rotwein anrichten, die Plätzchen dazugeben.

7.152 Gebackene Banane auf Quittenkonfitüre

Kosten für Zutaten DM 18,89
2 Bananen
6 Möhren mit grün
1 Schale Shii-Take Pilze
1 Glas Schwarzwurzeln
1 Becher Tempura
1 Glas Quittenkonfitüre
150 g Zanderfilet
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Zanderfilet in Weißwein-Kräutersoße an Wurzelgemüse Dessert: Gebackene Banane auf Quittenkonfitüre
Zubereitung des Dessert: Gebackene Banane auf Quittenkonfitüre
Die Bananenstücke durch einen Teig aus Tempura, Weißwein, Zimt, Zucker und etwas geriebenem Ingwer ziehen und in tiefem Fett ausbacken. Die fritierten Bananen in Zimt und Zucker wälzen und über die mit Brandy verfeinerte Quittenkonfitüre geben. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern garnieren.

7.153 Gebackene Bananen auf Fruchtragout

Kosten für Zutaten DM 17,49
4 Butternußkürbisse klein
2 Bananen
1 Apfel
1 Forelle
1 Kohlrabi
4 Kartoffeln
2 Orangen
1 Tüte Mandelblättchen
1 Becher IGLO Spinat gefroren

2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Spinatforellenröllchen mit Gemüsekompott Dessert: Gebackene Bananen auf Fruchtragout
Zubereitung des Dessert: Gebackene Bananen auf Fruchtragout
Einen Ausbackteig aus 2 Eigelb, geschlagenem Eiweiß, Zucker, Mehl und Milch zubereiten. Eine Banane vierteln, durch den Teig ziehen und im tiefen Fett ausbacken. Die zweite Banane in Scheiben schneiden und mit Apfelwürfeln und Orangenfilets in Zucker, Zimt und Butter karamelisieren, mit Calvados ablöschen und über die gebackenen Bananen geben. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit den Mandelblättchen, Zimt und Puderzucker bestreuen.

7.154 Gebackene Früchte auf zwei Saucen

Kosten für Zutaten DM 14,24
1 Apfel grün
150 g Hähnchenbrust
200 g DANONE Hüttenkäse
4 Feigen
1 Liter Eierlikör
2 Kartoffeln
1 Glas Oliven schwarz
2 Tomaten
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hähnchenbrust mit Hüttenkäsehaube Dessert: Gebackene Früchte auf zwei Saucen
Zubereitung des Dessert: Gebackene Früchte auf zwei Saucen
Die Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen. Aus einem Ei, zwei Eßlöffeln Mehl, einem Schuß Milch, Zucker und Zimt einen zähflüssigen Teig herstellen. Zwei Feigen schälen. Den Apfel achteln. Die Feigen und zwei Apfelspalten in dem Teig wenden und in heißem Fett fritieren. Die Schokolade mit einem Schuß Weißwein, Brandy, Honig und einem Eigelb zu einer Zabaione verrühren. Die fritierten Früchte auf einem Spiegel von der Zabaione anrichten. Mit Eierlikör beträufeln.

7.155 Gebackene Knusperfeige

Kosten für Zutaten DM 13,87
1 Apfel grün
4 Feigen
200 g Kabeljau
5 Kartoffeln
1 Glas Johannisbeergelee

150 g Speck
200 g Studentenfutter

Kochduell Grundausstattung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kabeljau in Senfkruste Dessert: Gebackene Knusperfeige
Zubereitung des Dessert: Gebackene Knusperfeige
Das Johannisbeergelee mit etwas Weißwein einkochen lassen. Milch, zwei Eiern und Mehl zu einer Masse verrühren. Das Studentenfutter mahlen und in einer Pfanne kurz anrösten. Zwei der Feigen erst in dem Teig wälzen, dann im Studentenfutter und in der Friteuse ausbacken. Die restlichen Feigen achteln, mit ihnen den Tellerrand garnieren, in die Mitte die Soße geben und die zwei Feigen darauflegen..

7.156 Gebackener Camembert auf Himbeersoße

Kosten für Zutaten DM 18,75
1 Becher Bandnudeln frisch
1 Stück WEIHENSTEFAN Camembert
1 Apfel grün
1 Hähnchenbrust
1 Tüte Haselnußkerne
1 Becher RIOGRANDE Himbeeren gefroren
1 Kürbis
1 Pak-Choi
1 Bd. Möhren

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Kürbissuppe mit karamelisierten Äpfeln Hauptspeise: Hähnchenbrust im Pak-Choi-Mantel auf Weißweinsoße Dessert: Gebackener Camembert auf Himbeersoße
Zubereitung des Dessert: Gebackener Camembert auf Himbeersoße
Die grob gemahlenen Haselnußkerne in Zucker karamelisieren, mit Vollei, Milch, Mehl und Zucker zu einem Pfannkuchenteig vermengen und in Butter anbraten. Den Camembert vierteln, in den Pfannkuchen einrollen und im Ofen backen. Die Himbeeren mit braunem Zucker, Zimt und einem Schuß Rotwein einkochen und als Spiegel auf einem flachen Teller ausstreichen. Den gebackenen Camembert auf dem Soßenspiegel mit Puderzucker und Minzblättern garnieren.

7.157 Gedünstete Birne

Kosten für Zutaten DM 12,90
2 Birnen
1 Avocado
1 Becher KNORR Croutons
150 g Feldsalat
150 g Emmentaler

4 Möhren
200 g Schweinefilet
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept
Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Salat: Feldsalat mit Schweinefiletstreifen Dessert: Gedünstete Birne
Zubereitung des Dessert: Gedünstete Birne
Von einer Birne den Boden und den Deckel abschneiden, sie mit dem Ananasausstecher aushöhlen und in einer Pfanne mit Weißwein im Ofen pochieren. Aus einem Ei, einem Eigelb, Zucker und Weißwein eine Zabaione aufschlagen und die Hälfte mit Kakao vermengen. Aus der weißen Sauce einen Saucenspiegel auf einem Teller herrichten, mit einer Spritze die braune Sauce in Streifen in die weiße spritzen und mit einer Gabel Ornamente hineinziehen. Die Birne in die Mitte stellen und mit ihrem eigenen Deckel bedecken.

7.158 Geeistes Kirschsüppchen

Kosten für Zutaten DM 14,78
1 Fläschchen Eierlikör
1 Glas Kirschen
500 g BARILLA Nudeln bunt
200 g Pilzmischung
150 g Schweinefilet
100 g Speck
1 Bd. Spargel

Weitere Zutaten siehe Rezept
Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinelendchen im Pilzmantel Dessert: Geeistes Kirschsüppchen
Zubereitung des Dessert: Geeistes Kirschsüppchen
Den Kirschsaft erhitzen. Stärke und Zucker mit etwas Rotwein anrühren und in den kochenden Kirschsaft geben. Dann die Kirschen dazugeben und im Kühlschrank kaltstellen. Sahne mit Zucker schlagen. Die Kirschen in einem Teller anrichten, mit Hilfe einer Spritztülle die Sahne darübergeben. Alles mit dem Eierlikör beträufeln.

7.159 Gefüllte Apfelhälften mit Himbeer-Zabaione

Kosten für Zutaten DM 18,96
1 Schale Austernpilze
2 Äpfel
100 g Gouda
1 Schale Himbeeren
3 Kartoffeln
150 g Rinderfilet
1 Romanesco
1 Rettich weiß
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept
Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rinderfilet unter der Rettichhaube Dessert: Gefüllte Apfelhälften mit Himbeer-Zabaione
Zubereitung des Dessert: Gefüllte Apfelhälften mit Himbeer-Zabaione
Die Äpfel halbieren, aushöhlen, in einem Sud aus Zucker, Wasser und Weißwein blanchieren, auf einem flachen Teller anrichten und mit einigen Himbeeren füllen. Die übrigen Himbeeren mit zwei Eigelb, Weißwein, Vanillezucker und Zucker über einem heißen Wasserbad aufschlagen und über die Apfelhälften geben. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker garnieren.

7.160 Gefüllte Avocado an Eischnee

Kosten für Zutaten DM 18,09
1 Avocado
2 Hähnchenschenkel
1 Becher SCHWARTAU Kuvertüre
1 Paprika Rot
1 Becher SCHWARTAU Marzipan
100 g Roquefort
1 Tüte Studentenfutter
1 Becher Spaghetti
1 Schale Weintrauben rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefüllter Hähnchenschenkel an Spaghetti-Paprika-Sahnesoße Dessert: Gefüllte Avocado an Eischnee
Zubereitung des Dessert: Gefüllte Avocado an Eischnee
Die Avocado halbieren und entkernen. Eine Füllung aus passiertem Roquefort, geriebener Kuvertüre, einigen Avocadostücken, Sahne und Marzipan herstellen und mit einer Spritztüte in die Avocadohälfte füllen. Die Trauben in Butter und Zucker karamelisieren, ein guten Schuß Calvados dazugeben und flambieren. Gezuckerten Eischnee in eine Spritztüte füllen, am Tellerrand aufspritzen und mit einem Bunsenbrenner anbräunen.

7.161 Gefüllte Babyananas mit Rotwein-Buttersoße

Kosten für Zutaten DM 18,12
1 Schale Champignons
1 Baby Ananas
1 Granatapfel
1 Becher IGLO Grünkohl gefroren
150 g Kasseler
4 Kartoffeln
1 Paprika Grün
1 Paprika gelb
1 Becher KRAFT Scheibletten Käse
2 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gratinierte Paprika mit Gemüsewürfeln Hauptspeise: Kasselerwürfel in Grünkohl-Kartoffelsuppe Dessert: Gefüllte Babyananas mit Rotwein-Buttersoße
Zubereitung des Dessert: Gefüllte Babyananas mit Rotwein-Buttersoße
Die Ananas im oberen Drittel aufschneiden, aushöhlen und als Schale bereitstellen. Die Ananaswürfel und etwas Granatapfelfruchtfleisch mit gezuckerter und geschlagener Sahne verrühren und in die ausgehöhlte Ananas füllen. Für die Soße Rotwein und Rotweinessig reduzieren und mit 100gr. Butter und 2 EL Zucker aufmontieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Minzblättern und Puderzucker ausgarnieren.

7.162 Gefüllte Erdnußpfannkuchen auf Feigensoße

Kosten für Zutaten DM 17,97
1 Glas Erdnußbutter
6 Feigen
3 Lammkoteletts
3 Kartoffeln
2 Kiwis
1 Stange Lauch
500 g Sauerkraut
250 g Quark
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Lauchcremesuppe mit Croûtons Hauptspeise: Lammkoteletts in Rotwein-Zwiebel-Soße Dessert: Gefüllte Erdnußpfannkuchen auf Feigensoße
Zubereitung des Dessert: Gefüllte Erdnußpfannkuchen auf Feigensoße
Einen Teig aus drei Eiern, Milch, Mehl, Erdnußbutter und Zucker herstellen, pürieren und in Butter zu drei Pfannkuchen backen. Für die Füllung den Quark mit Zucker und Zitronensaft abschmecken, auf die Pfannkuchen streichen und einrollen. Für die Soße das Mark von drei Feigen mit Zucker, Butter, Calvados und Rotwein karamelisieren. Als Garnitur die Kiwis sternförmig ausstechen, die übrigen Feigen öffnen und am Tellerrand garnieren.

7.163 Gefüllte Mandarine

Kosten für Zutaten DM 14,30
1 Avocado
6 Garnelen
1 Becher KNORR Kräuterlinge
1 Paprika Rot
1 Becher BARILLA Maccharoni
3 Mandarinen
1 Fläschchen Weinbrand

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gamba-Paprika-Spieß Dessert: Gefüllte Mandarine

Zubereitung des Dessert: Gefüllte Mandarine
Die Mandarinen filetieren und als Kreis auf einem Teller anrichten, in die Mitte des Kreises eine halbe ausgehöhlte Mandarine legen. Diese mit einer Mischung aus Joghurt, Zucker und Brandy füllen. Zucker in einer Pfanne mit etwas Butter karamelisieren lassen, mit Brandy ablöschen und über die Mandarinenfilets träufeln.

7.164 Gefüllte Marzipandatteln an Avocado-Ingwer-Kompott

Kosten für Zutaten DM 18,51
1 Schale Austernpilze
1 Bd. Chili rot klein
1 Avocado
8 Datteln
1 Ingwerknolle
1 Becher SCHWARTAU Marzipan
150 g Rinderfilet
3 Trüffelkartoffeln
2 Tomaten
1 Schale Spinat

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rinderfiletmedaillons an scharfer Soße Dessert: Gefüllte Marzipandatteln an Avocado-Ingwer-Kompott
Zubereitung des Dessert: Gefüllte Marzipandatteln an Avocado-Ingwer-Kompott
Die Datteln halbieren, entkernen, mit Marzipanmasse füllen, mehlieren, durch einen Ausbackteig aus Milch, Mehl, Zucker, einer Prise Salz, zwei Eigelb und geschlagenem Eiweiß ziehen und im tiefen Fett ausbacken. Die Avocadowürfel in braunem Zucker und Butter karamelisieren, den geriebenen Ingwer unterrühren, mit Calvados ablöschen, flambieren und einkochen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker ausgarnieren.

7.165 Gefüllte Marzipanpralinen

Kosten für Zutaten DM 17,99
1 Becher Bandnudeln grün
1 Aubergine
1 Gemüsezwiebel
1 Fleischtomate
30 ml Eierlikör
1 Glas Pflaumenmus
2 Orangen
200 g SCHWARTAU Marzipan
1 Tüte SCHWARTAU Mandelblättchen
150 g Thunfisch

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefüllte Auberginen mit Thunfischragout auf Tomatennudeln Dessert:

Gefüllte Marzipanpralinen
Zubereitung des Dessert: Gefüllte Marzipanpralinen
Aus Marzipan, Mehl, Speisestärke und Backpulver einen Teig herstellen und ausrollen. Mit einem Förmchen Kreise ausstechen, diese mit Pflaumenmus füllen und fritieren. Eine Orange halbieren, aushöhlen und mit einer Crème aus Orangensaft, Eierlikör und geschlagener Sahne füllen. Das Ganze mit etwas Puderzucker und Honig garnieren.

7.166 Gefüllte Quarkcrêpes

Kosten für Zutaten DM 13,86
1 Birne
1 Baby Ananas
1 Fenchel
200 g Lachsforelle
1 Meerrettich
1 Glas Oliven schwarz
250 g Quark

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Fenchel-Birnen-Suppe Hauptspeise: Lachsforelle in Meerrettichsauce Dessert: Gefüllte Quarkcrêpes
Zubereitung des Dessert: Gefüllte Quarkcrêpes
Drei Eier mit Milch, Mehl und Zucker zu einem Teig verrühren. Drei Crêpes backen. Den Quark mit Himbeermarmelade und Puderzucker anmachen. Die Crêpes damit füllen und zusammenklappen. Die Ananas längs aufschneiden und auf einem Teller anrichen. Die Crêpes und einige Kleckse Marmelade dazugeben.

7.167 Gefüllte Reispfannkuchen

Kosten für Zutaten DM 14,59
1 Birne
150 g Lachs
1 Becher Nori - Algen
1 Orange
1 Fläschchen Reisessig
1 Salatgurke
300 g Reismehl

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Reis in der Alge Salat: Gurkensalat Dessert: Gefüllte Reispfannkuchen
Zubereitung des Dessert: Gefüllte Reispfannkuchen
Eier mit Reismehl, Zucker und Milch zu einem Teig verrühren. Drei Pfannkuchen backen. Die Birne schälen, in kleine Stücke schneiden, und diese in Reisessig, Brandy und Zucker angehen lassen. Orangenschale in Zucker anschwitzen. Mit dem Saft und den Filets der Orangen auffüllen. Die Pfannkuchen mit den Birnen füllen, zusammenklappen und auf

einem Teller anrichten. Die Orangensauce, Puderzucker und Minze darübergeben.

7.168 Gefüllte Rotweinbirne an Kumquatkompott

Kosten für Zutaten DM 18,73
1 Aubergine
2 Birnen
1 Tüte Cashewkerne
1 Forelle
1 Schale Kumquats
1 Schale Pfifferlinge
50 g Roquefort
1 Bd. Zitronengras

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Forellenfilet an Zitronengrassoße und Auberginen Dessert: Gefüllte Rotweinbirne an Kumquatkompott
Zubereitung des Dessert: Gefüllte Rotweinbirne an Kumquatkompott
Die Birnen schälen, halbieren, entkernen und in Rotwein pochieren. Den Roquefort passieren, mit Sahne verfeinern und mit einem Spritzbeutel in die Birnenhälften füllen. Die Kumquats in Scheiben schneiden und in einem Sud aus Honig, Zitronensaft und Wasser einreduzieren. Die Cashewkerne ohne Zugabe von Fett in einer Pfanne rösten, über das Kumquatkompott geben und auf einem flachen Teller anrichten.

7.169 Gefüllter Apfel mit Gorgonzola

Kosten für Zutaten DM 17,49
2 Äpfel grün
1 Becher Belegkirschen
1 Stück Fleischwurst
1 Stück Gorgonzola
1 Gurke
1 Becher Hörnchenteig
3 Kartoffeln
1 Bd. Radieschen
1 Bd. Rucola

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Kartoffelsüppchen Hauptspeise: Pikante Fleischwurstrolle im Rucola-Bett Dessert: Gefüllter Apfel mit Gorgonzola
Zubereitung des Dessert: Gefüllter Apfel mit Gorgonzola
Einen Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, mit dem übrigen Gorgonzola füllen und in einem Sud aus Weißwein und Butter bei gschlossenem Deckel pochieren. Den übrigen Apfel in Spalten schneiden, in Butter glasieren und mit Honig und Zitronensaft ablöschen. Für die Soße Zucker karamelisieren, mit Weißwein ablöschen, mit einem Schuß Sahne auffüllen und reduzieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit den

Belegkirschen und Minzblättern garnieren.

7.170 Gefüllter Bratapfel

Kosten für Zutaten DM 17,39
1 Apfel
150 g Entenbrust
1 Gurke
1 Becher PFANNI Knödel
1 Paprika Grün
1 Becher Maronen vorgekocht
2 Tomaten
3 Schalotten
3 Riesenchampignons
1 Schale Weintrauben grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Gazpacho Hauptspeise: Entenbrust auf Weintrauben-Maronensoße Dessert: Gefüllter Bratapfel
Zubereitung des Dessert: Gefüllter Bratapfel
Den Apfel mit einem Ausstecher entkernen, die Schale leicht einritzen, mit einer pürierten Masse aus den übrigen Maronen, Puderzucker und einem Schuß Calvados füllen und im Zuckerwasserbad im Ofen dämpfen. Für die Soße Sahne mit Puderzucker, Zimt und Calvados verrühren und als See in einem tiefen Teller anrichten.

7.171 Gefülltes Vanillecrêpesäckchen

Kosten für Zutaten DM 12,63
1 Aubergine
150 g Geflügelleber
3 Frühlingszwiebeln
1 Becher PFANNI Kartoffelpüree
1 Kopfsalat
1 Mini-Salami
200 g Weintrauben schwarz
1 Becher DR.OETKER Vanillepudding

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Senfsuppe mit Salami Hauptspeise: Glasierte Geflügelleber mit Trauben-Balsamico-Sauce Dessert: Gefülltes Vanillecrêpesäckchen
Zubereitung des Dessert: Gefülltes Vanillecrêpesäckchen
Den Vanillepudding nach Packungsanweisung zubereiten. Aus zwei El Mehl, drei Eiern und Milch einen Teig herstellen. Einen Crêpe in der Pfanne backen, etwas auskühlen lassen und ein wenig von der Vanillecreme in seine Mitte geben. Den Crêpe dann zu einem "Säckchen" zusammenfalten und auf dem Rest der Traubensauce des Hauptgerichtes servieren. Mit Puderzucker bestreuen.

7.172 Geschmolzener Camembert auf Lycheekompott

Kosten für Zutaten DM 14,05
250 g Camembert
1 Glas Gewürzgurken
1 Forelle
1 Fenchel
1 Dos. Lychees
1 Becher BARILLA Spaghetti
1 Tomate
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Forellenfilet im Spaghettiwickel Dessert: Geschmolzener Camembert auf Lycheekompott
Zubereitung des Dessert: Geschmolzener Camembert auf Lycheekompott
Die Lychees abgießen und den Saft der Lychees in einem Topf einkochen lassen. Einen EL geschlagene Sahne unterheben und dann Zimt, Zucker und Brandy hinzufügen. Den Camembert bei geringer Hitze in den Ofen stellen. Ein Eigelb mit Toastbrotwürfeln, Kräutern der Provence, Gurkenscheiben, Salz, Pfeffer und einigen Tomatenwürfeln vermengen. Diese Masse auf den angewärmten Käse geben und erneut zum Überbacken in den Ofen stellen. Die Lycheesauce auf einem Teller verteilen und den Camembert darübergeben. Mit den Lychees garnieren.

7.173 Glacierte Apfelspalten mit Erdnusscreme

Kosten für Zutaten DM 13,10
2 Äpfel grün
1 Glas Erdnusscreme
1 Kalbssteak
1 Becher Rettich-Keimlinge
1 Becher BARILLA Spaghetti
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbssteakexpress mit verlorenem Ei Dessert: Glacierte Apfelspalten mit Erdnusscreme
Zubereitung des Dessert: Glacierte Apfelspalten mit Erdnusscreme
4 Eigelbe, Zucker, Muskat und Calvados verrühren. 1 Becher Sahne schlagen. Alles mit der Erdnusscreme vermengen. 1 Apfel schälen, vierteln, entkernen, in Scheiben schneiden und in der Pfanne mit 1 EL Zucker und einem Stück Butter anbraten, mit Calvados flambieren. Apfelscheiben neben der Creme anrichten.

7.174 Glasierte Ananas und Erdbeeren auf süßer Sahne

Kosten für Zutaten DM 19,25
1 Avocado
1 Becher Bulgur
1 Ananas
1 Becher KRAFT Frischkäse Philadelphia
1 Schale Erdbeeren
1 Bd. Frühlingszwiebeln
150 g Lachsfilet
1 Glas Oliven schwarz
3 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Bulgursalat Hauptspeise: Lachsklößchen mit Avocadoschaum Dessert: Glasierte Ananas und Erdbeeren auf süßer Sahne
Zubereitung des Dessert: Glasierte Ananas und Erdbeeren auf süßer Sahne
Die Ananas halbieren und eine Hälfte dekorativ auf einem flachen Teller anrichten. Die geviertelten Erdbeeren und die übrigen Ananaswürfel in Zucker karamelisieren und mit einem Schuß Calvados ablöschen. Zum Garnieren gezuckerte und geschlagene Sahne mit einem Spritzbeutel auf den Tellerrand dressieren und it braunem Zucker, Puderzucker und Minzblättern bestreuen.

7.175 Glasierte Himbeeren mit Avocado

Kosten für Zutaten DM 14,87
1 Avocado
250 g IGLO Himbeeren
100 g Gouda
200 g Kalbsfilet
3 Kartoffeln
1 Becher Pfifferlinge
500 ml Sojamilch

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsfilet mit Pfifferlingen in Käserahm Dessert: Glasierte Himbeeren mit Avocado
Zubereitung des Dessert: Glasierte Himbeeren mit Avocado
Braunen Zucker mit Butter karamelisieren lassen. Die Himbeeren mit in die Pfanne geben und dann mit Sojamilch ablöschen. Auf einem Teller anrichten und in Scheiben geschnittene Avocado darübergeben.

7.176 Götterspeise mit Apfelbeignets

Kosten für Zutaten DM 12,18
1 Apfel rot
3 Kartoffeln
1 Kohlrabi
1 Glas Kapern
1 Seebrasse
1 Becher DR.OETKER Wackelpudding grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Fisch mit Kapernbutter Dessert: Götterspeise mit Apfelbeignets
Zubereitung des Dessert: Götterspeise mit Apfelbeignets
Die Götterspeise lt. Packungshinweis anrühren. Aus 2 Eigelb, Mehl, Zucker und Milch einen Teig anrühren und einen Eiweißschaum aus 2 Eiweiß unterheben. Den Apfel schälen, entkernen und fünfteln, in Mehl wälzen, im Teig wenden und in Fritierfett ausbacken lassen. Aus der Apfelschale wird ein Röschen gedreht. Die Apfelbeignets neben der Götterspeise anrichten und mit dem Röschen garnieren.

7.177 Granatapfel trifft Feige im eigenen Saft

Kosten für Zutaten DM 14,70

Broccoli
1 Granatäpfel
2 Feigen
180 g Putenfleisch
1 Becher Mozzarella
1 Becher Pistazien

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenbrüstchen Pistazia Dessert: Granatapfel trifft Feige im eigenen Saft
Zubereitung des Dessert: Granatapfel trifft Feige im eigenen Saft
Zucker in einer Pfanne karamelisieren und mit einem Schuss Weisswein ablöschen. Die Feigen schälen, vierteln, in die Pfanne geben und ca. 3min. ziehen lassen. Rotwein in einem Topf reduzieren und abbinden. Den Granatapfel halbieren, eine Hälfte entkernen und mit den Feigen füllen. Beide Granatapfelhälften auf einem Teller mit der Rotweinsoße anrichten.

7.178 Grapefruit-Lasagne

Kosten für Zutaten DM 14,87

150 g Entenbrust
1 Grapefruit
500 g BARILLA Nudeln
300 g IGLO Prinzessbohnen
500 g Rote Bete
200 g Sultaninen
225 g Zuckerrübenkraut

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Rote Bete Suppe Hauptspeise: Entenbrust mit Zuckerrübensauce Dessert:

Grapefruit-Lasagne
Zubereitung des Dessert: Grapefruit-Lasagne
Die Grapefruit schälen und in Scheiben schneiden. Aus 1/4 l Milch, 2 El Mehl, 4 Eiern und einem Schuß Öl einen Crêpeteig herstellen. Drei Crêpes backen (nur von einer Seite) und mit einem Ausstecher Blumen ausstechen. Diese Blumen mit den Grapefruitscheiben abwechselnd auf einem Teller zu einer Lasagne schichten. Diese mit etwas Zuckerrübenkraut umgeben und mit Minze, halbierten Weintrauben und Puderzucker garnieren.

7.179 Grapefruitkaltschale

Kosten für Zutaten DM 12,20
1 Grapefruit
1 Lammsteak
3 Kartoffeln
1 Bd. Porree
3 Möhren
1 Becher BAHLSEN Salzstangen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammsteak auf Salzstangenpuffern Dessert: Grapefruitkaltschale
Zubereitung des Dessert: Grapefruitkaltschale
Die Grapefruit filieren und den Saft mit Weißwein, Zucker, ca. 6 zerstoßenen Eiswürfeln und etwas Zitronensaft verrühren. Das Ganze in ein Dessertglas mit Zuckerrand füllen, die Grapefruitfilets dazugeben und mit Zitronenmelisse dekorieren. Anschließend das Dessert kaltstellen.

7.180 Grapefruitpizza

Kosten für Zutaten DM 18,26
1 Flasche Ahornsirup
1 Tüte Cashewkerne
1 Chili rot
1 Glas Blutorangenmarmelade
1 Grapefruit
150 g Lammkoteletts
1 Bd. Möhren
1 Becher Mürbeteig
1 Bd. Sauerampfer
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Sauerampfersuppe Hauptspeise: Lammfilets auf Möhren-Sauerampfer-Gemüse Dessert: Grapefruitpizza
Zubereitung des Dessert: Grapefruitpizza

Den Mürbeteig ausrollen, rund ausstechen und im Ofen backen. Den gebackenen Mürbeteigboden mit Ahornsirup, einem Schuß Calvados und Blutorangenmarmelde bestreichen und mit den Grapefruitfilets belegen. Mit einem Spritzbeutel steif geschlagenen Eischnee auf die Oberfläche dressieren, mit einem Bunsenbrenner abflämmen und mit in Butter gerösteten Cashewkernen bestreuen.

7.181 Grapefruitquark

Kosten für Zutaten DM 13,47
1 Becher Champignon
1 Grapefruit
1 Becher Physalis
3 Möhren
1 Scholle
1 Becher TUFFI Quark

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schollenfilet an gefülltem Champignonkopf Dessert: Grapefruitquark
Zubereitung des Dessert: Grapefruitquark
Die Grapefruit schälen und filieren. Den Grapefruitsaft mit dem Quark vermengen und 150 ml. geschlagene Sahne unterrühren. Die Orangenfilets und Physalis um den Quark anrichten und alles mit Puderzucker und Kakaopulver bestäuben.

7.182 Gratin von Mango und Kiwi

Kosten für Zutaten DM 13,11
200 g Lammrücken
1 Kiwi
1 Becher Pfifferlinge
1 Mango
2 Tomaten
1 Rotkohl
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammrücken mit Pfifferlingen Salat: Rotkohlsalat Dessert: Gratin von Mango und Kiwi
Zubereitung des Dessert: Gratin von Mango und Kiwi
Die Mango und die Kiwi, schälen, kleinschneiden und in einen tiefen Teller geben. Aus Zucker, zwei Eiern und geschlagener Sahne eine Creme verrühren, diese auf das Obst geben, dann den Teller in den Ofen schieben und alles überbacken.

7.183 Gratinierte Ananas

Kosten für Zutaten DM 18,75
1 Blutwurst
2 Birnen
1 Ananas
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Süsskartoffel
1 Tüte Rosinen
1 Netz Rosenkohl
100 g Ziegenkäse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Blutwurstspieße an Süßkartoffelpürée und Senfsoße Dessert: Gratinierte Ananas
Zubereitung des Dessert: Gratinierte Ananas
Die Ananas längs aufschneiden und das Fruchtfleisch ablösen. Für die Baisermasse Eiweiß mit Zucker cremig schlagen, in einen Spritzbeutel füllen, auf die Ananasspalten dressieren und im Ofen gratinieren. Für die Soße Rotwein reduzieren, die Rosinen dazugeben, mit Zimt abschmecken und mit kalt angerührter Stärke binden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker ausgarnieren.

7.184 Gratinierte Baby-Ananas

Kosten für Zutaten DM 18,53
2 Bratwürste
1 Baby Ananas
1 Schote Chili grün
1 Schote Chili rot
150 g Kalbsschnitzel
1 Becher Pilzmischung
250 g Mozzarella
50 g Parmesan
2 Zwiebeln
1 Becher Weintrauben blau

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefüllte Kalbstasche mit Koschis Mozzarellawürfeln Dessert: Gratinierte Baby-Ananas
Zubereitung des Dessert: Gratinierte Baby-Ananas
Die Weintrauben entkernen. Zucker karamelisieren lassen. Mit Brandy ablöschen. Die Weintrauben und ein Stück Butter dazugeben und einkochen lassen. Die Ananas halbieren. Mit einem Grapefruitmesser das Fruchtfleisch herausholen, kleinschneiden und zu den Weintrauben geben. Das Obst in die Ananashälften füllen. Eiweiß steif schlagen und mit Hilfe eines Spritzbeutels auf der gefüllten Ananas verteilen. Diese dann im Ofen bei 220°C gratinieren. Zum Servieren mit dem Rest des Obstes und Minze garnieren.

7.185 Gratinierte Baby-Ananas mit Sekt-Zabaione

Kosten für Zutaten DM 18,36
2 Äpfel grün
1 Baby Ananas
150 g Hasenrückenfilet
1 Karambole
1 Piccolo
1 Netz Rosenkohl
100 g Speck
1 Becher Wacholder
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gebratenes Hasenrückenfilet auf Wacholderrahmsauce Dessert: Gratinierte Baby-Ananas mit Sekt-Zabaione
Zubereitung des Dessert: Gratinierte Baby-Ananas mit Sekt-Zabaione
Die Ananas halbieren, aushöhlen, das Fruchtfleisch kleinschneiden und wieder in die Ananashälften füllen. Zucker mit einem Eigelb, Zimt und Sekt zu einer Zabaione aufschlagen, diese über die Ananas geben und alles im Ofen gratinieren. Die Karambole in Scheiben schneiden, auf einem Teller verteilen und die Ananashälften darauflegen.

7.186 Gratinierte Feigen auf Nektarinenpüree

Kosten für Zutaten DM 17,98
1 Tüte Chips
1 Becher NESTLE Blätterteig
1 Forelle
2 Feigen
1 Pak-Choi
1 Nektarine
1 Stück Roquefort
3 Tomaten
1 Schale Zuckerschoten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Chips mit rotem und grünem Dip Hauptspeise: Forellenröllchen an Kräuter-Reis Dessert: Gratinierte Feigen auf Nektarinenpüree
Zubereitung des Dessert: Gratinierte Feigen auf Nektarinenpüree
Das Nektarinenfruchtfleisch ohne Schale pürieren, mit Honig und Zitronensaft verfeinern und als Spiegel auf einem flachen Teller ausstreichen. Die Feigen halbieren, mit einer Haube Roquefort bedecken und im Ofen gratinieren. Die gebackenen Feigen auf den Soßenspiegel setzen und mit Minzblättern verzieren.

7.187 Gratinierte Früchteträume

Kosten für Zutaten DM 17,94
1 Broccoli
1 Becher Linsen rot
1 Schale Kirschtomaten
2 Kartoffeln
1 Paprika Grün

1 Schale Miniauberginen
2 Nektarinen
1 Becher Tofu geräuchert
1 Zwiebel
1 Schale Weintrauben blau

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Cremesuppe von roten Linsen Hauptspeise: Tofumedaillons mit Fächerauberginen und Tomaten-Paprika-Salat Dessert: Gratinierte Früchteträume
Zubereitung des Dessert: Gratinierte Früchteträume
Die Nektarinenspalten und die halbierten, entkernten Trauben mit Honig und Zitronensaft marinieren und auf einem flachen Teller anrichten. Aus Joghurt, Honig, 3 Eigelb und geschlagenem Eiweiß eine Soufléemasse zubereiten, diese über die angerichteten Früchte geben und im Ofen gratinieren.

7.188 Gratinierte Himbeeren mit Schokoladen-Mandel-Sauce

Kosten für Zutaten DM 13,05
150 g Blattspinat
200 g Couvertüre zartbitter
1 Dos. Himbeeren
4 Kartoffeln
1 Paprika Rot
200 g Mandeln
200 g Schweineschnitzel
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Roulade vom Schweineschnitzel mit Blattspinat Dessert: Gratinierte Himbeeren mit Schokoladen-Mandel-Sauce
Zubereitung des Dessert: Gratinierte Himbeeren mit Schokoladen-Mandel-Sauce
Ca. 1/4 l. Milch in einer Pfanne zum Kochen bringen. 100 gr. Couvertüre mit hineingeben und schmelzen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen, Joghurt und ein wenig von den vorher gemahlenen Mandeln mit hineingeben. Die Himbeeren abtropfen lassen und in einen Suppenteller füllen. 3 Eiweiß mit Zucker vermengen und steif schlagen. Diese Masse über die Himbeeren geben und im Ofen gratinieren. Den Teller aus dem Ofen holen, den Fond abgießen und mit der Schokoladensauce bedecken. Mit dem Rest der Mandeln berieseln.

7.189 Gratinierte Papaya mit Baiserhaube

Kosten für Zutaten DM 18,97
150 g Hasenrückenfilet
1 Becher DR.OETKER Gelatineblätter
1 Becher Keniabohnen
6 Möhren
1 Papaya
1 Fläschchen Orangensaft
1 Rotkohl
1 Stange Sellerie
3 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Minestrone Hauptspeise: Hasenrückenfilet auf Rotkohlkompott und Wacholderpesto Dessert: Gratinierte Papaya mit Baiserhaube
Zubereitung des Dessert: Gratinierte Papaya mit Baiserhaube
Die in Scheiben geschnittene Papaya auf einem flachen Teller anrichten. Den Orangensaft zuckern, leicht salzen und erwärmen. Die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen, zu dem warmen Orangensaftsud geben, verrühren, kaltstellen und über die Papayascheiben geben. Die Oberfläche mit gezuckertem und geschlagenem Eiweiß bedecken und kurz im Ofen anbräunen.

7.190 Gratinierter Bananen-Apfelsinen-Salat

Kosten für Zutaten DM 13,55
3 Bananen
1 Apfel grün
150 g Kalbsschnitzel
5 Kartoffeln
6 Möhren
1 Orange
500 g Sauerkraut
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsroulade Szegediner Art Dessert: Gratinierter Bananen-Apfelsinen-Salat
Zubereitung des Dessert: Gratinierter Bananen-Apfelsinen-Salat
Die Orange filetieren und auf einem Teller anrichten. Die Bananen in Scheiben schneiden und dazugeben. Die Schokolade über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Zwei Eiweiß mit Zucker aufschlagen und mit Hilfe eines Spritzbeutels zwischen das Obst dressieren. Mit einem Hobby-Bunsenbrenner flambieren. Ein paar Minzeblätter als Garnitur verwenden. Mit der Schokoladensauce verzieren.

7.191 Gratinierter Mascarponeschnee mit gelierten Kirschen

Kosten für Zutaten DM 19,53
3 Chicoree
1 Becher Bandnudeln grün
1 Tüte Kartoffelchips
Paprika
1 Glas Kirschen
200 g Putenbrust
1 Milchschnitte
250 g Mascarpone
1 Tomate
1 Glas Rosa Beeren (Pfeffer)
3 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenmedaillons im Chipsmantel am Nudelnest Dessert: Gratinierter Mascarponeschnee mit gelierten Kirschen
Zubereitung des Dessert: Gratinierter Mascarponeschnee mit gelierten Kirschen
Die Mascarponecreme mit Honig, geriebener Zitronenschale und einer Prise Zucker abschmecken und auf einem tiefen Teller anrichten. Gezuckerten Eischnee mit einem Spritzbeutel auf den Mascarponesee geben und im Ofen bräunen. Die Kirschen im Eigensaft erwärmen, mit Zitronensaft, Zimt, Zucker und Honig abschmecken und zum Binden einen Eßlöffel, in kaltem Wasser aufgelösten Mehls, unterrühren. Die Milchschnitte dritteln, durch Eimasse ziehen, mehlieren und kurz in Butter anbraten.

7.192 Gratinierter Popcornbaiser

Kosten für Zutaten DM 16,96
2 Bananen
2 Äpfel
1 Schale Feldsalat
1 Forelle
1 Tütchen Kürbiskerne
1 Pampelmuse
1 Paprika
drei Farben
1 Tüte Popcornmais
1 Becher BUITONI Spaghetti

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Forelle auf Paprikaspaghetti Salat: Variationen vom Feldsalat Dessert: Gratinierter Popcornbaiser
Zubereitung des Dessert: Gratinierter Popcornbaiser
Das Popcorn in Pflanzenöl aufplatzen lassen, mit gezuckertem und geschlagenem Eiweiß vermengen, über mit Calvados marinierte Apfel- und Bananenwürfel geben und im Ofen gratinieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern garnieren.

7.193 Grieß-Flammeri

Kosten für Zutaten DM 19,12
1 Äpfel
1 Becher Griess
3 Kartoffeln
1 Tüte Mandeln
2 Mandarinen
1 Papaya
1 Stubenküken
1 Strauß Salbei
50 g Speck durchwachsen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Stubenküken auf Papaya-Apfel-Chutney Dessert: Grieß-Flammeri
Zubereitung des Dessert: Grieß-Flammeri
Milch mit etwas Zucker aufsetzen, Griess hinzugeben und aufkochen lassen. Apfelsinen schälen und filetieren und größten Teil in die Griessmasse geben. Ein Ei trennen, Eiweiss steif schlagen und das Eigelb ebenfalls unter die Grießmasse rühren. Nach wenigen Minuten Griess von der Flamme nehmen und das geschlagene Eiweiss hinzufügen. Dann die geschälten Mandeln in eine Pfanne geben (ohne Fett) und rösten. Die grösteten Mandeln klein hacken. Den größten Teil der Mandeln in die Griessmasse einrühren und mit den restlichen Orangenstücken und Mandeln in einer Schale dekorieren.

7.194 Griess-Soufflé

Kosten für Zutaten DM 14,98
1 Damenstrumpfhose schwarz
150 g Entenbrust
400 g Erdnüsse
2 Orangen
2 Pak-Choi
1 Fläschchen Piccolo
1 Bd. Suppengrün
1 Fläschchen Sambal Oelek
500 g Weizengriess

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gemüse aus der Strumpfhose Dessert: Griess-Soufflé
Zubereitung des Dessert: Griess-Soufflé
Die Orangen auspressen und den Saft reduzieren lassen. Milch mit etwas Zucker zum Kochen bringen und Griess einrieseln lassen. Zwei Eigelb mit dem Griess vermengen und zwei zuvor geschlagene Eiweiß unterheben. In ein gebuttertes, gezuckertes Förmchen geben und bei 200°C im Ofen garen. Die Orangensauce mit Stärke abbinden, abkühlen lassen und kurz vor dem Servieren etwas von dem Sekt dazugeben. In einen tiefen Teller geben, und das Soufflé in die Mitte stellen.

7.195 Griessapfel gefüllt

Kosten für Zutaten DM 14,60
1 Aubergine
1 Apfel grün
1 Apfel rot
1 Becher AURORA Griess
250 g KARWENDEL Kräuterfrischkäse
1 Flasche Kaluah
1 Bd. Möhren
250 g Schweineschnitzel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Variation von Aubergine und Schweinefleisch Dessert: Griessapfel gefüllt
Zubereitung des Dessert: Griessapfel gefüllt
Ca. 1/4 l. Milch in einem Topf zum kochen bringen, Zucker dazugeben und den Griess einrühren. Bei kleiner Flamme köcheln lassen. Einen Apfel sternförmig halbieren, entkernen und in einem Wassertopf kochen. Den zweiten Apfel schälen, entkernen, in Spalten schneiden und in einer Pfanne mit Kaluah schwenken. Den Griess in eine Apfelhälfte füllen, die Spalten um diese drapieren und mit Kakaopulver bestäuben.

7.196 Griessoufflé mit Erdbeersalat

Kosten für Zutaten DM 17,29
150 g Hasenfilet
1 Becher Griess
1 Schälchen Erdbeeren
1 Paprika gelb
250 g Magerquark
4 Schalotten
1 Glas Schattenmorellen
3 Topinambur
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Paprika-Creme-Suppe Hauptspeise: Hasenfilet in Schattenmorellensoße Dessert: Griessoufflé mit Erdbeersalat
Zubereitung des Dessert: Griessoufflé mit Erdbeersalat
Eine Tasse Griess, den Magerquark, 2 Eigelb, Zucker und geschlagenes Eiweiß verrühren, einen Teil der Masse mit dem übrigen Schattenmorellensaft einfärben, schichtweise in gebutterte Pyramidenformen füllen, im Wasserbad im Ofen ausbacken und auf einen flachen Teller stürzen. Einen Teil der Erdbeeren mit Zucker und einem Schuß Calvados pürieren und als Spiegel auf dem Teller anrichten. Die übrigen Erdbeeren in Spalten schneiden und mit Calvados, Honig und frisch gehackter Minze verfeinern.

7.197 Grießpudding an Pflaumenkompott

Kosten für Zutaten DM 18,32
1 Bd. Bohnen grün
1 Entenbrust
1 Becher Griess
1 Tüte Erdnußkerne ungesalzen
1 Becher Frühlingsrollenteig
3 Schalotten
1 Schale Zwetschgen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Pfifferlingrahmsuppe Hauptspeise: Entenbrust an Bohnen-Erdnuß-Gemüse Dessert: Grießpudding an Pflaumenkompott
Zubereitung des Dessert: Grießpudding an Pflaumenkompott
Den Grieß in 500ml Milch und 50 gr. Zucker einkochen und der Mitte eines tiefen Tellers anrichten. Die Zwetschgenspalten in Zucker karamelisieren, mit Rotwein und einem Schuß Cointreau ablöschen und mit einem Spritzer grünen Tabasco verfeinern. Das Pflaumenkompott um den Grieß drappieren und mit einem Minzblatt verzieren.

7.198 Grießpudding mit Mangocarpaccio und heißen Kirschen

Kosten für Zutaten DM 19,94
1 Schale Champignons
1 Becher Griess
1 Schale Feldsalat
1 Schale Kirschen
2 Paprika grün & rot
1 Mango
3 Riesengarnelen
1 Tüte Walnußkerne

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Feldsalat im Champignonbett mit Garnelen und Walnußpesto Dessert: Grießpudding mit Mangocarpaccio und heißen Kirschen
Zubereitung des Dessert: Grießpudding mit Mangocarpaccio und heißen Kirschen
Den Grieß in einem Sud aus Milch, Zucker, Puderzucker, Honig und ein wenig Pfeffer einkochen, in eine gebutterte Form füllen, abkühlen lassen und in die Mitte eines flachen Tellers stürzen. Die Mango schälen, in Scheiben schneiden, mit Honig und Zitronensaft marinieren und rosettenförmig um den Grieß garnieren. Die Kirschen entsteinen, in Zucker und Honig karamelisieren und über die Mangospalten nappieren.

7.199 Gummibärchen-Schoko-Kadayif auf Pfirsichragout

Kosten für Zutaten DM 19,19
1 Tüte Gummibärchen
1 Becher Kadayif
1 Schale Pilzmischung
2 Pfirsiche
1 Glas Nuss-Nougat-Creme

200 g Rinderfilet
1 Schale Rucola
1 Bd. Schnittlauch mit Blüten

Weitere Zutaten siehe Rezept
Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rinderfilet an einer Schnittlauch-Joghurt-Soße Dessert: Gummibärchen-Schoko-Kadayif auf Pfirsichragout
Zubereitung des Dessert: Gummibärchen-Schoko-Kadayif auf Pfirsichragout
Einige Kadayiffäden mit etwas Pflanzenöl in eine Form geben und 7 Min. bei 260°C im Ofen backen. Kleine Pfirsichstücke in Zucker karamelisieren, mit Weißwein auffüllen, einkochen und als See auf einem flachen Teller anrichten. Die gebackene Masse aus der Form stürzen, mit Nuss-Nougat-Creme bestreichen und die Gummibärchen darauf garnieren.

7.200 Gurken-Kirsch-Bananen-Salat

Kosten für Zutaten DM 14,38
1 Banane
150 g Lachsfilet
1 Orange
1 Becher Seegras getrocknet
1 Salatgurke
1 Becher Sojabohnenkeime
1 Glas Schattenmorellen

Weitere Zutaten siehe Rezept
Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Angebratener Lachs auf Soja-Seegras-Bett Dessert: Gurken-Kirsch-Bananen-Salat
Zubereitung des Dessert: Gurken-Kirsch-Bananen-Salat
Die Gurke schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Den Schattenmorellensaft abgießen und mit dem Saft der Orange zu einer Soße einkochen lassen, etwas Butter dazugeben. Eine in Scheiben geschnittene Banane zu den Gurken geben, zwei EL Schattenmorellen und etwas von deren Saft dazugeben. Mit Puderzucker und etwas Rotwein abschmecken. Das Obst auf einem Telleranrichten und die Soße drübergeben.

7.201 Haferflockencocktail mit kandierten Zitrusfrüchten

Kosten für Zutaten DM 12,98
1 Broccoli
1 Chili rot
500 g Haferflocken
3 Mandarinen
2 Seebarben
1 Becher Sojasprossen

Weitere Zutaten siehe Rezept
Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefülltes Thai-Omlett Dessert: Haferflockencocktail mit kandierten Zitrusfrüchten
Zubereitung des Dessert: Haferflockencocktail mit kandierten Zitrusfrüchten
Mandarinen - und ein paar Zitronenfilets mit Weißwein, Butter und Zucker einkochen. Die Haferflocken mit Milch und Zucker kochen, in ein Glas füllen und die Mandarinenfilets darübergeben.

7.202 Haferflockenorangentortilla

Kosten für Zutaten DM 13,04
1 Flugentenkeule
1 Becher Haferflocken
1 Kopfsalat
1 Becher Nudeln
1 Paprika Rot
2 Orangen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Ente Paradies Dessert: Haferflockenorangentortilla
Zubereitung des Dessert: Haferflockenorangentortilla
Aus zwei Eiern, Mehl, Milch, Haferflocken einen Teig anrühren. Die Orangen schälen, filieren, in Stücke schneiden und in der Pfanne anbraten, den Tortillateig dazugeben. Tip zum Wenden: Tortilla aus der Pfanne auf einen Teller gleiten lassen und dann umgedreht wieder in die Pfanne geben. Gebackene Tortilla auf einem Teller einrollen , Joghurtsoße darüber gießen und mit Puderzucker dekorieren.

7.203 Hamburger

Kosten für Zutaten DM 13,75
1 Schote Chili grün
1 Schote Chili rot
1 Berliner
150 g Kabeljaufilet
2 Kartoffeln
0.33 Liter Kokosnusscreme
2 Kiwis
1 Staudensellerie
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kabeljau in der Schuppe Dessert: Hamburger
Zubereitung des Dessert: Hamburger
Balsamico reduzieren lassen. Den Berliner quer dritteln, mit Brandy beträufeln und mit Kokosnusscreme bestreichen. Die Kiwis schälen, in Scheiben schneiden und auf dem

Berliner verteilen. Den Berliner wieder zusammenklappen und mit Puderzucker und Minze garnieren. Außenrum etwas von dem Kokosmark und dem reduzierten Balsamico verteilen.

7.204 Haselnuß-Zabaione mit Pfläumchen

Kosten für Zutaten DM 13,82
1 Becher Haselnüsse gemahlen
1 Glas KÜHNE Kürbisstücke
1 Becher BARILLA Nudeln bunt
6 Pflaumen gelb
1 Dos. Pilzmischung
1 Putensteak

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putengeschnetzeltes mit Mischpilzen, Nudeln und Kürbissauce Dessert: Haselnuß-Zabaione mit Pfläumchen
Zubereitung des Dessert: Haselnuß-Zabaione mit Pfläumchen
Für die Zabaione zunächst zwei Eier trennen. Das Eigelb mit den gemahlenen Haselnüssen, 1/4 l. Weißwein, Puderzucker und etwas gehackter Zitronenmelisse über einem Wasserbad aufschlagen, mit einigen Spritzern Zitronensaft abschmecken und anschließend warm-kalt-schlagen (damit die Creme nicht gerinnt!) Die Pflaumen entkernen und in kleinere Stücke schneiden,anschließend mit Weißwein, Puderzucker und Balsamico marinieren. Die Pflaumen kreisförmig auf einem Dessertteller verteilen, die Zabaione in die Mitte geben und das Ganze mit Puderzucker und Zitronenmelisse garnieren.

7.205 Haselnusspfannkuchen mit Eierlikörsauce

Kosten für Zutaten DM 14,90
500 g BARILLA Bandnudeln grün
1 Becher Haselnüsse gemahlen
1 Fläschchen Eierlikör
125 g Johannisbeeren rot
200 g Schweinefilet
3 Tomaten
1 Quitte

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Grüne Bandnudeln mit süß-saurem Schweinefleisch Dessert: Haselnusspfannkuchen mit Eierlikörsauce
Zubereitung des Dessert: Haselnusspfannkuchen mit Eierlikörsauce
Aus Eiern, Milch, Zucker und Mehl einen Pfannkuchenteig rühren, die Haselnüsse dazugeben und in einer Pfanne ausbacken. Den Eierlikör in einem Topf erwärmen. Die Quitte schälen, reiben, zu dem Eierlikör geben. und mit etwas Sahne anreichern. Zum Schluß die Johannisbeeren und etwas Zimt hinzufügen. Den Pfannkuchen auf einem Teller mit

Puderzucker bestäuben, kurz in den Ofen stellen, mit der Sauce begießen und servieren.

7.206 Haselnußsouflée

Kosten für Zutaten DM 18,61
1 Blumenkohl
150 g Heilbutt schwarz
1 Tüte Haselnüsse
1 Gemüsezwiebel
1 Becher IGLO Erbsen gefroren
3 Kartoffeln
1 Tüte Kokosnußcremepulver
6 Minibananen
1 Zucchini gelb

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Erbsencremesuppe Hauptspeise: Heilbutt an buntem Gemüse Dessert: Haselnußsouflée
Zubereitung des Dessert: Haselnußsouflée
Die Haselnußkerne mit zwei Bechern Joghurt, drei Eigelb, braunem Zucker und einem Schuß Calvados verrühren, gezuckertes und geschlagenes Eiweiß unterheben und im Ofen im Wasserbad bei 180°C backen. Zucker und Butter karamelisieren, die Bananenscheiben unterrühren, mit einem Fond aus Weißwein und Kokosnußcremepulver ablöschen und mit Zimt, Calvados und Honig abschmecken.

7.207 Haselnußtofu im Weinteig an Erdbeerpürée

Kosten für Zutaten DM 19,57
1 Dos. Artischockenböden
1 Stück Bavaria Blue
1 Schale Champignons
1 Becher Bandnudeln grün
1 Becher Haselnußtofu
1 Becher RIOGRANDE Erdbeeren gefroren
1 Schale Krabben
1 Schale Kirschtomaten
1 Staudensellerie
1 Tafel Vollmilchschokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Sellerie-Käse-Soße Hauptspeise: Gefüllte Champignonköpfe an Dill-Nudeln Dessert: Haselnußtofu im Weinteig an Erdbeerpürée
Zubereitung des Dessert: Haselnußtofu im Weinteig an Erdbeerpürée
Den Tofu in große Würfel schneiden, in Zimtzucker wenden, durch einen Weinteig aus Eigelb, Mehl, Weißwein, Milch, Backpulver, Vanillezucker und Zucker ziehen und fritieren. Die Erdbeeren mit Puderzucker, Zitronensaft und etwas Sahne aufmixen und als Spiegel auf einem flachen Teller ausstreichen. Die Schokolade grob würfeln, mit einem

Schuß Sahne über einem heißen Wasserbad schmelzen und über den angerichteten Tofu nappieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern garnieren.

7.208 Herzele Karin

Kosten für Zutaten DM 14,91
1 Avocado
1 Becher Blauschimmelkäse
1 Dos. DIAMOND Lychees
1 Dos. Thunfisch
3 Riesengarnelen
1 Zwiebel
1 Becher Waffeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schmetterlinge von Garnelen Dessert: Herzele Karin
Zubereitung des Dessert: Herzele Karin
Waffeln in Herzform ausstechen. Schimmelkäse mit Joghurt und Puderzucker vermischen. Kleingehackte Litschis darunterrühren. Die Creme und die Herzen nebeneinander anrichten.

7.209 Himbeer-Nektarinensouffle

Kosten für Zutaten DM 14,21
150 g Austernpilze
1 Töpfchen Himbeeren
250 g Magerquark
2 Nektarinen
200 g Putenbrust
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
1 Bd. Spargel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Spargel-Putenpfanne Dessert: Himbeer-Nektarinensouffle
Zubereitung des Dessert: Himbeer-Nektarinensouffle
Ein Eiweiß aufschlagen. Eigelb unter den Quark rühren, das Eiweiß darunterheben und im Ofen gratinieren. Die Nektarinen in Stücke schneiden. Die Himbeeren mit Brandy und Zucker marinieren. Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen lassen. Die Himbeeren und die Nektarinen auf einem Teller anrichten, das Soufflé darübergeben und mit der geschmolzenen Schokolade beträufeln.

7.210 Himbeercrêperoulade mit Kiwi-Dattelsalat

Kosten für Zutaten DM 16,92
50 g Blutwurst
1 Blumenkohl
200 g Datteln getrocknet
1 Glas SCHWARTAU Himbeermarmelade
2 Kartoffeln
2 Kiwis
200 g Schweinefilet
3 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinemedaillons an Blutwursttürmchen Dessert: Himbeercrêperoulade mit Kiwi-Dattelsalat
Zubereitung des Dessert: Himbeercrêperoulade mit Kiwi-Dattelsalat
Die Kiwis schälen, eine Kiwi in Scheiben schneiden und am Tellerrand garnieren, die andere würfeln. Die Datteln entkernen, mit den Kiwiwürfeln, einem Becher Joghurt, Zimt, einem Schuß Calvados und etwas geschlagener Sahne mischen. Aus Eiern, Milch, Mehl und Zucker einen Pfannkuchenteig herstellen und in Öl anbraten. Den Pfannkuchen mit Himbeermarmelade bestreichen, mit Zucker und Zimt bestreuen, zu einer Roulade zusammenrollen und diese aufschneiden.

7.211 Himbeergelee mit gebackener Banane

Kosten für Zutaten DM 18,84
1 Schale Champignons
1 Banane
1 Becher DR.OETKER Blattgelatine
1 Glas SCHWARTAU Himbeermarmelade
3 Kartoffeln
5 Möhren
50 g Parmesan
2 Tomaten
1 Schale Spargelspitzen grün
1 Becher Weizensteak
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Weizensteak an Sahne-Gemüse Salat: Spargelsalat Dessert: Himbeergelee mit gebackener Banane
Zubereitung des Dessert: Himbeergelee mit gebackener Banane
Die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen, in etwas erwärmter Himbeermarmelade auflösen und in eine Creme aus der übrigen Himbeermarmelade, Sahne, Milch und Zucker rühren. Die Himbeercreme in Förmchen füllen und im Eiswasserbad erstarren lassen. Die Banane ungeschält halbieren und die Hälften längs aufschneiden, in Zucker karamelisieren und auf einem flachen Teller anrichten. Die erstarrte Himbeercreme stürzen und mit Puderzucker und Minzblättern ausgarnieren.

7.212 Himbeersuppe in Melonenschale

Kosten für Zutaten DM 19,10
1 Schale Champignons
150 g Hähnchenbrust
1 Schale Himbeeren
1 Honigmelone
1 Schale Kirschtomaten
3 Kartoffeln
100 g Pinienkerne
100 g Roquefort
1 Zucchini
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Champignon-Carpaccio an Pinienpesto Hauptspeise: Hähnchenbrust an mediterranem Gemüse Dessert: Himbeersuppe in Melonenschale
Zubereitung des Dessert: Himbeersuppe in Melonenschale
Die Honigmelone halbieren, aushöhlen und als Schale verwenden. Einige Himbeeren mit dem Melonenfruchtfleisch, einem Becher Joghurt, Honig und Zitronensaft pürieren, in die Melonenschale füllen und mit Minzblättern ausgarnieren.

7.213 Honigbirne mit Walnüssen

Kosten für Zutaten DM 12,11
1 Birne
200 g Kasseler
2 Kartoffeln
500 g Sauerkraut
200 g Sultaninen
1 Tomate
400 g Walnüsse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kasseler mit Honigrosinensauce Dessert: Honigbirne mit Walnüssen
Zubereitung des Dessert: Honigbirne mit Walnüssen
Die Birne schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Zucker in einer Pfanne karamelisieren lassen, mit Brandy, Weißwein und Honig ablöschen. Die Birnenwürfel, Sultaninen und geschälte Walnüsse mit in die Pfanne geben. Alles auf einem Teller servieren.

7.214 Honiggratin aus Avocado und Birne

Kosten für Zutaten DM 12,35
1 Avocado
1 Birne
1 Becher Blattspinat
3 Kartoffeln
1 Paprika gelb

4 Möhren
1 Becher IGLO Scholle
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schollenröllchen mit Blattspinat gefüllt Dessert: Honiggratin aus Avocado und Birne
Zubereitung des Dessert: Honiggratin aus Avocado und Birne
Eine Creme aus Joghurt, Honig, Zimt, Zucker und einem Eigelb bereiten. Die Avocado schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Birne ebenfalls in Würfel schneiden, beides in einen tiefen Teller geben und mit der Sauce übergießen. Etwas Sahne schlagen, darübergeben und das Ganze im Ofen gratinieren.

7.215 Honigkuchen-Sahne mit karamelisierten Backerbsen

Kosten für Zutaten DM 17,69
1 Bratwurst
1 Tüte Backerbsen
1 Schale Austernpilze
1 Granatapfel
1 Honigkuchen
1 Orange
1 Netz Rosenkohl
5 Trüffelkartoffeln
1 Becher MIBELL Quark

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefüllte Rosenköhlchen mit Austernpilzen und Trüffelkartoffeln Dessert: Honigkuchen-Sahne mit karamelisierten Backerbsen
Zubereitung des Dessert: Honigkuchen-Sahne mit karamelisierten Backerbsen
Den Honigkuchen fein mahlen, mit dem Quark, geschlagener Sahne, Zucker, Honig und dem passierten Granatapfelsaft verrühren und mit einem Spritzbeutel in Weingläser dressieren. Die Orangenfilets in braunem Zucker und Honig karamelisieren und mit Sud über die angerichtete Honigkuchen-Sahne geben. Die Backerbsen mit reichlich Puderzucker bestreuen, in einer heißen Pfanne karamelisieren und über das angerichtete Dessert streuen. Zum Servieren mit Puderzucker und Minzblättern verzieren.

7.216 Honigtürmchen

Kosten für Zutaten DM 14,54
500 g Cous-Cous
1 Birne
1 Hering
250 g Honigkuchen
1 Glas Kapern
1 Paprika Grün
1 Glas Spargel

4 Stangen Zitronengras

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gegrilltes Heringsfilet an Paprika-Cous-Cous Dessert: Honigtürmchen
Zubereitung des Dessert: Honigtürmchen
Den Honigkuchen in Scheiben schneiden und mit Förmchen ausstechen. Sahne schlagen. Den Kuchen und die Sahne abwechselnd zu kleinen Türmen schichten und auf einem Teller anrichten. Die Birne schälen, kleinschneiden und in karamelisiertem Zucker kochen. Die Sauce mit auf den Teller geben.

7.217 Hüttenkäse mit Joghurt und mariniertem Apfel

Kosten für Zutaten DM 14,35
1 Glas Artischockenböden
1 Apfel grün
2 Hähnchenkeulen
200 g DANONE Hüttenkäse
6 DANONE Joghurt
Fruchtzwerge
1 Sellerie
1 Rotkohl

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hähnchenkeule auf Artischockenböden Dessert: Hüttenkäse mit Joghurt und mariniertem Apfel
Zubereitung des Dessert: Hüttenkäse mit Joghurt und mariniertem Apfel
Mit einem Pariser Löffel (Kugelausstecher) kleine Apfelbällchen ausstechen und in ca. 1/8 l Calvados leicht köcheln. Hüttenkäse mit Joghurt vermischen. Ein wenig Calvados und Zucker dazugeben. Die Hüttenkäse-Joghurt-Mischung in ein Glas füllen und die Apfelbällchen daraufgeben. Mit einer Zitronenscheibe und einem Basilikumblatt garnieren.

7.218 Hüttenkäsesalat Josephine Baker

Kosten für Zutaten DM 13,68
1 Banane
1 Becher GERVAIS Hüttenkäse
4 Kartoffeln
1 Bd. Möhren
1 Flasche Marillenlikör
1 Bd. Radieschen
1 Seezungenfilet

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefüllte Seezunge mit Kartoffel-Karottenragout Dessert: Hüttenkäsesalat

Josephine Baker
Zubereitung des Dessert: Hüttenkäsesalat Josephine Baker
Bananen in Scheiben schneiden. Hüttenkäse, ein bischen Zucker und Zimt verrühren und mit der geschnittenen Banane verrühren, so daß die Bananen püriert werden. Marillenschnaps und ein bischen Sahne dazu gießen. Die zweite Banane auch in Scheiben schneiden und mit ein bischen Marillenlikör beträufeln. Den Hüttenkäse in der Mitte anrichten und mit den Bananenscheiben umlegen. Mit einem Minzblatt garnieren und mit Kakaopulver und Puderzucker bestäuben.

7.219 Irish Pudding

Kosten für Zutaten DM 19,61
1 Becher Bandnudeln grün
1 Aubergine
1 Broccoli
1 kleine Flasche Irish Coffee
1 Becher Mozzarella
1 Orange
1 Tüte Pistazienkerne
1 Becher Mandelpuddingpulver
1 Schweinefilet
3 Tomaten
1 Schale Weintrauben blau

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gefüllte Aubergine Hauptspeise: Schweinefilet an Broccoli-Trauben-Gemüse Dessert: Irish Pudding
Zubereitung des Dessert: Irish Pudding
Den Mandelpudding in gesüßte heiße Milch einrühren, köcheln lassen, mit dem Irish Coffee verfeinern und in einem tiefen Teller anrichten. Die Orange filetieren und sternförmig in dem Pudding anrichten.

7.220 Joghurtcreme mit Mon Chéri

Kosten für Zutaten DM 17,99
1 Apfel
1 Stück Camembert
1 Flasche Erdbeersoße
1 Hähnchenbrustfilet
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Tüte Haselnußkerne
1 Schale Pilzmischung
1 Becher Mon Chéri
3 Tomaten
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gebackener Camembert auf Erdbeersoße Hauptspeise: Hähnchenbrust im

Haselnußmantel Dessert: Joghurtcreme mit Mon Chéri
Zubereitung des Dessert: Joghurtcreme mit Mon Chéri
Joghurt mit Zucker, Zironensaft und einem Schuß Calvados verfeinern und in eine Schale füllen. Die Mon Chéris dazugeben und mit Minze und Puderzucker garnieren.

7.221 Johannisbeergelee mit Hüttenkäsenocken

Kosten für Zutaten DM 13,85
1 Broccoli
1 Blumenkohl
1 Becher DR.OETKER Blattgelatine
200 g Hüttenkäse
150 g Lachs
1 Dos. Johannisbeeren rot
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Broccolicreme mit Blumenkohlröschen und Lachswürfeln Hauptspeise: Lachs auf Blumenkohlragout Dessert: Johannisbeergelee mit Hüttenkäsenocken
Zubereitung des Dessert: Johannisbeergelee mit Hüttenkäsenocken
Die Johannisbeeren pürieren. Die Gelatine in Wasser einweichen, in einem Topf auflösen, das Püree hineinrühren, in einen Suppenteller füllen und kaltstellen. Den Hüttenkäse mit Minze, Zucker und geschlagener Sahne vermengen. Kurz vor dem Servieren, eine Nocke von dem Hüttenkäse in die Johannisbeerspeise geben. Mit einem Minzeblatt garnieren.

7.222 Kaffee-Creme Vanilla

Kosten für Zutaten DM 13,55
250 g Frischkäse
1 Gemüsezwiebel
1 Tüte PFANNI Kartoffelpüree
100 g Pulverkaffee
1 Becher DR.OETKER Paradiescreme
Vanille
200 g Rumpsteak
6 Scheibe Schinken roh

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rumpsteak mit Schinkenpralinen an Kartoffelpüree Dessert: Kaffee-Creme Vanilla
Zubereitung des Dessert: Kaffee-Creme Vanilla
Die Vanillecreme nach Packungsanweisung zubereiten und die eine Hälfte mit Kaffee- und Kakaopulver vermengen. Beide Cremes abwechselnd in ein Glas mit Zuckerrand füllen. Mit Kakaopulver und Minze garnieren.

7.223 Kaffeecreme an Kirschkompott

Kosten für Zutaten DM 19,04
1 Tüte Cashewkerne
1 Broccoli
1 Hähnchenunterschenkel
1 Kürbis
1 Tütchen NESTLE Instant-Kaffee-Pulver
4 Kartoffeln
1 Stange Lauch
1 Glas RIOGRANDE Sauerkirschen
1 Schale Shrimps

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Shrimps-Cocktail Hauptspeise: Hähnchen-Gemüse Eintopf Dessert: Kaffeecreme an Kirschkompott
Zubereitung des Dessert: Kaffeecreme an Kirschkompott
Den Kirschsud mit Vanillezucker einkochen, die Kirschen dazugeben, mit kalt angerührter Stärke binden und in ein Glas füllen. Die Cashewkerne in Butter anschwitzen und über den Kirschkompott streuen. Für die Creme drei Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, heiße Milch mit dem Kaffeepulver unterrühren und über einem heißen Wasserbad zur Rose aufschlagen. Kalt eingeweichte und ausgedrückte Gelatineblätter dazugeben, kalt rühren, geschlagene Sahne unterheben, in Gläser abfüllen und kalt stellen. Alles zusammen anrichten und mit Minzblättern und Puderzucker garnieren.

7.224 Kaffeequark mit Orangen und Passionsfrüchten

Kosten für Zutaten DM 19,65
1 Haifischsteak
1 Becher Glasnudeln
1 Stück Ingwerknolle
1 Becher Kaffee (löslich)
1 Peperoni grün
1 Becher Magerquark
2 Orangen
4 Passionsfrüchte
1 Schale Spargel grün
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gebratenes Haifischsteak im Glasnudelbett Dessert: Kaffeequark mit Orangen und Passionsfrüchten
Zubereitung des Dessert: Kaffeequark mit Orangen und Passionsfrüchten
Das Kaffeepulver in heißem Wasser mit Zucker auflösen, kalt eingeweichte Gelatineblätter einrühren, den Quark unterheben, in eine Schale füllen und kaltstellen. Die Orangenfilets mit dem passierten Passionsfruchtsaft und einem Schuß Calvados einköcheln, mit Zucker und gehackter Minze verfeinern und über die Kaffee-Quark-Speise geben. Zum Servieren mit einer Sahnehaube und Kakaopulver verzieren.

7.225 Kaiserschmarrn exotik

Kosten für Zutaten DM 19,18
1 Gemüsezwiebel
1 Honigmelone
2 Kartoffeln
5 Möhren
1 Fläschchen Pflaumenlikör
1 Rumpsteak
1 Spitzkohl
200 g Sultaninen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rumpsteak auf Zwiebel-Sultaninen-Soße Dessert: Kaiserschmarrn exotik
Zubereitung des Dessert: Kaiserschmarrn exotik
Die Honigmelone halbieren, aushöhlen und als Schale auf einem Teller anrichten. Einen Teig aus 3 Eigelb, Zucker, Milch, Mehl und geschlagenem Eiweiß herstellen, in Butteranbacken und etwas zerrupfen. Die in Pflaumenlikör marinierten Sultaninen mit dem Melonenfruchtfleisch und etwas braunem Zucker zu dem Teig geben und kurz anbraten. Die Kaiserschmarrnmasse in die ausgehöhlte Honigmelone geben und alles mit Puderzucker garnieren.

7.226 Kaiserschmarrn mit Pflaumenmus

Kosten für Zutaten DM 14,06
1 Becher Blattspinat
100 g Emmentaler
150 g Lachs
450 g Pflaumenmus
1 Dos. Mandarinen
1 Paprika gelb
35 g Wasabi

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lachsnocken auf Wasabi-Sauce Dessert: Kaiserschmarrn mit Pflaumenmus
Zubereitung des Dessert: Kaiserschmarrn mit Pflaumenmus
Drei Eigelb aufschlagen, Milch und Mehl unterrühren. Die Eiweiß steifschlagen und vorsichtig unterheben. Diesen Teig in Butter braten, mit einer Handvoll Mandarinen bedecken und mit zwei Löffeln auseinanderzupfen. Zucker und etwas von dem Saft der Mandarinen darübergeben und karamelisieren lassen. Den fertigen Kaiserschmarrn auf einem Teller anrichten, mit Puderzucker garnieren und einen Löffel Pflaumenmus in die Mitte geben.

7.227 Kalter Hund

Kosten für Zutaten DM 14,80
1 Becher Kinderkekse
1 Glas FERRERO Nutella
1 Becher Sonnenblumenkerne
1 Becher Shrimps
1 Glas LIBBYS Spargel
1 Stück Ziegenkäse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Mediterranes Sandwich Dessert: Kalter Hund
Zubereitung des Dessert: Kalter Hund
Zunächst werden die Sonnenblumenkerne ohne Zugabe von Butter oder Öl in einer Pfanne geröstet, und mit Puderzucker kandiert. Die Kekse in größere Stücke zerteilen, in Calvados tränken und verrühren. Einen Becher Sahne schlagen, mit etwas Nuß-Nougat-Creme vermengen, mit Calvados abschmecken, abwechselnd je eine Schicht getränkte Kekse und eine Schicht Nuß-Nougat-Creme in ein Dessertglas füllen und zuletzt mit den kandierten Sonnenblumenkernen und einem Blatt Zitronenmelisse dekorieren.

7.228 Karambolecarpaccio mit blauen Beeren

Kosten für Zutaten DM 19,75
1 Becher Bandnudeln grün
1 Schale Blaubeeren
1 Karambole
50 g Parmesan
3 Mini-Paprikas rot gelb & grün
1 Mangold
1 Maiskolben
150 g Rindersteak

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gefüllte Paprikaschoten im Mangoldbett Hauptspeise: Rinderstaek im Mangoldmantel an Basilikumnudeln Dessert: Karambolecarpaccio mit blauen Beeren
Zubereitung des Dessert: Karambolecarpaccio mit blauen Beeren
Die gewaschene Karambole in feine Scheiben schneiden und rosettenförmig auf einem flachen Teller auslegen. Die Blaubeeren mit Honig, Zitronensaft, Rotwein und gehackter Minze marinieren, in ein Schälchen füllen, in der Tellermitte anrichten und mit einem Minzblatt garnieren.

7.229 Karamboletaler auf Granatapfelsoße

Kosten für Zutaten DM 18,95
2 Chicoree
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Granatapfel
1 Tüte Kokosraspel
1 Karambole

4 Kartoffeln
1 Orange
150 g Rinderfilet
2 Rote Bete

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Chicorée-Orangensalat Hauptspeise: Rindermedaillons mit Kartoffel-Rote-Bete-Rösti Dessert: Karamboletaler auf Granatapfelsoße
Zubereitung des Dessert: Karamboletaler auf Granatapfelsoße
Die Karambole in Scheiben schneiden, jeweils durch einen Ausbackteig aus Vollei, Mehl, Sahne, Kokosraspel und Zucker ziehen und in Pflanzenöl zu Talern ausbraten. Für die Soße das Granatapfelfruchtfleisch von den Kernen befreien, mit Zucker und Sahne verfeinern und mixen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern garnieren.

7.230 Karamelisierte Apfelspalten auf Ingwer-Schokoladen-Sahne

Kosten für Zutaten DM 16,43
1 Chili grün
1 Chili rot
1 Schale Cocktailtomaten
1 Apfel
1 Schälchen Himbeeren
1 Stange Lauch
1 Ingwerknolle
3 Kartoffeln
1 Bd. Spargelbohnen
150 g Zanderfilet
1 Tafel NESTLE Weiße Schokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Zanderfilet unter der Kartoffelhaube Dessert: Karamelisierte Apfelspalten auf Ingwer-Schokoladen-Sahne
Zubereitung des Dessert: Karamelisierte Apfelspalten auf Ingwer-Schokoladen-Sahne
Den Apfel in Spalten schneiden, diese in Zucker karamelisieren, mit Weißwein ablöschen, einkochen, mit einer Butterflocke verfeinern und sternförmig auf einem flachen Teller auslegen. Die Schokolade raspeln, mit geschlagener Sahne, etwas Zimt, Zucker und Calvados verfeinern und in der Tellermitte anrichten. Für die Soße fein geschnittenen Ingwer mit Sahne und Weißwein einkochen und mit etwas Zucker und geschlagener Sahne vollenden und über die Apfelspalten geben. Die Himbeeren am Tellerrand rosettenförmig garnieren und mit Puderzucker bestreuen.

7.231 Karamelisierte Kumquats mit Mozzarella

Kosten für Zutaten DM 19,21
1 Becher asiatische Nudeln
1 Fenchel
1 Eisbergsalat
1 Glas Kapernäpfel
1 Schale Kumquats
1 Becher Mozzarella
1 Fläschchen Portwein
1 Seeteufel
1 Schale Tomaten klein

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Tomatensuppe mit gebratenem Eisbergsalat Hauptspeise: Seeteufel an Kapernsoße mit Apfel-Fenchel-Gemüse Dessert: Karamelisierte Kumquats mit Mozzarella
Zubereitung des Dessert: Karamelisierte Kumquats mit Mozzarella
Zucker in einer Pfanne schmelzen und flüssig auf einem flachen Teller als Spiegel ausstreichen. Die halbierten Kumquats in Zucker karamelisieren, mit Portwein ablöschen, einkochen und mit kalt angerührter Stärke binden. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und auf den Soßenspiegel setzen. Das Kumquatkompott über den Mozzarella nappieren und mit Puderzucker und Minzblättern verzieren.

7.232 Karamelisierte Mangos und Birnen auf Schoko-Sirup

Kosten für Zutaten DM 19,63
1 Birne
1 Chili rot
1 Entenbrust
1 Tüte Mangos getrocknet
Paprika
drei Farben
1 Becher BUITONI Spaghetti
1 Flasche NESTLE Schokoladensirup
1 Bd. Rucola
1 Dos. Wasserkastanien
1 Fläschchen Wermut

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Trilogie von der Paprika an Entenbrust Dessert: Karamelisierte Mangos und Birnen auf Schoko-Sirup
Zubereitung des Dessert: Karamelisierte Mangos und Birnen auf Schoko-Sirup
Die Birne schälen, in Spalten schneiden, mit den Mangospalten in Zitronenwasser marinieren, abgießen, in Zucker karamelisieren, mit dem Wermut ablöschen, auf einem flachen Teller anrichten und mit dem Schoko-Sirup nappieren. Zum Garnieren mit einem Minzblatt und Puderzucker verzieren.

7.233 Karamelisierte Nashi-Birne an Mandarinenvinaigrette

Kosten für Zutaten DM 19,31
2 Bananen
200 g Haselnüsse
150 g Lammrückenfilet
2 Kartoffeln
1 Schale Okra-Schoten
3 Mandarinen
1 Nashi Birne
100 g Roquefort
1 Bd. Rosmarin
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammfilet an Rosmarin-Rotweinsoße Dessert: Karamelisierte Nashi-Birne an Mandarinenvinaigrette Getränk: Bananenshake
Zubereitung des Dessert: Karamelisierte Nashi-Birne an Mandarinenvinaigrette
Die geschälte Nashi-Birne in Spalten schneiden, mit Zitronensaft marinieren, rosettenförmig am Tellerrand garnieren, mit Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner karamelisieren. Den gewürfelten Roquefort und die Haselnüsse auf dem Teller anrichten und mit einer Vinaigrette aus zwei Teilen Weißweinessig, einem Teil Öl, Zucker, Salz und Mandarinensaft überziehen.

7.234 Kefir-Erdnussbuttercreme

Kosten für Zutaten DM 13,64
350 g Erdnusscreme
150 g Lammfilet
3 Kartoffeln
1 Becher Keniabohnen
500 ml Kefir
1 Paprika Rot
500 ml GRANINI Tomatensaft
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Tomatensuppe mit Sahnehaube und Basilikum Hauptspeise: Lammnüßchen auf Ragout mit Kartoffelsternen Dessert: Kefir-Erdnussbuttercreme
Zubereitung des Dessert: Kefir-Erdnussbuttercreme
Die Erdnusscreme mit etwas Kefir, Brandy, Zucker und Zitronenmelisse glattrühren. Sahne schlagen, vorsichtig unterheben und in einem Glas servieren. Mit Zitronenmelisse dekorieren.

7.235 Kefircocktail in Melonenschale

Kosten für Zutaten DM 18,55
1 Aubergine
150 g Hähnchenbrust
1 Fenchel
3 Kartoffeln
1 Becher Kefir
2 Orangen
1 Becher Maronen
250 g Paranusskerne
1 Melone

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Fenchelsuppe Hauptspeise: Hähnchenbrust auf Orangen-Karamelsoße Dessert: Kefircocktail in Melonenschale
Zubereitung des Dessert: Kefircocktail in Melonenschale
Die Melone sternförmig aufschneiden, aushöhlen, mit einer Masse aus Kefir, geschlagener Sahne, Zitronensaft und Zitronenabrieb füllen und mit geschroteten, gerösteten Paranußkernen bestreuen.

7.236 Kefircreme von Brombeeren

Kosten für Zutaten DM 16,39
1 Schale Brombeeren
1 Butternußkürbis
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Becher Kefir
1 Schale Pfifferlinge
2 Orangen
200 g Schweinekotelett
2 Tomaten
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Frühlingszwiebelrahmsuppe Hauptspeise: Schweinekotelett in Kräuter-Senf-Kruste Dessert: Kefircreme von Brombeeren
Zubereitung des Dessert: Kefircreme von Brombeeren
Den Kefir mit Sahne, geriebener Orangenschale, Honig und Zitronensaft abschmecken, geschlagene Sahne unterrühren und die Hälfte mit pürierten Brombeeren vermengen. Die beiden Cremes schichtweise in einem Weinglas servieren und mit einigen Brombeeren und einem Minzblatt garnieren. Die Orangen schälen, in Scheiben schneiden, mit Honig marinieren und auf einem flachen Teller anrichten.

7.237 Kefirkaltschale mit gebackenen Mangofrühlingsrollen

Kosten für Zutaten DM 19,69
1 Schale Champignons
200 g Frühlingsrollenteig
150 g Lachs
1 Stange Lauch
500 g Kefir

100 g Parmesan
1 Mango
1 Becher Risotto
Tomate
100 g Wakame

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Champignoncremesuppe Hauptspeise: Pochierte Lachsmedaillons auf Tomatenrisotto und Algensoße Dessert: Kefirkaltschale mit gebackenen Mangofrühlingsrollen
Zubereitung des Dessert: Kefirkaltschale mit gebackenen Mangofrühlingsrollen
Den Kefir mit Zitronensaft und Zucker abschmecken und auf einem tiefen Teller anrichten. Die gewürfelten Mangostücke in Zucker karamelisieren, mit Weißwein ablöschen und mit Honig verfeinern. Einen Teil in den mit Ei bestrichenen Frühlingsrollenteig füllen und in tiefem Fett ausbacken. Den anderen Teil als Garnitur am Tellerrand anrichten und mit einem Minzeblatt garnieren.

7.238 Kefirwaffeln in Kirschen

Kosten für Zutaten DM 14,65
4 Gambas
4 Kartoffeln
500 g Kefir
1 Glas Kirschen
1 Mangold
15 g Nori - Algen
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gambas im Kartoffelkleid Dessert: Kefirwaffeln in Kirschen
Zubereitung des Dessert: Kefirwaffeln in Kirschen
Den Saft der Kirschen reduzieren lassen. Stärke mit Wasser vermengen und als Bindung mit einrühren. Die Hälfte der Kirschen und einen guten Schuß Brandy hinzufügen. Drei Eiweiß aufschlagen. Drei Eigelb mit Zucker verquirlen, Kefir dazugeben, Mehl nach und nach unterrühren und zum Schluß das steife Eiweiß unterheben. Eine Waffel backen. Diese auf einen Teller legen, und die Kirschen mit ihrem Saft darübergeben. Mit Minze garnieren.

7.239 Kirschauflauf

Kosten für Zutaten DM 18,09
1 Schale Champignons braun
1 Hähnchenbrust
1 Stück Gouda
1 Becher Grünkohl gefroren
1 Becher Kartoffelpüree
1 Tüte Sonnenblumenkerne
3 Tomaten
1 Glas Sauerkirschen
1 Becher Schokoladenstreusel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hähnchenbrust im Mantel mit Grünkohl und Käse-Pürée Salat: Champignon-Tomaten-Salat Dessert: Kirschauflauf
Zubereitung des Dessert: Kirschauflauf
Die Kirschen abgießen, mit Honig, Zitronensaft und Zimt einkochen und in eine Kokotte füllen. Aus geschlagenem Eiweiß, Eigelb, Mehl und Zucker eine Gratiniermasse zubereiten, mit einem Spritzbeutel auf die Kirschen dressieren und im Ofen gratinieren. Zum Servieren mit den Schokostreuseln, Puderzucker und Minzblättern garnieren.

7.240 Kirschbirne

Kosten für Zutaten DM 12,92
150 g Blattspinat
1 Birne
150 g Lammfilet
3 Kartoffeln
500 ml GRANINI Kirschsaft
6 Tomaten
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Tomatencreme Hauptspeise: Lamm im Wirsingmantel Dessert: Kirschbirne
Zubereitung des Dessert: Kirschbirne
Den Kirschsaft mit Pfeffer und Zucker in einem Topf reduzieren lassen. Die Birne schälen, halbieren, entkernen und in den Kirschsaft geben. Die durchgezogene Birne auffächern und auf einem Saucenspiegel von dem Kirschsaft servieren.

7.241 Kirschsouflée

Kosten für Zutaten DM 19,23
2 Chicoree
1 Schale Champignons
1 Becher Bandnudeln grün
1 Aubergine
1 Glas Kirschen
2 Orangen
150 g Thunfisch
1 rote Chilischote
1 Schale Weintrauben grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Thunfisch mit Grillgemüse Dessert: Kirschsouflée Cocktail: Vitamincocktail
Zubereitung des Dessert: Kirschsouflée

Die Kirschen vom Saft befreien und einige zum Garnieren aufbewahren. Aus zwei Eigelb, Milch, Honig, Mehl, Vanillezucker und geschlagenem Eiweiß einen Teig anrühren, die Kirschen dazugeben, in eine Kokotte füllen und bei 180°C im Ofen backen. Zum Garnieren mit einigen Kirschen und Puderzucker bedecken.

7.242 Kirschsüppchen mit Kaffeelikörsahne

Kosten für Zutaten DM 14,59
1 Aubergine
150 g Blattspinat
1 Fläschchen Kaffeelikör
50 g Parmesan
150 g Rinderhüftsteak
50 g Sardellenfilets
1 Glas Sauerkirschen
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hamburgervariation von Tanja und Rainer Dessert: Kirschsüppchen mit Kaffeelikörsahne
Zubereitung des Dessert: Kirschsüppchen mit Kaffeelikörsahne
Sahne schlagen und etwas von dem Kaffeelikör, Zucker und Zimt unterheben. Die Kirschen mit ihrem Saft erwärmen und mit Stärke abbinden. Die Sahne mit den Kirschen in einem Teller servieren. Mit Minze garnieren.

7.243 Kirschsuppe

Kosten für Zutaten DM 14,15
1 Becher NESTLE Blätterteig
150 g Blutwurst
1 Baby Ananas
1 Honigmelone
500 ml GRANINI Kirschsaft
1 Stange Lauch
200 g Rinderhüftsteak
100 g Speck durchwachsen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Fleurons a la Blutwurst Hauptspeise: Steak a la Lothar Dessert: Kirschsuppe
Zubereitung des Dessert: Kirschsuppe
Den Kirschsaft mit Rotwein, etwas Zitronensaft, Honig und Zimt köcheln lassen. Den Deckel der Melone sternförmig abtrennen, und diese aushöhlen. Die Ananas vierteln und den Strunk entfernen. Die Kirschsuppe mit Stärke abbinden. Die ausgehöhlte Melone in einen tiefen Teller stellen und mit der Kirschsuppe füllen. Die Ananasviertel und den Rest der Suppe um die Melone herum verteilen. Das Ganze mit Partyspießen und -schirmchen

dekorieren.

7.244 Kiwi-Brombeer-Gratin

Kosten für Zutaten DM 18,19
1 Schale Cocktailtomaten
1 Schale Brombeeren
1 Fenchel
1 Lachsfilet
4 Kartoffeln
1 Kiwi
1 Maiskolben
3 Mini-Gurken
1 Glas Silberzwiebeln
1 Bd. Rucola

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lachs an Brombeersoße mit Fenchelgemüse Salat: Rucola Salat Dessert: Kiwi-Brombeer-Gratin
Zubereitung des Dessert: Kiwi-Brombeer-Gratin
Die geschälte Kiwi in Scheiben schneiden und rosettenförmig in einem tiefen Teller auslegen. Die andere Hälfte der Brombeeren in der Tellermitte anrichten. Aus zwei Eigelb, Weißwein und Zucker eine Gratinmasse zubereieten, über einem heißen Wasserbad aufschlagen, über die angerichteten Früchte geben und im Ofen gratinieren.

7.245 Kiwi-Joghurt

Kosten für Zutaten DM 13,37
4 Kartoffeln
2 Kiwis
3 Pak-Choi
1 Glas Pflaumen
200 g Schweinefilet
100 g Speck
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Kartoffelwürfel mit Speck Hauptspeise: Schweinefilet süß-sauer mit Pak-Choi Dessert: Kiwi-Joghurt
Zubereitung des Dessert: Kiwi-Joghurt
150 gr. Joghurt mit kleingeschnittener Kiwi, Minze und Honig anrühren und in ein Glas geben. Mit einem Minzeblatt dekorieren.

7.246 Kiwi-Kirsch-Gratin

Kosten für Zutaten DM 17,39
1 Bd. Chili grün
100 g Gouda
2 Kiwis
3 Kartoffeln
1 Schale Kirschen
150 g Putenbrust
1 Schale Shii-Take Pilze
2 Tomaten
1 Zucchini
1 Tafel NESTLE Weiße Schokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gebratene Zucchini mit Shii-Take-Vinaigrette Hauptspeise: Putenstreifen in Käsesoße Dessert: Kiwi-Kirsch-Gratin
Zubereitung des Dessert: Kiwi-Kirsch-Gratin
Kiwischeiben und entsteinte Kirschen auf einem flachen Teller anrichten, mit einer Creme aus geschmolzenen Schokolade, Sahne, einem Eigelb und geschlagenem Eiweiß bedecken und im Ofen gratinieren.

7.247 Kiwi-Mango-Carpaccio mit zweierlei Soßen

Kosten für Zutaten DM 17,45
1 Glas Ajvar
1 Becher IGLO Blattspinat gefroren
1 Kiwi
150 g Putenschnitzel
1 Schale Pfifferlinge
1 Becher Polenta
1 Mango
1 Staudensellerie

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Selleriestifte mit Joghurt-Ajvar-Dip Hauptspeise: Puten-Spinat-Rouladen in Pfifferling-Rahm Dessert: Kiwi-Mango-Carpaccio mit zweierlei Soßen
Zubereitung des Dessert: Kiwi-Mango-Carpaccio mit zweierlei Soßen
Die Kiwi und die Mango schälen, in Scheiben schneiden und sternförmig abwechselnd auf einem flachen Teller auslegen. Die Polenta in Sahne, Zucker und Zimt einrühren, quellen lassen, in eine gebutterte Form füllen, kalt stellen und in die Tellermitte stürzen. Für die erste Soße Joghurt mit Zitronensaft und Zucker verrühren und über die ausgelegten Früchte nappieren. Für die zweite Soße Butter und Zucker karamelisieren, mit Honig verfeinern, mit einem Schuß Calvados ablöschen und ebenfalls über die Früchte geben. Zum Garnieren mit einem Minzblatt und Kakaopulver vollenden.

7.248 Kiwicarpaccio mit Mandarinenzabaione

Kosten für Zutaten DM 14,67
2 Bataten
1 Becher Blumenkohl
1 Becher Broccoli
2 Kiwis
1 Glas Oliven grün
1 Dos. LIBBYS Mandarinen
1 Schweinefilets
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinefleischbörse mit Benedektinekartoffeln Dessert: Kiwicarpaccio mit Mandarinenzabaione
Zubereitung des Dessert: Kiwicarpaccio mit Mandarinenzabaione
Aus dem Mandarinensaft und Eiern über einem Wasserbad eine Zabaione aufschlagen. Eine Kiwi sternförmig halbieren, die zweite Kiwi schälen und in Scheiben schneiden. Die beiden Kiwihälften in die Mitte des Desserttellers geben, die Scheiben und die Mandarinenstückchen abwechselnd im Kreis darum auslegen und mit der Zabaione verzieren.

7.249 Kiwitortellini mit Ananas-Kiwi-Soße

Kosten für Zutaten DM 18,84
1 Baby Ananas
1 Broccoli
1 Becher EDEKA Blätterteig
1 Tüte Erdnußkerne ungesalzen
2 Kalbsbeinscheiben
2 Kiwis
2 Paprika rot&gelb
1 Porree
1 Paprika Grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Broccolisuppe Hauptspeise: Gebratene Beinscheibchen an Paprika-Porrée-Gemüse Dessert: Kiwitortellini mit Ananas-Kiwi-Soße
Zubereitung des Dessert: Kiwitortellini mit Ananas-Kiwi-Soße
Eine Kiwi schälen und vierteln, jeweils eine Spalte tortelliniförmig in ein Blätterteigblatt einschlagen und fritieren. Für die Soße das gewüfelte Ananasfruchtfleisch und die übrige gewürfelte Kiwi in einem Weißwein-Zucker einkochen und pürieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern garnieren.

7.250 Kleines Ägypten

Kosten für Zutaten DM 18,69
100 g Gekochter Schinken
1 Granatapfel
1 Becher Griess
150 g Hackfleisch
150 g Kalbsschnitzel

1 Tüte PFANNI Kartoffelpüree
1 Glas Kapern
50 g Parmesan
4 Möhren
1 Bd. Salbei

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Kartoffelsuppe mit Schinkenwürfeln Hauptspeise: Kalbsschnitzelroulade mit Rotweinsoße Dessert: Kleines Ägypten
Zubereitung des Dessert: Kleines Ägypten
Den Griess in eine eingekochte Creme aus Milch, Sahne, Calvados, Zimt und Zucker einrühren, in gebutterte Pyramidenformen füllen, erkalten lassen und auf eine flachen Teller stürzen. Für die Soße das Granatapfelfruchtfleisch mit Milch und geschlagener Sahne einkochen und mit einem Eßlöffel Zucker und einem Schuß Calvados abschmecken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern garnieren.

7.251 Klingonisches QaQ

Kosten für Zutaten DM 16,54
1 Aubergine
1 Birne
2 Hähnchenschenkel
1 Fläschchen Kakaolikör
3 Kartoffeln
1 Glas Oliven schwarz
125 g Mozzarella
100 g Pinienkerne
2 Tomaten
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Asiatische Reispfanne Dessert: Klingonisches QaQ
Zubereitung des Dessert: Klingonisches QaQ
Die übrigen gerösteten Pinienkerne mit geriebenem Mozzarella, Birnenspalten, Zitronensaft, Zitronenabrieb, Zucker und 1/2 Becher Sahne verrühren. Aus Milch, zwei Eiern, Mehl, Zucker und Zitronenabrieb einen Pfannkuchenteig zubereiten, in Olivenöl ausbacken, mit der Mozzarellamasse füllen und eingerollt in eine eingefettete Kokotte geben. Sechs Eier mit Sahne, Zitronenabrieb, Zimt und Zucker aufschlagen, über den eingerollten Pfannkuchen in die Kokotte füllen, 18 Min. im Ofen bei 180°C gratinieren und zum Anrichten mit Puderzucker bestreuen. Den Kakaolikör separat in kleine Schälchen füllen und dazu servieren.

7.252 Kokos-Bananen an Erdbeerpürée

Kosten für Zutaten DM 19,35
2 Bananen
1 Becher RIOGRANDE Erdbeeren gefroren
5 Gambas
3 Kartoffeln
1 Tüte Kokosraspel
1 Bd. Pak-Choi
1 Bd. Möhren
1 Seelachsfilet

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Seelachsmedaillons mit Kartoffelschuppen an Tomatensoße Dessert: Kokos-Bananen an Erdbeerpürée
Zubereitung des Dessert: Kokos-Bananen an Erdbeerpürée
Die geschälten Bananen in Scheiben schneiden, in Honig marinieren, in Kokosraspel wenden und in Butter anbraten. Die Erdbeeren mit einem Schuß Weißwein, Zucker und etwas Calvados aufmixen und als Spiegel auf einem flachen Teller ausstreichen. Für den Dip Joghurt mit Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Minzblättern garnieren.

7.253 Kokoslinsen in Papaya

Kosten für Zutaten DM 18,93
1 Fenchel
1 Stange Lauch
330 ml Kokoscreme
900 g Linsen rot
150 g Perlhuhnbrust
15 g Nori - Algen
1 Papaya
250 g Risotto
Tomate
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Perlhuhn im Wickel Dessert: Kokoslinsen in Papaya
Zubereitung des Dessert: Kokoslinsen in Papaya
Zwei Handvoll Linsen in Wasser mit Essig, Weißwein und Salz kochen. Die Papaya an beiden Längsseiten anschneiden. Von der einen Seite aus aushöhlen und auf einen Teller stellen. Die Kokoscreme mit Sahne aufkochen lassen. Die Linsen dazugeben und mit grob zerkleinertem Basilikum, Schnittlauch und Blattpetersilie die Suppe verfeinern. Diese dann in die Papaya füllen.

7.254 Kokosnußmenü Sabine

Kosten für Zutaten DM 13,48
1 Broccoli
1 Honigmelone
400 ml Kokosmilch
250 g Mascarpone
2 Orangen
150 g Putenschnitzel
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kokosnußmenü Sabine Dessert: Kokosnußmenü Sabine Getränk: Kokosnußmenü Sabine
Zubereitung des Dessert: Kokosnußmenü Sabine
Ein Eigelb mit drei Eßlöffeln Zucker aufschlagen, den Mascarpone löffelweise unterrühren. Einen Becher Sahne dazugeben und das Ganze solange verquirlen, bis die Masse wieder steif wird. Die Orangen filetieren, den Saft auspressen und zum Schluß mit der Creme vermengen. Die Orangenfilets auf einem Teller anrichten, die Creme dazugeben und mit einem Minzeblatt garnieren.

7.255 Kokosnußmenü Sabine 2

Kosten für Zutaten DM 13,48
1 Broccoli
1 Honigmelone
400 ml Kokosmilch
250 g Mascarpone
2 Orangen
150 g Putenschnitzel
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kokosnußmenü Sabine 1 Dessert: Kokosnußmenü Sabine 2 Getränk: Kokosnußmenü Sabine 3
Zubereitung des Dessert: 2 Kokosnußmenü Sabine
Ein Eigelb mit drei Eßlöffeln Zucker aufschlagen, den Mascarpone löffelweise unterrühren. Einen Becher Sahne dazugeben und das Ganze solange verquirlen, bis die Masse wieder steif wird. Die Orangen filetieren, den Saft auspressen und zum Schluß mit der Creme vermengen. Die Orangenfilets auf einem Teller anrichten, die Creme dazugeben und mit einem Minzeblatt garnieren.

7.256 Kokoszabaione mit Sharonfrüchten

Kosten für Zutaten DM 13,98
150 g Kalbsfilet
5 Kartoffeln
1 Dos. Kokosmilch
1 Tütchen Pistazien
2 Sharonfrüchte

1 Bd. Sauerampfer
1 Salatgurke
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Kalte Gurken-Joghurtsuppe Hauptspeise: Rucksack auf Sauerampfersauce Dessert: Kokoszabaione mit Sharonfrüchten
Zubereitung des Dessert: Kokoszabaione mit Sharonfrüchten
Den Deckel und den Boden der Sharonfrüchte abschneiden, die Früchte schälen und in Würfel schneiden. Aus der Kokosnußmilch, zwei Eigelb, Zucker und Weißwein eine Zabaione über einem Wasserbad aufschlagen. Die Pistazien grob zerstoßen. Die Sharonwürfel in ein Glas geben, mit der Zabaione und den Pistazien auffüllen und mit einer Zitronenscheibe garnieren.

7.257 Kumquats im Eiskrautnest

Kosten für Zutaten DM 19,28
1 Schale Eiskraut
1 Stange Lauch
1 Schale Kumquats
1 Karambole
150 g Putenbrust
1 Becher Nudeln schwarz
1 Schale Shii-Take Pilze
3 Tomaten
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Lauchcremesuppe Hauptspeise: Putenbrustmedaillons auf Salsa-Nudel-Nest Dessert: Kumquats im Eiskrautnest
Zubereitung des Dessert: Kumquats im Eiskrautnest
Das Eiskraut im Salzwasserbad blanchieren und als Nest in einem tiefen Teller anrichten. Die Karambole in Scheiben schneiden, halbieren und rosettenförmig am Tellerrand garnieren. Die Kumquats halbieren, in Wasser, Honig und Zitronensaft einkochen, ziehen lassen und auf das Eiskrautnest setzen.

7.258 La Menue a la Jean Marie (2)

Kosten für Zutaten DM 18,70
1 Artischocke
1 Avocado
2 Kiwis
1 Orange
1 Paprika Rot
500 g Rote Bete verpackt
2 Süsskartoffeln
2 Wachteln
200 g Walnüsse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: La Menue a la Jean Marie (1) Salat: La Menue a la Jean Marie (3) Dessert: La Menue a la Jean Marie (2)
Zubereitung des Dessert: La Menue a la Jean Marie (2)
Zwei Eigelb mit Zucker aufschlagen. Das Gleiche mit zwei Eiweiß machen. Eine Handvoll Walnüsse fein mahlen und mit etwasMehl in die Eigelbmasse rühren. Das Eiweiß vorsichtig unterheben. Zwei Förmchen buttern, zuckern, zur Hälfte mit der Masse füllen, in einen Topf mit heißem Wasser stellen, und diesen zum Soufflieren in den Ofen stellen. Die Kiwis schälen, in Scheiben schneiden und kreisförmig auf einem Teller auslegen. Das Soufflé in die Mitte stellen und mit Puderzucker bestäuben.

7.259 Lebkuchencrêpe Suzanne

Kosten für Zutaten DM 16,93
1 Blumenkohl
150 g Entenbrust
1 Becher DANONE Hüttenkäse
2 Kartoffeln
250 g Lebkuchen
1 Paprika Rot
1 Dos. Mais
2 Orangen
1 Bd. Spinat

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Blumenkohlsuppe Hauptspeise: Entenbrust auf Paprika-Mais-Soße Dessert: Lebkuchencrêpe Suzanne
Zubereitung des Dessert: Lebkuchencrêpe Suzanne
Einen Crêpteig aus 100 ml Milch, 3 Eiern, 2 EL Mehl, Zucker und dem geschrotetem Lebkuchen zubereiten, in Olivenöl backen und mit gezuckertem und mit Zitronensaft abgeschmecktem Hüttenkäse füllen. Für die Soße fein geriebene Orangenschale in Butter und braunem Zucker karamelisieren, mit einem Spritzer Orangensaft und Calvados ablöschen und die Orangenfilets darin glasieren.

7.260 Lebkuchensahne mit Nashibirne

Kosten für Zutaten DM 18,25
1 Becher Glasnudeln
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Lachsfilet
1 Becher Lebkuchen mit Schokolade
1 Nashi Birne
1 Becher Marzipanfiguren
1 Becher Tofu weiß

1 Schale Shii-Take Pilze

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lachspfanne mit fritierten Glasnudeln Dessert: Lebkuchensahne mit Nashibirne
Zubereitung des Dessert: Lebkuchensahne mit Nashibirne
Den Lebkuchen fein mahlen, geschlagene und gezuckerte Sahne unterheben und in einer Form ausstreichen. Die geschälte Nashibirne in Scheiben schneiden, in Honig, Zimt und Zitronensaft anbraten und auf die angerichtete Creme geben. Zum Servieren mit den Marzipanfiguren, Minzblättern und Puderzucker garnieren.

7.261 Lebkuchensouffle

Kosten für Zutaten DM 12,45
3 Kartoffeln
175 g Lebkuchen
1 Orange
200 g Schweinekotelett
1 Überraschungsei
1 Netz Rosenkohl
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinerückensteak in der Kartoffelkruste Salat: Orangensalat Dessert: Lebkuchensouffle
Zubereitung des Dessert: Lebkuchensouffle
Ein Eiweiß mit Zucker aufschlagen, ebenso ein Eigelb mit Zucker. Die Schokolade vom Überraschungsei im Wasserbad schmelzen und die Lebkuchen im Mixer zerkleinern. Die einzelnen Zutatan miteinander vermengen und in ein mit Butter ausgepinseltes Backförmchen füllen. Dieses in den Ofen schieben und bei 200°C im Wasserbad backen.

7.262 Lebkuchensoufflé auf Mandarinenragout

Kosten für Zutaten DM 19,04
1/2 Ente
100 g Lebkuchen
4 Kartoffeln rot
1 Schale Kumquats
2 Kolben Mais
3 Mandarinen
3 Möhren
1 Matjes
1 Becher Pumpernickel
4 Schalotten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Matjestartar Hauptspeise: Ente mit Kartoffel-Möhren-Gemüse an Maistalern Dessert: Lebkuchensoufflé auf Mandarinenragout
Zubereitung des Dessert: Lebkuchensoufflé auf Mandarinenragout
Die Lebkuchenbrösel mit Joghurt, Zucker, drei Eigelb und separat aufgeschlagenem Eiweiß verrühren, in gebutterte und mit Honig eingestrichene Formen füllen und im Wasserbad im Ofen bei 280°C backen. Die Mandarinenfilets in Zucker karamelisieren, mit Calvados ablöschen und alles auf einem flachen Teller anrichten.

7.263 London bei Nacht

Kosten für Zutaten DM 14,59
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
1 Artischocke
1 Flasche Guiness
200 g Kalbsschnitzel
1 Stange Lauch
2 Orangen
5 Schalotten
500 g BUITONI Spaghetti
Weitere Zutaten siehe Rezept
Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Artischockenragout mit Kalbssteak Dessert: London bei Nacht
Zubereitung des Dessert: London bei Nacht
Aus Guiness, braunem Zucker, zwei Eiern, einem Eigelb und etwas Weißwein über einem Wasserbad eine Zabaione aufschlagen. Die Orangen filetieren und die Filets kreisförmig in einem Suppenteller anrichten. Die Zabaione darübergeben und mit Minze und Puderzucker garnieren.

7.264 Lychee-Quark mit glasierter Nektarine

Kosten für Zutaten DM 17,83
150 g Hähnchenbrust mit Haut
7 Lychees
1 Mangold
4 Möhren
1 Becher Magerquark
1 Nektarine
1 Salatgurke
1 Bd. Radieschen
1 Süsskartoffel
100 g Schinken gekocht
Weitere Zutaten siehe Rezept
Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hähnchenbrust im Mangoldmantel Salat: Möhren-Gurken-Salat mit Schinken Dessert: Lychee-Quark mit glasierter Nektarine

Zubereitung des Dessert: Lychee-Quark mit glasierter Nektarine
Die geschälten und entkernten Lychees mit dem Quark, Honig, gehackter Zitronenmelisse und Zitronensaft verrühren und in einer Schale anrichten. Die Nektarinenspalten in Honig, Zimt und Zitronensaft glasieren und sternförmig auf einem flachen Teller um die Schale anrichten. Zum verzieren mit Zitronenmelisse und Puderzucker vollenden.

7.265 Lychees an Erdnußcreme

Kosten für Zutaten DM 18,34
1 Chili rot
1 Glas Erdnußbutter
10 Lychees
1 Stück Ingwerknolle
1 Kürbis
1 Bd. Möhren
1 Stange Porree
1 Mango
1 Schweinefilet

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinespießchen mit Mango-Kürbis-Kompott Dessert: Lychees an Erdnußcreme
Zubereitung des Dessert: Lychees an Erdnußcreme
Zwei Eigelb und reichlich Zucker über einem heißen Wasserbad aufschlagen und die Erdnußbutter unterrühren. Geschlagene Sahne mit Zitronensaft und einem Schuß Cointreau veredeln, unter die Erdnußcreme rühren, in eine Schale füllen und abkühlen lassen. Die Lychees schälen, entkernen und über der Erdnußcreme mit einem Minzblatt garnierte anrichten.

7.266 Malzbierzabaione mit Früchten

Kosten für Zutaten DM 14,94
1 Blumenkohl
1 Grapefruit rosa
1 Stange Lauch
200 g Putenschnitzel
1 Flasche Malzbier
1 Becher STOLLWERCK Nuß-Nougat-Pralinen
2 Zwiebeln
200 g Weintrauben schwarz

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Bumenkohlcarpaccio Hauptspeise: Putenröllchen mit Zwiebeln gefüllt Dessert: Malzbierzabaione mit Früchten
Zubereitung des Dessert: Malzbierzabaione mit Früchten
Die Grapefruits filetieren und auf einem Teller anrichten. Aus Malzbier, Zucker und zwei

Eier und einem Eigelb eine Zabaione aufschlagen und diese über die Filets gießen. Die Trauben entkernen und auf der Zabaione verteilen. Zwei der Nuß-Nougat-Pralinen mit hineingeben und das Ganze im Ofen bei 180°C gratinieren. Zum Servieren mit Minze und Puderzucker garnieren.

7.267 Mandarinen-Heidelbeer-Gratin

Kosten für Zutaten DM 18,02
1 Dos. Heidelbeeren
1 Eisbergsalat
3 Kartoffeln
1 Kolben Mais
1 Paprika Grün
1 Paprika Rot
3 Mandarinen
1 Flasche Piccolo
150 g Red Snapper Filet
1 Glas Schwarze Oliven
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Red Snapper im Maismantel Dessert: Mandarinen-Heidelbeer-Gratin
Zubereitung des Dessert: Mandarinen-Heidelbeer-Gratin
Die geschälten Mandarinen in Scheiben schneiden und rosettenförmig auf einem flachen Teller anrichten. Die Heidelbeeren vom Saft trennen und über den angerichteten Mandarinenscheiben garnieren. Aus zwei Eigelb, Zucker und dem Piccolo eine Zabaione über einem heißen Wasserbad aufschlagen, über die angerichteten Früchte geben und im Ofen kurz gratinieren.

7.268 Mandarinencrêpe mit Heidelbeerkompott

Kosten für Zutaten DM 17,79
1 Glas Bohnen weiß
1 Becher Frischkäse
1 Becher Heidelbeeren gefroren
3 Kartoffeln
1 Glas Kapern
1 Putenbrust
2 Mandarinen
1 Stück Speck durchwachsen
1 Wirsing
1 Zwiebel rot

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenröllchen mit Sahneböhnchen an Kartoffel-Speck-Gemüse Dessert: Mandarinencrêpe mit Heidelbeerkompott
Zubereitung des Dessert: Mandarinencrêpe mit Heidelbeerkompott
Aus Mehl, Zucker, Milch und Vollei einen Crêpeteig zubereiten und in Butter ausbraten.

Den Frischkäse mit Madarinenfilets, Mandarinensaft, und Puderzucker veredeln, auf den Crêpe streichen und einrollen. Die Heidelbeeren in braunem Zucker karamelisieren, reduzieren und mit kalt angerührter Stärke binden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern garnieren.

7.269 Mandarinentortellini auf Walnußkaramel

Kosten für Zutaten DM 19,44
1 Aubergine
1 Becher NESTLE Blätterteig
1 Gurke
200 g Feta
150 g Lammkotellets
1 Glas Mint-Jelly
3 Mandarinen
200 g SCHWARTAU Marzipan
2 Tomaten
1 Schale Shii-Take Pilze
7 Walnüsse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammkoteletts auf Balsamico-Mint-Soße Salat: Griechischer Salat Dessert: Mandarinentortellini auf Walnußkaramel
Zubereitung des Dessert: Mandarinentortellini auf Walnußkaramel
Den mehlierten und ausgerollten Blätterteig in Rechtecke schneiden, mit Eigelb bestreichen, mit filetierten Mandarinenscheiben füllen und im tiefen Fett ausbacken. Für die Soße Zucker karamelisieren, den Marzipan und die Walnußkerne unterrühren, mit Rotwein ablöschen und mit Sahne auffüllen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker garnieren.

7.270 Mandarinentraum

Kosten für Zutaten DM 19,12
1 Becher IGLO Gemüsemischung gefroren
150 g Lammhackfleisch
1 Becher Knödelteig
2 Mandarinen
1 Tüte Pecannüsse
1 Schale Rucola
3 Tomaten
2 Schalotten
1 Becher Ziegenfrischkäse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Ziegenkäse-Nuß-Nocken im Tomatenbett Hauptspeise: Hackfleischroulade im Gemüsebett Dessert: Mandarinentraum
Zubereitung des Dessert: Mandarinentraum
Die Mandarinensegmente mit Honig, Zitronensaft und Puderzucker marinieren und in

einem Cocktailglas anrichten

7.271 Mandarinenzabaione

Kosten für Zutaten DM 17,75
1 Becher IGLO Broccoli gefroren
1 Apfel
1 Granatapfel
1 Becher Mie-Nudeln
1 Tüte Mohn
2 Mandarinen
150 g Straußensteak
500 g Rote Bete vorgekocht
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Straußensteak mit Nudelrösti Salat: Rote Bete Salat Dessert: Mandarinenzabaione
Zubereitung des Dessert: Mandarinenzabaione
Eine Zabaione aus Mohn, zwei Eiern, Weißwein und Zucker über einem heißen Wasserbad aufschlagen und über die filetierten Mandarinen geben.

7.272 Mandel-Dattel-Hüttenkäse

Kosten für Zutaten DM 19,54
6 Datteln
1 Glas getrocknete Tomaten
200 g DANONE Hüttenkäse
100 g Parmaschinken
50 g Parmesan
1 Becher BUITONI Nudeln
150 g Schweinefilet
1 Bd. Salbei
1 Bd. Rucola
1 Becher Reispapier

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinefiletmedaillons an Tomaten-Salbei-Soße Salat: Rucolasalat mit Reiscrispies Dessert: Mandel-Dattel-Hüttenkäse
Zubereitung des Dessert: Mandel-Dattel-Hüttenkäse
Den Hüttenkäse mit Zucker, Vanillezucker und den geschnittenen Datteln verrühren, in einer Schale anrichten und mit einem Minzblatt garnieren.

7.273 Mandelcrepe mit Erdbeer-Lychee-Sauce

Kosten für Zutaten DM 13,96
1 Glas Erdbeermarmelade
3 Lammkoteletts
4 Kartoffeln
6 Lychees
100 g Mandelblättchen
1 Bd. Rosmarin
500 g Sauerkraut

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Sauerkraut-Lamm Dessert: Mandelcrepe mit Erdbeer-Lychee-Sauce
Zubereitung des Dessert: Mandelcrepe mit Erdbeer-Lychee-Sauce
Aus Mehl, den zuvor gemahlenen Mandeln, Milch, Zucker, Salz und drei Eiern einen Pfannkuchenteig herstellen und den Pfannkuchen backen. Zucker karamelisieren lassen und mit Weißwein und Brandy ablöschen. 5 EL Erdbeermarmelade und die zuvor geschälten, halbierten und entkernten Lychees hinzufügen und einkochen lassen. Diese Sauce auf einen Teller geben, den Pfannkuchen darüberlegen und mit einem Minzeblatt garnieren.

7.274 Mandelcrepe unter Calvadossoße

Kosten für Zutaten DM 14,70
1 Becher BARILLA Bandnudeln grün
1 Stück Gorgonzola
1 Fenchel
1 Becher Mandeln
200 g Steak

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefülltes Rumpsteak mit Nudelschiffchen Dessert: Mandelcrepe unter Calvadossoße
Zubereitung des Dessert: Mandelcrepe unter Calvadossoße
Die kleingehackten Mandeln in eine Pfanne geben und rösten. Den Teig aus einer Tasse Mehl, 1/4 l. Milch, 3 Eiern und Zucker herstellen, mit einem Schneebesen glattrühren und über die Mandeln in die Pfanne geben. Von beiden Seiten goldgelb braten und auf einem Teller anrichten. In derselben Pfanne Zucker und Butter karamelisieren, mit Calvados ablöschen, kurz köcheln lassen und über den Crepe geben. Mit Puderzucker und Kakaopulver bestäuben.

7.275 Mandelpfannkuchen

Kosten für Zutaten DM 18,79
1 Broccoli
2 Bananen
1 Birne
200 g Kalbsfilet
1 Paprika Rot

1 Glas Oliven schwarz
100 g Mandeln
1 Becher DR.OETKER Puddingpulver Vanille
100 g Roquefort
4 Schalotten
1 Fläschchen Rum

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Pikanter Birnengratin Hauptspeise: Kalbsfilet Tanja Dessert: Mandelpfannkuchen
Zubereitung des Dessert: Mandelpfannkuchen
Den Vanillepudding mit etwas mehr Milch, als auf der Packung angegeben, zubereiten. Ein wenig davon mit Milch, Mehl, den Mandeln, 2 Eiern, einem Schuß Rum und Zucker zu einem Pfannkuchenteig verquirlen. Zwei Pfannkuchen backen und jeweils die eine Seite mit Kakaopulver bestreuen. Zwei Kreise aus den Pfannkuchen stechen. Auf diese eine Mischung aus Bananenscheiben, Honig, Zitronensaft und Vanillezucker geben und zusammenklappen. Die Schale der Banane dekorativ auf einem Teller anrichten und mit Bananenscheiben garnieren. Die "Puddingsauce" daneben verteilen und die Pfannkuchen darauflegen.

7.276 Mandelpudding

Kosten für Zutaten DM 13,60
6 Garnelen
1 Eisbergsalat
2 Kartoffeln
1 Dos. Lychees
1 Paprika Grün
1 Becher DR.OETKER Mandelpudding
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Riesengarnelen in Lycheesauce Dessert: Mandelpudding
Zubereitung des Dessert: Mandelpudding
Den Pudding nach Anleitung zubereiten und in einem Glas servieren.

7.277 Mango Wan Tan auf süßem Reis

Kosten für Zutaten DM 18,75
1 Bergsaibling
1 Chinakohl
1 Tüte Erdnüsse
1 Becher PFANNI Kartoffelpüree
1 Paprika Grün
1 Paprika orange
1 Mango
2 Tomaten
4 Schalotten

1 Becher Wan Tan Teig gefroren

Kochduell Grundausstattung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Bergsaibling in Erdnußbutter an Zitronenpüree Dessert: Mango Wan Tan auf süßem Reis
Zubereitung des Dessert: Mango Wan Tan auf süßem Reis
Reis in Milch, Zucker und einem Stück Butter einkochen und später mit Zimt, Honig, Sahne und Zitronensaft verfeinern. Den Wan Tan Teig mit Eigelb bestreichen, die mit Honig, Curry und Zitronensaft marinierten Mangostücke darin einwickeln und im tiefen Fett ausbacken. Zum Garnieren Puderzucker und ein Minzblatt darübergeben.

7.278 Mango-Eierlikör-Parfait an Rotweintrauben

Kosten für Zutaten DM 18,95
1 kleine Flasche Eierlikör
3 Kartoffeln
1 Stück Ingwerknolle
1 Bd. Koriander
1 Mango
1 Schweinefilet
1 Spitzkohl
1 Tüte Trockenpflaumen
1 Schale Shii-Take Pilze
3 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Koriander-Schweinefilet auf Wok-Gemüse Dessert: Mango-Eierlikör-Parfait an Rotweintrauben
Zubereitung des Dessert: Mango-Eierlikör-Parfait an Rotweintrauben
Die geschälte und entkernte Mango pürieren, mit geschlagener Sahne, Zucker, dem Eierlikör und kalt eingeweichter Gelatine verrühren und im Eisfach kaltstellen. Für die Soße Rotwein mit braunem Zucker, Sternanis, Ingwerpulver und einer Zitronenscheibe aufkochen, mit kalt angerührter Stärke binden und mit den Trockenpflaumen nachschwenken. Alles in einem tiefen Teller anrichten und mit einem Minzblatt garnieren.

7.279 Mango-Gratin

Kosten für Zutaten DM 17,08
1 Blumenkohl
3 Kartoffeln
1 Stange Lauch
200 g Kokosraspeln
150 g Putenbrust
100 g Parmesan
6 Möhren
1 Mango
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Zucchini-Kartoffelgratin Hauptspeise: Putenbruststreifen an Sojasoße mit buntem Gemüse Dessert: Mango-Gratin
Zubereitung des Dessert: Mango-Gratin
Die geschälte Mango in Spalten schneiden und in eine ausgefettete Kokotte schichten. Für die Gratinmasse die Kokosraspel in Weißwein, Honig, Calvados und einem Schuß Wasser einkochen, eine Liaison aus geschlagener Sahne und drei Eigelb unterrühren, über die Mangospalten gießen und im Ofen gratinieren. Den übrigen geriebenen Parmesan auf einem Backblech zu Plätzchen ausbacken und zum Schluß zu dem Mangogratin servieren.

7.280 Mango-Kokossalat mit Physalis

Kosten für Zutaten DM 19,67
1 Becher Bandnudeln schwarz
1 Tüte Kokosnußcremepulver
1 Mango
1 Schale Physalis
1 Tüte Nussmischung
150 g Seeteufel
3 Tomaten
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Seeteufel im Zucchinimantel an schwarzen Bandnudeln Dessert: Mango-Kokossalat mit Physalis
Zubereitung des Dessert: Mango-Kokossalat mit Physalis
Das Kokospulver in heißem Wasser auflösen, mit Honig, einem Spritzer Zitronensaft und fein gehackter Minze verfeinern, mit drei EL Joghurt, den grob gehackten Nüssen und den Mangowürfeln vermengen und in einem Cocktailglas anrichten. Zum Servieren mit den Physalis, Puderzucker und Minzblättern garnieren.

7.281 Mango-Penne

Kosten für Zutaten DM 18,69
150 g Lammkotelett
5 Möhren
500 g BUITONI Penne
1 Mango
50 g Parmesan
2 Tomaten
1 Glas Schwarze Oliven
1 Zucchini
1 Zucchiniblüte

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammkoteletts an Oliven-Tomaten-Soße Dessert: Mango-Penne
Zubereitung des Dessert: Mango-Penne
Die Penne in Wasser weich kochen und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Mangowürfel mit Honig, Zucker, einem Spritzer Calvados, einem Schuß Sahne und Joghurt verrühren und über die Penne geben.

7.282 Mango-Tarte auf Joghurt-Nuß-Soße

Kosten für Zutaten DM 17,98
1 Becher NESTLE Blätterteig
1 Becher BUTARIS Butterschmalz
1 Hähnchenbrustfilet
1 Becher Haselnußkerne
1 Mango
1 Paprika rot
1 Becher Reisnudeln
2 Schalotten
1 Weißkohl

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hähnchenragout an Basilikumpesto auf Schmorgemüse Dessert: Mango-Tarte auf Joghurt-Nuß-Soße
Zubereitung des Dessert: Mango-Tarte auf Joghurt-Nuß-Soße
Den ausgerollten Blätterteig mit einer Form kreisförmig ausstechen, mit Mangoscheiben belegen, mit Honig bestreichen und im Ofen auf Backpapier backen. Für die Soße Joghurt, Zucker, Honig, die geschroteten Haselnußkerne und einen Schuß Cointreau verrühren und um die Tellermitte ausstreichen. Die gebackenen Mango-Tartes in die Tellermitte setzen und mit Puderzucker und Minzblättern ausgarnieren.

7.283 Mango-Wasabi-Joghurt

Kosten für Zutaten DM 19,58
1 Tüte Cashewkerne
1 Becher Glasnudeln
1 Ingwerknolle
Möhren
1 Mango
150 g Thunfischfilet
1 Salatgurke
1 Schale Shii-Take Pilze
1 Tube Wasabi-Paste

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Thunfischfilet mit Wokgemüse an Ingwersoße Dessert: Mango-Wasabi-Joghurt
Zubereitung des Dessert: Mango-Wasabi-Joghurt

Die geschälte Mago in feine Würfel schneiden, mit Joghurt, Honig, Zitronensaft, Wasabipaste und gehackter Minze vermengen, in Weingläser füllen und mit Puderzucker und Minzblättern garnieren.

7.284 Mangofächer auf Schokoladensoße an Schokoschaum

Kosten für Zutaten DM 14,50
1 Gemüsezwiebel
200 g Putenherzen
1 Mango
100 g Spinat frisch
1 Tafel MILKA Schokolade
1 Tafel MILKA Schokolade weiss

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenherzen in Rahmsoße Dessert: Mangofächer auf Schokoladensoße an Schokoschaum
Zubereitung des Dessert: Mangofächer auf Schokoladensoße an Schokoschaum
250 ml. Sahne in einen Topf geben und aufkochen lassen. Dunkle Schokostückchen dazugeben und glattrühren. 250 ml. Sahne steif schlagen und kühlen. Die weisse Schokolade ebenfalls kühlen, dann raspeln und unter die Sahne geben. Die Mango schälen, halbieren, in Scheiben schneiden und fächerförmig anrichten.

7.285 Mangogratin

Kosten für Zutaten DM 17,89
200 g Feta
1 Gurke
150 g Lammfilet
1 Stange Lauch
1 Mango
100 g Pistazienkerne
1 Paprika gelb
2 Tomaten
1 Bd. Spinat
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammspieß auf blanchiertem Gemüse Salat: Tomaten-Feta-Salat Dessert: Mangogratin
Zubereitung des Dessert: Mangogratin
Die geschälte Mango in Würfel schneiden und eine Soße aus 1/2 Becher Joghurt, einem Eigelb, Zucker und Pistazienkernen unterziehen. Die Masse in eine Form füllen und mit einer Mischung aus geschlagener Sahne, einem Ei und Zucker bedecken und im Ofen gratinieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker vollenden.

7.286 Mangoreis mit Erdbeerkompott

Kosten für Zutaten DM 19,84
1 Schale Champignons
150 g Hähnchenbrust
1 Gemüsezwiebel
1 Becher Erdnüsse ungesalzen
1 Schale Erdbeeren
1 Maiskolben
1 Paprika gelb
1 Mango
1 Schale Mungobohnensprossen
1 Becher Tortillas
1 Tomate

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefüllte Champignonköpfe an Ratatouille-Gemüse Dessert: Mangoreis mit Erdbeerkompott
Zubereitung des Dessert: Mangoreis mit Erdbeerkompott
Reis in Milch und Zucker einkochen, geschlagene Sahne mit einigen Mangowürfeln, geschroteten Erdnüssen, Zitronensaft und Zucker unterheben und in einem tiefen Teller anrichten. Die übrigen Mangospalten sternförmig am Tellerrand auslegen. Die Erdbeeren vierteln, in Rotwein und Zucker glasieren, mit kalt angerührter Stärke binden, über den Reis geben und mit Puderzucker und einem Minzblatt garnieren.

7.287 Mangospalten auf Traubenragout

Kosten für Zutaten DM 19,67
1 Becher Canneloni
50 g Brennesselkäse
1 Schale Keniabohnen
1 Mango
150 g Schweinefilet
1 Bd. Spargel weiß
2 Tomaten
1 Schale Weintrauben rot
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Fritierte Spargelspitzen auf Keniabohnen Hauptspeise: Canneloni-Auflauf Dessert: Mangospalten auf Traubenragout
Zubereitung des Dessert: Mangospalten auf Traubenragout
Die geschälte Mango in Spalten schneiden und in Zuckerwasser glasieren. Die Weintrauben halbieren, entkernen, in Zucker karamelisieren, mit Rotwein und Honig ablöschen und einkochen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern verziehren.

7.288 Mangosüppchen mit Sekt

Kosten für Zutaten DM 13,18
100 g Brennesseln
1 Fleischtomate
200 g Kasseler
1 Kiwi
4 Kartoffeln
1 Peperoni rot
1 Mango
1 Piccolo

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kasselertasche mit Kiwi und Brennesseln auf Senfsauce Dessert: Mangosüppchen mit Sekt
Zubereitung des Dessert: Mangosüppchen mit Sekt
Den Sekt (bis auf einen kleinen Schuß) in einem Topf reduzieren lassen. Die Mango schälen, drei Kugeln ausstechen und den Rest in Würfel schneiden. Diese Würfel in den Sekt geben, mit Weißwein und Zucker auffüllen, einkochen lassen und pürieren. Die Suppe in einen Teller füllen, einen Klecks Joghurt und einen Schuß Sekt in die Mitte geben. Mit den Mangokugeln, Kakaopulver und einem Minzeblättchen garnieren.

7.289 Mangozabaione mit Herz

Kosten für Zutaten DM 19,25
1 Bd. Bohnen grün
1 Becher Feta
150 g Kalbsfilet
1 Tüte Lebkuchenherzen
1 Peperoni rot
1 Mango
6 Trüffelkartoffeln
1 Glas Tomaten getrocknet
1 Tüte Walnußkerne
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Lauwarmer Bohnensalat mit gerösteten Walnußkernen Hauptspeise: Kalbsfilet unter der Fetakruste Dessert: Mangozabaione mit Herz
Zubereitung des Dessert: Mangozabaione mit Herz
Aus zwei Eigelb, Zucker und einem Schuß Weißwein über einem heißen Wasserbad eine Zabaione aufschlagen, mit einem Schuß Calvados und dem Pürée der halben Mango verfeinern und in einem tiefen Teller anrichten. Die andere Hälfte der Mango fein würfeln und mit einigen Lebkuchenherzen über die angerichtete Zabaione granieren. Zum Garnieren mit Puderzucker und Minzblättern bestreuen.

7.290 Maracujaschaum

Kosten für Zutaten DM 13,92
1 Endiviensalat
1 Fenchel
2 Kartoffeln
1 Stange Lauch
5 Möhren
3 Passionsfrüchte
200 g Schweineschnitzel
150 g Salzstangen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Fenchel-Möhren-Suppe Hauptspeise: Schnitzel in Salzstangenkruste Dessert: Maracujaschaum
Zubereitung des Dessert: Maracujaschaum
Sahne mit Zucker schlagen, in eine Spritztülle füllen und auf einen Teller dressieren. Die Passionsfrüchte aufschneiden und darauf anrichten. Mit Minze garnieren.

7.291 Maracujasoufflé

Kosten für Zutaten DM 18,60
1 Stange Lauch
1 Tüte Krabbenchips
3 Möhren
200 g Nudeln rot
4 Maracujas
1 Tüte SCHWARTAU Mandeln geraspelt
150 g Sepia
5 Scheiben Schinken roh
1 Bd. Thymian
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gefüllte Sepiafilets Hauptspeise: Nudeln mit Schinkenröllchen und Sahnesoße Dessert: Maracujasoufflé
Zubereitung des Dessert: Maracujasoufflé
Das Maracujafruchtfleisch mit einem Becher Joghurt, drei Eigelb, braunem Zucker und geschlagenem Eiweiß verrühren, in gebutterte und gezuckerte Förmchen füllen und im Wasserbad im Ofen backen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern garnieren.

7.292 Marinierte Brombeeren an Eis

Kosten für Zutaten DM 14,10
1 Töpfchen Brombeeren
100 g Gouda
4 Kartoffeln
250 g Keniabohnen
3 Rotbarben
1 Becher Suppengemüse
1 Becher LANGNESE Vanilleeis

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rotbarbe auf Bohnenragout mit Käsesauce Dessert: Marinierte Brombeeren an Eis
Zubereitung des Dessert: Marinierte Brombeeren an Eis
Die Brombeeren mit Brandy marinieren. Joghurt mit Zucker und Brandy verfeinern und in die Mitte eines Tellers geben. Die Brombeeren und Minzeblättchen kreisförmig außenrum verteilen. Mit Puderzucker bestäuben. Zwei Scheiben Eis in die Mitte geben.

7.293 Marinierte Kaki und Kaktusfeigen

Kosten für Zutaten DM 19,72
1 Dos. Artischockenböden
1 Kaki
1 Kaktusfeige
5 Tintenfische klein
2 Tütchen Sepiafarbe
2 Tomaten
100 g Schinken roh
1 Zwiebel
1 Schale Zucchini klein

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Schinkencarpaccio mit Zucchini und Artischockenböden Hauptspeise: Schwarze Nudeln mit Tintenfischsoße Dessert: Marinierte Kaki und Kaktusfeigen
Zubereitung des Dessert: Marinierte Kaki und Kaktusfeigen
Die geschälte Kaktusfeige und die Kaki in feine Scheiben schneiden und rosettenförmig auf einem flachen Teller anrichten. Für die Marinade Zitronensaft, Zucker, Vanillezucker und Honig verrühren und über die angerichteten Früchte geben.

7.294 Marinierte Melonenkugeln an Minzjoghurt

Kosten für Zutaten DM 14,34
200 g Bohnen
200 g Haselnüsse
1 Galia Melone
1 Kohlrabi
500 g BARILLA Nudeln
200 g Schweinenackensteak
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Französisches Hotelierschweinchen auf italienischen Nudeln Dessert: Marinierte Melonenkugeln an Minzjoghurt

Zubereitung des Dessert: Marinierte Melonenkugeln an Minzjoghurt
Die Melone halbieren und entkernen. Mit Hilfe eines Pariser Löffels Kugeln ausstechen. Die Haselnüsse mahlen. Die Melonenkugeln erst in Zitronensaft und dann in den Nüssen wenden. Joghurt mit Minze vermengen und auf einen Teller geben. Aus dem Rest der Melone einige Scheiben herausschneiden, diese auf dem Joghurt anrichten und die Melonenkugeln dazugeben. Mit Minze garnieren.

7.295 Maronenjoghurt an Himbeerpüree

Kosten für Zutaten DM 19,78
1 Artischocke
150 g Haifischsteak
1 Schale Himbeeren
2 Kartoffeln
1 Schale Mungobohnensprossen
1 Becher Maronen
2 Tomaten
1 Bd. Spinat

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Spinatrahmsuppe mit Artischockenboden Hauptspeise: Haifischsteak mit Pommes Parisiennes Dessert: Maronenjoghurt an Himbeerpüree
Zubereitung des Dessert: Maronenjoghurt an Himbeerpüree
Die Maronen mit Zucker schroten, mit zwei Bechern Joghurt mischen und mit Honig und einem Spritzer Calvados abschmecken. Einen Teil der Himbeeren mit Zucker pürieren und über den Maronenjoghurt geben. Die übrigen Himbeeren mit einem Minzblatt am Tellerrand anrichten.

7.296 Marzipan-Aprikosen an Schokoladensahne

Kosten für Zutaten DM 18,91
1 Tüte Aprikosen getrocknet
1 Schale Champignons braun
1 Stück Gorgonzola
150 g Hackfleisch halb und halb
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Schale Kaiserschoten
1 Becher NESTLE Mürbeteig
1 Becher SCHWARTAU Marzipan
1 Süsskartoffel groß

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Frühlingszwiebel-Rahmsuppe Hauptspeise: Hackfleischstrudel an Gorgonzolasoße Dessert: Marzipan-Aprikosen an Schokoladensahne
Zubereitung des Dessert: Marzipan-Aprikosen an Schokoladensahne
Die getrockneten Aprikosen einschneiden, mit einem TL Marzipan füllen und in einem

Sud aus Weißwein, Honig, und Zitronensaft glasieren. Geschlagene Sahne mit reichlich Kakaopulver verfeinern und mit einem Spritzbeutel in die Mitte eines flachen Tellers dressieren. Die glasierten Aprikosen sternförmig um die Schokoladensahne garnieren und mit einem Minzblatt verzieren.

7.297 Marzipan-Erdbeer-Taschen

Kosten für Zutaten DM 18,93
1 Gemüsezwiebel
1 Schale Erdbeeren
1 Becher Frühlingsrollenteig
1 Becher DANONE Kräuterquark
1 Paprika drei Farben
1 Becher SCHWARTAU Marzipan
150 g Seeteufel
1 Schale Rucola
1 Bd. Zitronengras

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Rucolasalat an Quark-Toasts Hauptspeise: Seeteufelspieße mit Paprika-Gemüse Dessert: Marzipan-Erdbeer-Taschen
Zubereitung des Dessert: Marzipan-Erdbeer-Taschen
Den Frühlingsrollenteig mit einigen Erdbeerwürfeln und einem Stück Marzipan füllen, einklappen und im tiefen Fett ausbacken. Die übrigen Erdbeerwürfel mit einer Creme aus Joghurt, Honig, Zitronensaft, und Zucker pürieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Minzblättern, Puderzucker und den übrigen Erdbeerwürfeln garnieren.

7.298 Marzipan-Pommes mit Johannisbeer-Ketchup

Kosten für Zutaten DM 17,65
1 Baby Ananas
1 Becher BUTARIS Butterschmalz
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Schale Johannisbeeren rot
3 Kartoffeln
1 Glas Pfeffer grün eingelegt
1 Becher SCHWARTAU Marzipan
1 Spitzkohl
150 g Schweineschnitzel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Lauwarmer Frühlingslauch-Salat Hauptspeise: Schweineschnitzel mit Kartoffelhaube an Spitzkohl-Ananas-Ragout Dessert: Marzipan-Pommes mit Johannisbeer-Ketchup
Zubereitung des Dessert: Marzipan-Pommes mit Johannisbeer-Ketchup
Das Marzipan in Stifte schneiden, mehlieren, durch Eigelb ziehen, mit geschroteten Weißbrot panieren und in reichlich Butterschmalz ausbacken. Die Johannisbeeren mit

Zucker und Minzblättern aufpürieren. Die Marzipan-Pommes auf einem flachen Teller anrichten, mit dem Johannisbeerpüree nappieren und mit Minzblättern verzieren.

7.299 Marzipan-Wan-Tans mit Bananen-Quitten-Ragout

Kosten für Zutaten DM 17,47
1 Schale Champignons
1 Banane
150 g Hasenfilet
100 g Leberwurst
1 Becher PFANNI Kartoffelpüree
2 Marzipanfiguren
1 Quitte
1 Glas Tomaten eingelegt
250 g Wan Tan Teig

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Champignoncremesuppe mit Leberwursttortellini Hauptspeise: Hasenfilet in Tomaten-Sahne an Gnocchi Dessert: Marzipan-Wan-Tans mit Bananen-Quitten-Ragout
Zubereitung des Dessert: Marzipan-Wan-Tans mit Bananen-Quitten-Ragout
Die Quitte in Würfel schneiden und in Weißwein und Zucker weichkochen. Die Marzipanfiguren mit einem Ei pürieren, in die übrigen befeuchteten Wan-Tan-Blätter füllen, diese einschlagen, im tiefen Fett ausbacken und mit Puderzucker veredeln. Die Banane schälen, in Scheiben schneiden, auf einem flachen Teller anrichten, mit dem Quittensud nappieren und die gebackenen Wan-Tans darübergeben.

7.300 Marzipanapfel im Mantel

Kosten für Zutaten DM 12,82
150 g Blattspinat
100 g Brie
1 Apfel grün
150 g Kabeljaufilet
1 Paprika gelb
5 Möhren
200 g Marzipan

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Paprika-Käsespieß Hauptspeise: Kabeljau an Gemüse Dessert: Marzipanapfel im Mantel
Zubereitung des Dessert: Marzipanapfel im Mantel
Den Boden und den Deckel des Apfels abtrennen. Den Apfel entkernen, ein wenig aushöhlen und die Marzipanmasse fest hineindrücken. Eiweiß schlagen. Zwei Eigelb, Mehl und Milch zu einem Teig rühren und das Eiweiß vorsichtig unterheben. In dieser Masse den Apfel wenden und in der Friteuse fritieren. Den Rest des Marzipans mit Sahne zu einer Sauce montieren. Diese pürieren und mit Zitronensaft und Zimt würzen. Die Sauce auf einen

Teller geben, den Apfel darauflegen, mit Puderzucker und dem Deckel des Apfels garnieren.

7.301 Marzipanbowling auf Feigensoße

Kosten für Zutaten DM 13,70
1 Batate
200 g Hackfleisch
2 Feigen
150 g Keniabohnen
1 Kohlrabi
150 g ZENTIS Marzipan

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Bohnenburger auf Kartoffeln Dessert: Marzipanbowling auf Feigensoße
Zubereitung des Dessert: Marzipanbowling auf Feigensoße
Das Marzipan zusammen mit Puderzucker durchkneten und Kügelchen formen welche in Kakaopulver gewälzt werden. Für die Feigensoße Zucker in einem Topf karamelisieren und mit Weisswein ablöschen. Eine gehäutete, entkernte und kleingeschnittene Feige mit in den Topf geben und pürieren. Die zweite Feige in Spalten schneiden und auf der Feigensoße mit den Marzipankugeln anrichten.

7.302 Marzipancrêpe mit Birnen-Orangen-Kompott

Kosten für Zutaten DM 17,47
1 Blumenkohl
1 Birne
1 Forelle
1 Stange Lauch
5 Möhren
1 Orange
1 Becher SCHWARTAU Marzipan
100 g Schinken roh
4 Trüffelkartoffeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Forelle im Lauch-Schinken-Mantel mit Blumenkohlschaum Dessert: Marzipancrêpe mit Birnen-Orangen-Kompott
Zubereitung des Dessert: Marzipancrêpe mit Birnen-Orangen-Kompott
Einen Crêpeteig aus dem gemahlenen Marzipan, Milch, Eiern und Mehl zubereiten und in Butter ausbacken. Die geschälte und entkernte Birne in Spalten schneiden, mit den Orangenfilets in Zucker karamellisieren, mit Weißwein und dem ausgepreßten Orangensaft ablöschen und mit einem Schuß Calvados verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern verzieren.

7.303 Marzipancrêpe mit süßen Trauben

Kosten für Zutaten DM 17,65
1 Kürbisstück
1 Ingwerknolle
4 Karotten
4 Pak-Choi
150 g Putenbrust
1 Mango
1 Becher SCHWARTAU Marzipan
1 Becher BUITONI Tricolore Nudeln
1 Schale Weintrauben blau

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Karotten-Kürbis-Suppe Hauptspeise: Putenbrust an Curry-Mango-Soße Dessert: Marzipancrêpe mit süßen Trauben
Zubereitung des Dessert: Marzipancrêpe mit süßen Trauben
Die halbierten und entkernten Trauben in Zucker und Butter karamelisieren, mit Rotweinessig ablöschen, mit Rotwein auffüllen und einkochen. Aus 2 EL Mehl, drei Eiern, 100ml Milch und Zucker einen Crêpeteig anrühren, das leicht erwärmte Marzipan unterrühren, pürieren und in Olivenöl zu einem Crêpe ausbacken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen.

7.304 Marzipanhippen mit Aprikosenblüten

Kosten für Zutaten DM 14,91
1 Dos. Aprikosen
250 g Kirschtomaten
250 g Paranusskerne
300 g IGLO Prinzessbohnen
200 g Marzipan
1 Rotbarschfilet
1 Zwiebel
1 Becher DR.OETKER Vanillezucker

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rotbarschroulade auf Tomatenragout Dessert: Marzipanhippen mit Aprikosenblüten
Zubereitung des Dessert: Marzipanhippen mit Aprikosenblüten
Das Marzipan ausrollen und mit einer kleinen Schale zwei Kreise ausstechen. Mit diesen Kreisen zwei Förmchen ummanteln, diese in den Ofen stellen und bei 220°C backen. Die Aprikosen vierteln, in Butter angehen lassen, mit Honig und Vanillezucker verfeinern, mit etwas Brandy und Aprikosensaft ablöschen und die vorher grob gemahlenen Paranußkerne dazugeben. Dieses Ragout auf einen Teller geben. Der Marzipanmantel sollte sich vom Boden des Förmchen lösen. Da dies nicht geklappt hat, wurde ein wenig Marzipan als Alternative kurz angebraten und dazugegeben.

7.305 Marzipanquark mit Pflaumenkompott

Kosten für Zutaten DM 19,71
1 Becher Bandnudeln
150 g Entenbrust
1 Schale Feldsalat
1 Stück Pecorino
1 Bd. Möhren
1 Becher Marzipan
1 Glas Pflaumen eingelegt
1 Becher Quark
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Entenbrust mit Bandnudeln an Zucchinisoße Salat: Feldsalat mit Croutons und Pecorino Dessert: Marzipanquark mit Pflaumenkompott
Zubereitung des Dessert: Marzipanquark mit Pflaumenkompott
Den Marzipan erwärmen, mit dem Quark, Puderzucker, einer Prise Salz und einem Spritzer Zitronensaft verrühren und als Spiegel auf einem flachen Teller ausstreichen. Braunen Zucker karamelisieren, mit einem Schuß Rotwein und dem Pflaumensud ablöschen, einkochen, mit Zimt abschmecken, die Pflaumen dazugeben und mit kalt angerühter Stärke binden. Alles dekorativ auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern garnieren.

7.306 Mascarpone-Haselnuss-Lasagne

Kosten für Zutaten DM 14,91
150 g Barschfilet
1 Broccoli
200 g Haselnüsse
2 Maiskolben
1 Peperoni rot
250 g Mascarpone
1 Becher BUITONI Spaghetti
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Andreas- barscher Mantel Dessert: Mascarpone-Haselnuss-Lasagne
Zubereitung des Dessert: Mascarpone-Haselnuss-Lasagne
Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Die Haselnüsse mahlen. Drei Scheiben Toast in einer Pfanne mit Pflanzenfett goldgelb braten und dann mit einem Ausstecher drei Blumen ausstechen. Die geschmolzene Schokolade mit dem Mascarpone und den Haselnüssen zu einer Creme verrühren und abwechselnd eine Toastblume und Creme zu einer "Lasagne" schichten. Den Turm mit Puderzucker, Kakaopulver, Honig und einem Minzeblättchen garnieren.

7.307 Mascarpone-Kirschpfannkuchen

Kosten für Zutaten DM 17,21
150 g Entenbrust
1 Schälchen Kirschen
5 Pflaumen
2 Orangen
250 g Mascarpone
1 Rotkohl
3 Schalotten
3 Schwarzwurzeln
1 Netz Rosenkohl

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Entenbrust auf Schalotten-Rotkohl-Soße Salat: Rosenkohlsalat mit Mascarponepesto Dessert: Mascarpone-Kirschpfannkuchen
Zubereitung des Dessert: Mascarpone-Kirschpfannkuchen
Die übrige Mascarpone mit einem Teig aus Eigelb, Mehl, Zucker, Milch, braunem Zucker und geschlagenem Eiweiß verrühren, in Olivenöl ausbacken, mit den entsteinten Kirschen bestreuen und im Ofen glasieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten, mit Honig verfeinern und mit Puderzucker vollenden.

7.308 Mascarpone-Mango-Torte

Kosten für Zutaten DM 18,35
1 Biskuitboden
150 g Lammfilets
4 Kartoffeln
1 Becher Mascarpone
1 Mango
1 Orange
1 Romanesco
1 Bd. Radieschen
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Radieschensalat Hauptspeise: Lammzöpfe mit Waffelkartoffeln Dessert: Mascarpone-Mango-Torte
Zubereitung des Dessert: Mascarpone-Mango-Torte
Die einzelnen Bisquitbödenschichten mit etwas Calvados beträufeln, schichtweise mit einer Creme aus Mascarpone, Calvados, Sahne, Zucker und Vanillezucker und einer Creme aus geschlagener Sahne und Zucker bestreichen und geschichtet auf einem flachen Teller anrichten. Geschlagene Sahne mit einem Spritzbeutel auf die Außenränder dressieren und mit einer ausgestochenen Mangoperle verzieren. Zum Servieren mit Kakaopulver und Minzblättern garnieren.

7.309 Mascarponecreme mit Schokostreusel

Kosten für Zutaten DM 18,99
1 Blumenkohl
50 g Bacon
1 Ananas
1 Hähnchen halbes
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Stück Ingwerknolle
1 Bd. Möhren
1 Becher Mascarpone
1 Marzipan-Nougat-Riegel
1 Tüte Sesam

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Blumenkohlsuppe mit Speck und Möhrchen Hauptspeise: Hähnchen im Sesam-Mantel auf Ananas-Soße Dessert: Mascarponecreme mit Schokostreusel
Zubereitung des Dessert: Mascarponecreme mit Schokostreusel
Die Mascarpone mit einem Schuß Cointreau, Honig und Zitronensaft verfeinern und auf einem flachen Teller anrichten. Den Marzipan-Schokoladen-Riegel in feine Würfel schneiden und über die angerichtete Creme streuen.

7.310 Mascarponenocken an Erdbeersoße

Kosten für Zutaten DM 19,01
2 Artischocken
1 Schale Cocktailtomaten
1 Schale Erdbeeren
150 g Lammfilet
3 Kartoffeln
1 Becher Löffelbisquits
50 g Parmesan
250 g Mascarpone
1 Radicchio
1 Zwiebel rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Artischocken-Radicchio-Salat Hauptspeise: Lammfilet unter Zwiebel-Bisquit-Kruste Dessert: Mascarponenocken an Erdbeersoße
Zubereitung des Dessert: Mascarponenocken an Erdbeersoße
Die übrigen Löffelbisquits schroten, mit der Mascarpone, Honig, Zucker und einer Prise Salz verrühren, zu Nocken formen und auf einem flachen Teller anrichten. Die gewaschenen Erdbeeren vierteln, in einer Butterflocke anschwenken, mit Rotwein, Zitronensaft und einer Prise Zucker verfeinern, leicht zerdrücken, zu den Nocken formen und servieren.

7.311 Mascarponesoufflé auf Traubenragout

Kosten für Zutaten DM 19,27
1 Aubergine
5 Artischocken klein
150 g Kalbsfilet
100 g Mandeln geraspelt
250 g Mascarpone
50 g Parmesan
1 Schale Rucola
2 Tomaten
1 Schale Weintrauben grün
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsfilet auf Rucolasoße und mediterranem Gemüse Dessert: Mascarponesoufflé auf Traubenragout
Zubereitung des Dessert: Mascarponesoufflé auf Traubenragout
Zwei Eigelb mit braunem Zucker und das Eiweiß getrennt voneinander aufschlagen. Den Eischnee langsam miteinander verrühren, die Mascarponecreme darunterheben, mit Zucker abschmecken, in eine gefettete Form geben und im Wasserbad im Ofen aufgehen lassen. Für das Ragout die geschälten und entkernten Trauben mit geraspelten Mandeln in braunem Zucker karamelisieren, mit Balsamico und Weißwein ablöschen und mit einem Eßlöffel Mondamin abbinden.

7.312 Melonen-Himbeer-Schale

Kosten für Zutaten DM 19,25
1 Schale Austernpilze
1 Honigmelone
1 Schale Himbeeren
150 g Putenschnitzel
2 Mini-Gurken
1 Paprika Rot
1 Block Nuss-Nougat
1 Becher BUITONI Spaghetti
1 Trevisano-Radicchio

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Trevisano-Spaghetti und Nougat-Putengeschnetzeltes Dessert: Melonen-Himbeer-Schale Getränk: Gurkenkaltschale
Zubereitung des Dessert: Melonen-Himbeer-Schale
Die Himbeeren pürieren und mit Zucker, Honig und einem Schuß Calvados verfeinern. Die Honigmelone sternförmig ausstechen, entkernen und mit einem Pariser Löffel Kugeln ausstechen. Die Melonenkugeln und das Himbeerpürée zusammen in die ausgehöhlte Melonenhälfte zurückfüllen, auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern verziehren.

7.313 Melonencocktail mit Paradiescreme

Kosten für Zutaten DM 14,55
1 Galia Melone
1 Grapefruit
200 g Kalbsschnitzel
1 Stange Lauch
1 Paprika Rot
1 Becher DR.OETKER Paradiescreme Zitrone
15 g Nori - Algen
150 g Thunfisch

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Japanisches Kalbssteak Dessert: Melonencocktail mit Paradiescreme
Zubereitung des Dessert: Melonencocktail mit Paradiescreme
Die Melone sternförmig halbieren. Die Kerne entfernen und mit einem Pariser Löffel Kugeln aus dem Fruchtfleisch ausstechen. Die Paradiescreme laut Anweisung zubereiten, zwei geschlagene Eiweiß unterheben und in die eine Melonenhälfte füllen. Die Grapefruit filetieren. Die Segmente in den Ecken der Melone verteilen. Mit Minze und den Kugeln garnieren.

7.314 Melonencocktail mit Physalis

Kosten für Zutaten DM 18,35
1 Bd. Blattspinat
150 g Hackfleisch halb und halb
1 Schale Physalis
1 Paprika rot
1 Melone
2 Süsskartoffeln
1 Bd. Rosmarin
1 Becher Ziegenkäse
1 Glas Weinblätter

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hackspieße an Kräuterdip Salat: Spinat-Salat Dessert: Melonencocktail mit Physalis
Zubereitung des Dessert: Melonencocktail mit Physalis
Die Melone aufschneiden, das Fruchtfleisch mit einem Pariser Löffel zu Kugeln ausstechen, in einem Glas anrichten, mit einer Marinade aus Honig, Zitronensaft und Minzblättern überziehen und die Physalis ungeschält dekorativ dazu servieren.

7.315 Melonenkaltschale und Mandelcrêpe mit glasierten Trauben

Kosten für Zutaten DM 18,45
1 Becher Bandnudeln schwarz
1 Schale Champignons
1 Bd. Frühlingszwiebeln
150 g Langschwanzseelachs
1 Schälchen Pass-Piere-Algen
3 Möhren
1 Netzmelone

1 Tüte SCHWARTAU Mandelblättchen
1 Schale Weintrauben rot

Kochduell Grundausstattung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Champignoncarpaccio Hauptspeise: Mandelseelachs auf schwarzen Bandnudeln und Meeresgemüse Dessert: Melonenkaltschale und Mandelcrêpe mit glasierten Trauben
Zubereitung des Dessert: Melonenkaltschale und Mandelcrêpe mit glasierten Trauben
Die Netzmelone am oberen Drittel sternförmig ausstechen, entkernen, aushöhlen und als Schale auf einem flachen Teller anrichten. Das Melonenfruchtfleisch mit Zitronensaft, Zucker und einem Schuß Weißwein verfeinern, pürieren, in die angerichtete Melonenschale füllen und mit einem Minzblatt garnieren. Für die Crêpes die übrigen Mandelblättchen mit Mehl, Eiern, Milch, Zucker, Salz und Olivenöl zu einem Teig verrühren, in Olivenöl zu Crêpes ausbacken, zusammenlegen und auf einem flachen Teller anrichten. Die Weintrauben halbieren, entkernen, in Zucker karamelisieren, mit Rotwein ablöschen und einkochen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker verzieren.

7.316 Melonensalat in Blätterteig

Kosten für Zutaten DM 14,72
1 Bohnen geräuchert
1 Becher Blätterteig
1 Becher Glasnudeln
1 Honigmelone
1 Lauch
1 Glas Spargel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Räucheraal auf Lauch-Glasnudelnest Dessert: Melonensalat in Blätterteig
Zubereitung des Dessert: Melonensalat in Blätterteig
Als erstes den Blätterteig auftauen und diagonal halbieren. Einen Topf mit Alu-Folie auslegen und mit Butter bestreichen. Die Blätterteighälfte mit Eigelb bestreichen, in den Topf legen und in einem vorgeheizten Ofen (180 Grad) zehn Minuten backen. Erkalten lassen und in der Mitte durchschneiden. Die Melone sternförmig halbieren und mit dem Pariser Löffel das Fruchtfleisch ausstechen. Einen Teil der Melonenkügelchen mit einem Becher geschlagener Sahne vermengen und in die erkaltete Blätterteigtasche füllen. Die restlichen Fruchtfleischkügelchen in eine ausgehöhlte Melonenhälfte füllen, zu der Blätterteigtasche geben und mit Puderzucker und Zitronenmelisse garnieren.

7.317 Melonenschale

Kosten für Zutaten DM 19,69
3 Gambas
1 Honigmelone
3 Kartoffeln
1 Kohlrabi
2 Kiwis
1 Tüte Kokosraspel
1 Paprika Grün
1 Paprika Rot
150 g Schnitzel vom Kalb
2 Zwiebeln
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalb-Zucchini-Spießchen auf Zwiebelsoße Salat: Paprika-Gamba-Salat Dessert: Melonenschale
Zubereitung des Dessert: Melonenschale
Die Honigmelone halbieren, entkernen, aushöhlen, als Schale auf einem flachen Teller anrichten und mit geschlagener Sahne und Kiwischeiben füllen. Die andere Melonenhälfte schälen, in Spalten schneiden, mehlieren, durch Eimasse und die Kokosraspel ziehen, in Butter anschwenken und mit Zitronensaft und Honig verfeinern.

7.318 Milchreis auf moderne Art

Kosten für Zutaten DM 11,30
2 Apfel rot
2 Apfel grün
1 Glas Gewürzgurken
1 Grapefruit
1 Rolle NESTLE Schokobonbons
1 Tomate
1 Schweineschnitzel
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Geschnetzeltes Dessert: Milchreis auf moderne Art
Zubereitung des Dessert: Milchreis auf moderne Art
Etwas Reis in Milch kochen und 5 EL Zucker dazugeben. Aus einem Apfel kleine Scheiben herausschneiden. Die Grapefruit filetieren. Den Reis in einem tiefen Teller anrichten und mit den Grapefruitfilets und den Apfelscheiben garnieren. Kakaopulver darübergeben.

7.319 Milchreiscocktail

Kosten für Zutaten DM 19,09
1 Becher NESTLE Blätterteig
150 g Kalbsschnitzel
3 Kartoffeln
1 Kohlrabi
1 Glas SCHWARTAU Kirschmarmelade
1 Dos. Mandarinen
1 Becher IGLO Rosenkohl gefroren

1 Schale Shii-Take Pilze
2 Tomaten

Kochduell Grundausstattung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gefüllte Shii-Take-Köpfe Hauptspeise: Kalbsschnitzel an Rahm-Kohlrabi Dessert: Milchreiscocktail
Zubereitung des Dessert: Milchreiscocktail
Drei Portionen Reis (falls vorhanden Milchreis) in gezuckerter Milch einkochen, mit einer Creme aus geschlagener Sahne, Zucker, Honig, Zitronenabrieb und die Hälfte der Kirschmarmelade verrühren und bis zur Hälfte in hohe Gläser füllen. Die übrige Kirschmarmelade mit einem Schuß Weißwein verfeinern, die abgeschütteten Mandarinenfilets unterheben und auf der Milchreiscreme anrichten. Den ausgerollten Blätterteig in feine Streifen schneiden, leicht in sich drehen, im tiefen Fett ausbacken, mit Zimt und Zucker bestreuen und als Grissini in die angerichteten Gläser geben.

7.320 Milchreisplätzchen

Kosten für Zutaten DM 18,04
1 Becher Bandnudeln
150 g DANONE Frischkäse
150 g SCHWARTAU Kuvertüre
1 Paprika Rot
1 Mango
1 Orange
2 Wachteln
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Wachteln an Paprika-Mango-Soße mit Nudelnestchen Salat: Wirsingsalat auf Balsamico-Kräutersoße Dessert: Milchreisplätzchen
Zubereitung des Dessert: Milchreisplätzchen
Reis in Wasser, Salz und Milch weichkochen, etwas Mehl und ein Ei unterrühren und mit der im warmen Wasserbad erwärmten Kuvertüre mischen. Die Masse in Form von kleinen Plätzchen in etwas Butter anbraten und mit der restlichen Kuvertüre und Schokoraspeln garnieren.

7.321 Milchshake

Kosten für Zutaten DM 13,10
1 Banane
1 Dos. Maronen
1 Becher Pilzmischung
200 g Rindersteak
1 Bd. Radieschen

250 g Sonnenblumenkerne
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Geschnetzeltes vom Rind Salat: Radieschensalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen Dessert: Milchshake
Zubereitung des Dessert: Milchshake
Die Banane mit Milch und Zitronensaft im Mixer pürieren. Aus braunem Zucker einen Zuckerrand an einem Glas herstellen und den Bananenshake hineinfüllen.

7.322 Millefeuilles

Kosten für Zutaten DM 12,45
200 g Lammrücken
2 Kiwis
1 Becher Kadayif
4 Möhren
1 Zucchini
1 Becher Weintrauben schwarz

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammrücken mit glasierten Karotten Dessert: Millefeuilles
Zubereitung des Dessert: Millefeuilles
Eine Kiwi sternförmig halbieren. Den Kadayif achteln, mit Puderzucker bestäuben und in den Ofen stellen. Die Trauben halbieren und entkernen. Zucker in einer Pfanne auflösen, die Trauben dazugeben und dann mit Rotwein ablöschen. Die Kiwi auf einen Teller legen, das Kadayif ebenfalls auf den Teller geben und die Trauben darübergeben. Mit Puderzucker bestäuben.

7.323 Mit Mozzarella gratinierte Orangen

Kosten für Zutaten DM 12,10
250 g Hüttenkäse
200 g Heringe
2 Orangen
1 Becher Mozzarella
2 Tomaten
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Salat von gebratenen Heringsfilets Dessert: Mit Mozzarella gratinierte Orangen

Zubereitung des Dessert: Mit Mozzarella gratinierte Orangen
Die Orangen filetieren. Auf einem Teller mit Basilikumblättern, etwas Honig und Mozzarellascheiben anrichten und im Ofen überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

7.324 Mohn-Grießschnitte auf Mangoschaum

Kosten für Zutaten DM 19,34
1 Schale Cocktailtomaten
150 g Hähnchenbrust
1 Becher Griess
1 Becher Mohnfix
1 Mango
1 Glas Senf grob
50 g Salami
1 Bd. Spinat
1 Bd. weiß Spargel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Senfsuppe Hauptspeise: Hähnchenbrustroulade mit Spargel-Tomaten an Spinatsoße Dessert: Mohn-Grießschnitte auf Mangoschaum
Zubereitung des Dessert: Mohn-Grießschnitte auf Mangoschaum
Den Grieß in Sahne einkochen, den Mohn und Vanillezucker dazugeben, in Herzformen streichen und in Butter beidseitig knusprig braten. Das Mangofruchtfleisch würfeln, in braunem Zucker karamelisieren und einkochen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern garnieren.

7.325 Mohncappucino

Kosten für Zutaten DM 19,32
1 Becher Löffelbisquit
1 Schale Kirschtomaten
1 Mangold
1 Becher Mohnfix
1 Mango
1 Tüte Paranusskerne
1 Thunfischsteak
1 Becher Safrannudeln
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Thunfisch auf Safran-Nudeln mit Zitronensoße Dessert: Mohncappucino
Zubereitung des Dessert: Mohncappucino
Die Paranüsse und einige Löffelbisquits fein mahlen, mit etwas Mohnfix, geschlagener Sahne, dem gewürfelten Mangofruchtfleisch und Zucker verrühren und in Tassen anrichten. Zum Servieren mit Kakaopulver bestreuen, einen Löffelbisquit anlegen und mit Minzblättern garnieren.

7.326 Mohncrème

Kosten für Zutaten DM 11,94
1 Becher Bandnudeln grün
1 Aubergine
1 Becher Mohn
1 Becher Tofu
3 Tomaten
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Tofu-Auberginen-Türmchen Dessert: Mohncrème
Zubereitung des Dessert: Mohncrème
Ein Becher Naturyoghurt mit Mohn (einen Teil leicht zerdrücken), Zucker, Zitronensaft , geschlagener Sahne und Calvados vermischen. In einem Glas anrichten, mit Zitronenscheiben garnieren, etwas Kakaopulver darüber streuen.

7.327 Mohnsahne auf Kirschragout

Kosten für Zutaten DM 18,83
1 Bd. Blattspinat
50 g Gorgonzola
1 Becher DR.OETKER Gelatineblätter
150 g Kalbsfilet
150 g SCHWARTAU Kuvertüre weiss
1 Schälchen Kirschen
1 Becher BUITONI Nudeln bunt
1 Tütchen Mohn
500 g Sauerkraut
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Sauerkrautsuppe Hauptspeise: Kalbsfilet unter Gorgonzola-Spinat-Haube Dessert: Mohnsahne auf Kirschragout
Zubereitung des Dessert: Mohnsahne auf Kirschragout
Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen, die kalt eingeweichte Gelatine unterrühren und mit einer Creme aus geschlagener Sahne, Zucker und dem Mohn vermengen. Für das Ragout Zucker karamelisieren, mit Rotwein ablöschen, mit Zimt verfeinern, halbierte, ensteinte Kirschen unterrühren und einreduzieren lassen.

7.328 Mon Blanc Dessert

Kosten für Zutaten DM 18,91
1 Fenchel
1 Tüte Kartoffelpüree instant
1 Stück Parmesan
1 Beutel Maronen
1 Schweineroulade

50 g Salami italienisch
1 Bd. Rucola
1 Vanilleschote
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefüllte Schweineroulade mit Zwiebelsoße Dessert: Mon Blanc Dessert
Zubereitung des Dessert: Mon Blanc Dessert
"Das Kartoffelpüréepulver mit Milch und Zucker einkochen, die ausgekratzte Vanille und die fein gehackten Maronen unterrühren, einkochen und mit einer Kartoffelpresse auf einen flachen Teller dressieren. Geschlagene Sahne mit einem Spritzbeutel um den "Mont Blanc" garnieren und mit Honig überziehen. "

7.329 Morellen-Marzipan-Crêpe

Kosten für Zutaten DM 18,40
1 Becher IGLO Gemüsemischung
1 Tüte Laugenbrezeln
1 Kalbsniere
500 g Polenta
1 Tüte Nori - Algen
1 Becher SCHWARTAU Marzipan
1 Tomate
1 Dos. Schattenmorellen
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Niere auf Senfsoße Dessert: Morellen-Marzipan-Crêpe
Zubereitung des Dessert: Morellen-Marzipan-Crêpe
Den Schattenmorellenfond mit Zucker, Rotwein, Zimt und kalt angerührter Stärke einkochen, die Schattenmorellen dazugeben und ziehen lassen. Einen Teil des eingekochten Fonds mit Joghurtverziehrungen auf einem flachen Teller anrichten. Einen Crêpeteig aus 3 Eiern, Milch, Mehl und Zucker zubereiten, in Pflanzenöl backen, mit einer Scheibe Marzipan und etwas Fond füllen und einrollen.

7.330 Mousse au Chocolat

Kosten für Zutaten DM 13,19
1 Dos. OD Artischockenherzen
3 Kartoffeln
1 Paprika Rot
1 Tafel MILKA Schokolade
1 Flasche Rum
3 Riesengarnelen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gegrillte Garnelen auf Artischockenbett Dessert: Mousse au Chocolat
Zubereitung des Dessert: Mousse au Chocolat
Eine Tafel Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Das Wasser sollte eine Temperatur von ca. 42 Grad haben und auf keinen Fall kochen. Einen Becher Sahne steif schlagen und die geschmolzene Schokolade unterheben. Die Mousse mit Zucker abschmecken und erneut verrühren, danach ins Tiefkühlfach stellen. Die Mousse auf einem Teller anrichten und mit einem Minzblatt dekorieren. An kalten Tagen den Rum dazu trinken.

7.331 Müsli-Lasagne

Kosten für Zutaten DM 13,85
1 Flasche GRANINI Gemüsesaft
300 g Keniabohnen
2 Limonen
2 Kartoffeln
200 g Kalbsschnitzel
1 Becher DR.OETKER Muesli

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbspaillard Dessert: Müsli-Lasagne
Zubereitung des Dessert: Müsli-Lasagne
Das Müsli in Milch einweichen, Zucker und ein Ei dazugeben und verquirlen. Etwas in ein Förmchen füllen, ein Stück Toastbrot darüberlegen, wieder etwas Müsli, usw., , so daß eine Lasagne entsteht. Honig über die Lasagne träufeln und im Ofen bei 250°C backen. Mit Puderzucker bestäubt, auf einem Teller servieren. Dazu eine Sauce aus Joghurt, Honig, Zimt und Brandy reichen.

7.332 Nashi-Päckchen in Kokossoße

Kosten für Zutaten DM 19,87
1 Dos. Bambussprossen
1 Tüte Alfalfasprossen
4 Kokospralinen
5 Möhren
2 Nashi Birnen
150 g Seeteufel
1 Becher Reispapier
1 Schale Shii-Take Pilze
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Seeteufelfilet an süß-saurem Gemüse Dessert: Nashi-Päckchen in Kokossoße
Zubereitung des Dessert: Nashi-Päckchen in Kokossoße
Das Reispapier in Weißwein einweichen. Die Nashi-Birnen vierteln, entkernen, in einem

Sud aus Zucker, Honig und Weißwein dünsten, jeweils in das geweichte Reispapier einschlagen und in Olivenöl anbraten. Für die Soße die Kokospralinen in Sahne schmelzen, mit Zucker und einem Spritzer Zitronensaft verfeinern und pürieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Zitronenmelisse und Puderzucker garnieren.

7.333 Nashi-Wan-Tans

Kosten für Zutaten DM 18,23
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Ingwerknolle
1 Tütchen Kokosnußcremepulver
1 Paprika Rot
1 Paprika gelb
1 Orange
1 Nashi Birne
150 g Rinderfilet
1 Spitzkohl
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
250 g Wan Tan Teig

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rinderfilet unter Paprikahaube an pikanter Kokossoße Dessert: Nashi-Wan-Tans
Zubereitung des Dessert: Nashi-Wan-Tans
Die Nashi-Birne schälen, in Würfel schneiden, mit einer Scheibe Ingwer in die Wan-Tan-Blätter füllen, die Ränder mit geschlagenem Ei bestreichen, die Wan Tans schließen und im tiefen Fett ausbacken. Für die Soße die Schokolade schmelzen und mit einem Schuß Kokoscreme und Orangensaft verfeinern. Die Soße in einer Schale und die gefüllten Wan-Tans auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker ausgarnieren.

7.334 Nektarinenshake

Kosten für Zutaten DM 14,67
150 g Blattspinat
3 Lammkoteletts
100 g Kapern
3 Nektarinen
1 Radicchio
100 g Schinken roh
50 g Roquefort

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Käse-Schinkenbonbons auf Radicchio Hauptspeise: Das Lamm im grünen Beet Dessert: Nektarinenshake
Zubereitung des Dessert: Nektarinenshake
Die Nektarinen schälen und mit etwas Milch, Zucker und Zitronensaft in einem Mixer pürieren. Diesen Shake in ein mit Zuckerrand versehenes Glas füllen und mit einem Stück

Nektarinenschale dekorieren.

7.335 Nougat-Milchreis-Souflée unter Papaya

Kosten für Zutaten DM 18,41
1 Avocado
1 Schale Champignons
1 Glas Cornichons
3 Kartoffeln
1 Ingwerknolle
1 Tüte Milchreis
1 Becher SCHWARTAU Nougat
1 Papaya
1 Becher Schinken gekocht
150 g Rumpsteak
1 Becher Saure Sahne

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Pikanter Rösti an Pilzsalat Hauptspeise: Ingwer-Rumpsteak auf Avocadoträumen Dessert: Nougat-Milchreis-Souflée unter Papaya
Zubereitung des Dessert: Nougat-Milchreis-Souflée unter Papaya
Den Milchreis mit Milch, Zucker und etwas Nougat einkochen, mit einem geschlagenem Eiweiß und Eigelb verrühren, in einen tiefen Teller füllen und im Ofen gratinieren. Die Papaya schälen, in Würfel schneiden und über den gratinierten Milchreis geben. Alles in einem tiefen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern verzieren.

7.336 Nusstörtchen

Kosten für Zutaten DM 14,64
1 Becher Champignons
150 g Feldsalat
2 Maiskolben
1 Glas Nuss-Nougat-Creme
1 Tomate
1 Becher Tortelets
1 Rumpsteak

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schlemmersteak auf Toast mit Champignons a la Creme Dessert: Nusstörtchen
Zubereitung des Dessert: Nusstörtchen
Sahne schlagen und die Hälfte mit Nuss-Nougat-Creme vermengen. Die Törtchen mit der braunen Sahne bestreichen, dann mit Hilfe einer Spritztülle die weiße Sahne in Mustern darüberspritzen, auf einem Teller anrichten und mit Minzeblättchen garnieren.

7.337 Obst an Roquefortsahne

Kosten für Zutaten DM 12,74
1 Aubergine
1 Stange Lauch
1 Orange
150 g Schweinefilet
2 Tomaten
50 g Roquefort
8 Walnüsse
2 Zitronen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinefilet auf einem Sahnelauchbett Dessert: Obst an Roquefortsahne
Zubereitung des Dessert: Obst an Roquefortsahne
Die Orange und die Zitronen filetieren. Sahne schlagen und unter den Roquefort ziehen. Aus einer Tomatenschale eine Rose herstellen. Die Filets auf einem Teller anrichten, mit der Spritztülle den Roquefort dazu dressieren und die Tomatenrose als Garnitur in die Mitte geben. Mit Minze verzieren.

7.338 Obstträume an Vanillecreme

Kosten für Zutaten DM 17,52
1 gelbe Paprika
1 Ingwerknolle
4 Karotten
1 Mangold
1 Schale Mungobohnensprossen
1 Tüte Mandeln
1 Schale Obstsalat
150 g Rumpsteak
2 Vanilleschoten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

kleine pk DR.OETKER Gelatineblätter
Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Ingwer-Paprika-Risotto Hauptspeise: Mandelrumpsteak an gratiniertem Gemüse Dessert: Obstträume an Vanillecreme
Zubereitung des Dessert: Obstträume an Vanillecreme
Den Obstsalat in Zucker karamelisieren und mit Calvados ablöschen. Milch, Sahne und Vanilleschotenmark einkochen, kalt eingeweichte Gelatine einrühren, die Masse in gefettete Formen füllen und im Eiswasser erkalten lassen. Alles auf einem flachen Teller anrichten, die Vanillecreme daraufstürzen und mit Puderzucker und Minzblätter garnieren.

7.339 Olympischer Zucker

Kosten für Zutaten DM 12,10
1 Aubergine
2 Bananen
1 Becher Krebsfleisch
3 Kartoffeln
10 Pflaumen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Krebsschiffchen Heike Dessert: Olympischer Zucker
Zubereitung des Dessert: Olympischer Zucker
Die Bananen zerdrücken, den Saft einer halben Zitrone, Zucker, geschlagene Sahne unterheben und kalt stellen. Die entsteinten Pflaumen in zerlassener Butter anbraten und mit Calvados flambieren. Die flambierten Pflaumen auf der Bananencreme servieren.

7.340 Orangen im Kokosmantel

Kosten für Zutaten DM 18,22
1 Schale Feldsalat
1 Kalbsschnitzel
2 Kartoffeln
1 Tüte Kokosraspel
1 Glas Oliven schwarz
1 Orange
1 Paprika rot
1 Tüte Pinienkerne
50 g Schinken roh

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsschnitzel an Tortilla-Ecken Salat: Feldsalat mit gerösteten Pinienkernen Dessert: Orangen im Kokosmantel
Zubereitung des Dessert: Orangen im Kokosmantel
Die Orange schälen, in Scheiben schneiden, mehlieren, durch eine Masse aus Kokos, Mehl und Vollei ziehen und im tiefen Fett ausbacken. Für die Soße Joghurt mit Zucker, Zitronensaft, Honig und gemixter Minze verrühren und als Spiegel auf einem flachen Teller ausstreichen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker garnieren.

7.341 Orangen-Ananas-Lasagne

Kosten für Zutaten DM 19,26
1 Blumenkohl klein
1 Schale Brennesseln
1 Baby Ananas
2 Orangen
1 Becher Mascarpone
6 Möhren
4 Trüffelkartoffeln
1 Romanesco klein
150 g Zackenbarschfilet
1 Tüte Walnußkerne
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Zackenbarschfilet mit Trüffelschuppen Dessert: Orangen-Ananas-Lasagne
Zubereitung des Dessert: Orangen-Ananas-Lasagne
Die geschälten Orangen und die Ananas in Scheiben schneiden und schichtweise mit einer Creme aus Mascarpone, Eigelb, Zucker, Zitronensaft, Honig, den geschroteten Walnußkernen und einem Schuß Calvados auf einem flachen Teller anrichten. Aus Joghurt, Zitronensaft, Zucker und einem Eigelb eine Soße zubereiten und am Tellerrand nappieren. Zum Garnieren mit Puderzucker und Kakaopulver bestreuen.

7.342 Orangen-Erdbeer-Träume

Kosten für Zutaten DM 18,75
1 Becher Bandnudeln
1 Broccoli
100 g Frühstücksspeck
1 Gemüsezwiebel
1 Schale Erdbeeren
1 Becher HOCHLAND Frischkäse
2 Orangen
150 g Rinderfilet
1 Stange Sellerie

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rinderröllchen auf Sellerie-Speck-Soße Dessert: Orangen-Erdbeer-Träume
Zubereitung des Dessert: Orangen-Erdbeer-Träume
Eine Orange am oberen Drittel aufschneiden, aushöhlen und als Schale auf einem flachen Teller anrichten. Die Hälfte der Erdbeeren vierteln und mit der Hälfte der gewürfelten Orangenfilets in Rotwein, bruanem Zucker und gahackter Minze marinieren und in die angerichtete Orangenschale füllen. Die übrigen Erdbeeren durch einen Ausbackteig aus Mehl, braunem Zucker, Eiern und Milch ziehen, fritieren und sternförmig um die angerichtete Orange garnieren. Für die Soße die übrigen Orangenfilets mit braunem Zucker, Weißwein und einem Schuß Calvados aufpürieren und über die fritierten Erdbeeren nappieren.

7.343 Orangenburger

Kosten für Zutaten DM 14,18
1 Kaninchenkeule
100 g Leberwurst
200 g Käsecracker
100 g Mandeln
2 Maiskolben
1 Orange
1 Zwiebel rot
1 Becher Weintrauben rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Geschmorte Kaninchenkeule in Trauben-Leberwurstsauce Dessert: Orangenburger
Zubereitung des Dessert: Orangenburger
Von der Orange Zesten abreißen, sie dann schälen und filetieren. Zucker karamelisieren lassen, mit Weißwein, den Zesten und ein wenig von dem Saft der Orange ablöschen und einkochen lassen. Mit Stärke abbinden und zum Schluß die Filets in ihrem Saft unterrühren. Einen Becher Sahne schlagen und mit einer Spur von dem Fond anreichern. Die Käsecracker mit dieser Sahne bestreichen und auf dem Spiegel der Orangensauce aufschichten.

7.344 Orangencarpaccio mit Pistaziencreme

Kosten für Zutaten DM 17,59
1 Becher Blätterteig gefroren
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Schale Keniabohnen
3 Kartoffeln
2 Orangen
1 Tüte Pistazienkerne
200 g Schweinekotelett
1 Stange Sellerie
1 Dos. Schnecken

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Blätterteigkissen an Schneckenragout und glasierten Zwiebeln Hauptspeise: Schweinekotelett im Kartoffelmantel Dessert: Orangencarpaccio mit Pistaziencreme
Zubereitung des Dessert: Orangencarpaccio mit Pistaziencreme
Die Orangen schälen, in dünne Scheiben schneiden und auf einem flachen Teller anrichten. Für die Soße einen Becher Joghurt mit Zucker, einem Spritzer Zitronensaft, gepreßtem Orangensaft und Schlagsahne verrühren. Die gemahlenen Pistazien mit Sahne, Zucker und Zimt abschmecken und in der Mitte des Tellers anrichten. Einige Pistazien und ein Minzblatt als Garnitur dekorieren.

7.345 Orangenmascarponecreme

Kosten für Zutaten DM 14,89
200 g Kalbsniere
1 Dos. Linsen
250 g GALBANI Mascarpone
1 Orange
2 Tomaten
1 Rettich

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Rettichcarpaccio mit lauwarmen Nieren-Linsensalat Dessert: Orangenmascarponecreme
Zubereitung des Dessert: Orangenmascarponecreme
Orange schälen und Filets herausschneiden. Restlichen Saft auspressen. Zucker im Topf karamelisieren, mit dem Orangensaft und Calvados ablöschen. Ca. 150 ml Sahne schlagen und unter die Marscarpone heben. Mit Orangensaft glattrühren. Mascarponeschaum in die Mitte eines Tellers legen und die Orangenfilets drumherum plazieren. Die Soße am Rand verlaufen lassen. Alles mit Kakao bestäuben und mit Minze dekorieren.

7.346 Orangensorbet

Kosten für Zutaten DM 14,05
100 g Gouda
200 g Putenschnitzel
1 Dos. Mais
1 Orange
3 Tomaten
1 Tüte Tortillachips
1 Becher Saure Sahne
150 g Shii-Take Pilze
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Mexican Schaschlik Dessert: Orangensorbet
Zubereitung des Dessert: Orangensorbet
Eiswürfel in ein Handtuch wickeln und mit einem Hammer o.ä. zerstoßen. Mit einem Ziseliermesser Streifen aus der Orange schälen, die Orange filetieren, den Saft und die kleingeschnittenen Filets zu dem Eis geben, Brandy und Puderzucker dazugeben und das Ganze in das Tiefkühlfach stellen. Ein Glas mit einem Zuckerrand versehen, und das "Sorbet" hineinfüllen. Mit den Orangenschalenstreifen verzieren.

7.347 Orangenzabaione

Kosten für Zutaten DM 17,36
3 Chicoree
100 g Datteln
150 g Hähnchenbrust
1 Becher IGLO Erbsen gefroren
3 Kartoffeln
150 g Leerdamer
1 Limone
1 Glas Oliven grün
2 Orangen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gratinierter Chicoree Hauptspeise: Hähnchenbrustmedaillons an Dattelsoße

Dessert: Orangenzabaione
Zubereitung des Dessert: Orangenzabaione
Einige Orangenzesten in etwas Limonensaft und Zucker bräunen. Die Orangenfilets in Zucker karamelisieren, auf einem tiefen Teller anrichten, mit einer über einem warmen Wasserbad aufgeschlagenen Zabaione aus drei Eigelb, Limonensaft, Orangensaft und einem Schuß Weißwein überziehen und im Ofen backen. Die gebräunten Orangenzesten darüber garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

7.348 Panierte Grapefruits an Marzipan-Sahne-Soße

Kosten für Zutaten DM 19,81
1 Grapefruit
200 g Kasseler
2 Kiwis
3 Kartoffeln
5 Möhren
1 Becher SCHWARTAU Marzipan
1 Becher DR.OETKER Muesli Schokolade
3 Mini-Blumenkohl
1 Tüte Sauerkraut
1 Bd. Radieschen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kasseler in Senfsoße an Sauerkrautrösti Salat: Rohkostsalat Dessert: Panierte Grapefruits an Marzipan-Sahne-Soße
Zubereitung des Dessert: Panierte Grapefruits an Marzipan-Sahne-Soße
Die Kiwis schälen, in Spalten schneiden und sternförmig auf einem flachen Teller anrichten. Die Grapefruit filetieren, mehlieren, durch Eimasse ziehen, mit dem Muesli panieren und in Butter glasieren. Das gezupfte Marzipan mit geschlagener Sahne und Vanillezucker verrühren und in der Tellermitte anrichten. Die glasierten Grapefruits zwischen den Kiwispalten rosettenförmig anrichten und alles mit Puderzucker ausgarnieren.

7.349 Panierte Mangospalten auf Sahnesoße

Kosten für Zutaten DM 18,22
1 Chili rot
1 Bd. Feldsalat
1 Kaninchenschenkel
1 Tüte Kokosflocken
1 Bd. Möhren
1 Becher Pflaumenmus
1 Schale Pfifferlinge
1 Mango
3 Schwarzwurzeln
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kaninchenkeule auf Rahmwurzeln mit Pflaumensoße Salat: Feldsalat mit

Pfifferlingsvinaigrette Dessert: Panierte Mangospalten auf Sahnesoße
Zubereitung des Dessert: Panierte Mangospalten auf Sahnesoße
Die geschälte Mango in Spalten schneiden, in den Kokosflocken panieren und in braunem Zucker und Butter glasieren. Für die Soße Sahne, Zitronensaft und Puderzucker verrühren und als Spiegel auf einem flachen Teller ausstreichen.

7.350 Panierte Melonenbällchen

Kosten für Zutaten DM 19,11
1 Becher IGLO Blattspinat gefroren
1 Becher Butterkekse
150 g Hähnchenbrust
1 Becher DANONE Hüttenkäse
1 Honigmelone
1 Dos. Johannisbeeren rot
100 g Shrimps
1 Radicchio
1 Becher BUITONI Spaghetti
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Spinatsuppe Hauptspeise: Hähnchenbrust mit Johannisbeerspaghetti Dessert: Panierte Melonenbällchen
Zubereitung des Dessert: Panierte Melonenbällchen
Die gewaschenen Radicchioblätter auf einem flachen Teller auslegen. Aus der Melone mit einem Pariser Löffel Kugeln ausstechen, mit Zitronensaft marinieren, diese in den geschroteten Butterkeksen wenden und am Tellerrand garnieren. Den Hüttenkäse mit Honig verfeinern, in die Tellermitte setzten und mit einem Minzblatt garnieren.

7.351 Panierte Orangenfilets auf Sahnespiegel

Kosten für Zutaten DM 12,10
1 Apfel rot
1 Gemüsezwiebel
1 Becher IGLO Erbsen gefroren
1 Dos. Erdnüsse geröstet
1 Orange
200 g Rinderleber

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Leber "Haupstadt" mit Risi- Bisi Dessert: Panierte Orangenfilets auf Sahnespiegel
Zubereitung des Dessert: Panierte Orangenfilets auf Sahnespiegel
Die gerösteten Erdnüsse raspeln und die Orange schälen, filieren und mit den Erdnüssen panieren. Die panierten Orangenfilets in einer Pfanne mit Honig schwenken und auf 250ml.

halbsteif geschlagener Sahne anrichten. 2 der Orangenschalenstücke in dünne Streifen schneiden, als Dekoration darübergeben und mit Kakaopulver bestäuben.

7.352 Papapyasußße mit fritierten Trauben

Kosten für Zutaten DM 17,97
100 g Cheddar
1 Bd. Blattspinat
1 Schale Champignons
1 Becher Bandnudeln schwarz
1 Bd. Frühlingszwiebeln
150 g Lachs
1 Schale Kirschtomaten
1 Papaya
1 Schale Weintrauben grün

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lachs mit Spinat-Käse-Haube auf Weißweinsoße Dessert: Papapyasußße mit fritierten Trauben
Zubereitung des Dessert: Papapyasußße mit fritierten Trauben
Die geschälte und entkernte Papaya in Würfel schneiden, mit Joghurt, Zucker, Sahne, Calvados und Zitronensaft pürieren und in einem tiefen Teller anrichten. Die Weintrauben durch einen Ausbackteig aus Mehl, Milch, Eiern und Zucker ziehen, im tiefen Fett ausbacken und in die angerichtete Papayasuppe geben.

7.353 Papaya verdeckt mit Ingwerzabaione

Kosten für Zutaten DM 14,40
1 Becher RICLERIA Blätterteig
1 Stück Feta
1 Glas Ingwerkugeln
1 Papaya
250 g Thunfisch frisch
100 g Spinat frisch

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Thunfisch auf Blattspinat mit Ziegenkäse Dessert: Papaya verdeckt mit Ingwerzabaione
Zubereitung des Dessert: Papaya verdeckt mit Ingwerzabaione
Für die Zabaione drei Eigelb, Ingwersaft und Weißwein verrühren und über einem Wasserbad aufschlagen. Die Enden von der Papaya abschneiden, die Frucht halbieren und eine Hälfte in Würfel schneiden. Den Ingwer ebenfalls in kleine Stücke schneiden, zusamen mit den Papayawürfeln und dem Saft einer halben Zitrone in einem Topf vermengen und unter Rühren erhitzen. Nach dem Abkühlen mit der Zabaione übergießen.

7.354 Papaya-Fruchtcocktail

Kosten für Zutaten DM 19,36
1 Bd. Basilikum rot
3 Kartoffeln
4 Möhren
100 g Parmesan
1 Papaya
100 g Pinienkerne
150 g Schweinekotelett
1 Bd. Rauke
2 Tomaten
1 Becher BUITONI Tricolore Nudeln
100 g Walnüsse
1 Becher LANGNESE Vanilleeis

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinekotelett an Pestonudeln Salat: Raukesalat Dessert: Papaya-Fruchtcocktail
Zubereitung des Dessert: Papaya-Fruchtcocktail
Die geschälte und entkernte Papaya in Streifen schneiden, in Butter und Zucker karamelisieren, mit Calvados ablöschen und flambieren. Eine Zabaione aus zwei Eigelb, einem Vollei, Weißwein, Zucker und Zitronensaft über einem warmen Wasserbad aufschlagen und über die Papaya geben. Das Vanilleeis anrichten und mit Kakaopulver garnieren.

7.355 Papayahörnchen auf Schokosee

Kosten für Zutaten DM 18,95
1 Aubergine
1 Broccoli
1 Becher Hörnchen-Fertigteig
1 Tüte Polenta
1 Paprika Rot
1 Papaya
150 g Rumpsteak
1 Bd. Salbei
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rumpsteak-Ratatouilli mit Polentanocken Dessert: Papayahörnchen auf Schokosee
Zubereitung des Dessert: Papayahörnchen auf Schokosee
Den Hörnchenteig ausrollen, mit Ei bestreichen, die mit Zitronensaft, Honig und Zimt marinierten Papayawürfel einrollen und im Ofen backen. Die Schokolade in Sahne schmelzen, mit einem Schuß Calvados und Zitronensaft verfeinern, mit kalt angerührter Stärke binden und als Spiegel auf einem flachen Teller ausstreichen.

7.356 Papayasalat

Kosten für Zutaten DM 19,91
1 Aubergine
100 g Frühstücksspeck
3 Kartoffeln
1 Becher BUITONI Penne
100 g Parmesan
1 Papaya
1 Bd. Spinat
2 Tomaten
150 g Rinderfilet
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Penne mit Spinatrahm Hauptspeise: Rindermedaillons im Speckmantel an Ratatouille Dessert: Papayasalat
Zubereitung des Dessert: Papayasalat
Die Papaya halbieren, entkernen und die Hälfte in Würfel schneiden. Die Papayawürfel in Butter und braunem Zucker karamelisieren, mit Zitronensaft und Weißwein ablöschen, einkochen und in die andere Papayahälfte füllen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und einem Minzblatt garnieren.

7.357 Paradiesblume

Kosten für Zutaten DM 12,19
1 Becher Blattspinat frisch
150 g Edamer
1 Becher DR.OETKER Paradiescreme
Zitrone
2 Rotbarben
3 Stangen Zitronengras
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rotbarbenspieß mit Zitronengras Dessert: Paradiesblume
Zubereitung des Dessert: Paradiesblume
Die Paradiescreme zubereiten. Aus zwei Eiern, zwei EL Mehl, Milch und Zucker einen Crepeteig herstellen. Einen Crepe in der Pfanne backen und in ein Förmchen geben, so daß etwas von dem Teig überlappt. Die Form mit der Paradiescreme füllen und mit Minzeblättchen garnieren.

7.358 Peters Papaya

Kosten für Zutaten DM 14,97
100 g Crevetten
500 g Haferflocken
150 g Kalbsfilet
4 Kartoffeln
1 Becher IGLO Prinzessbohnen gefroren
1 Becher Pilzmischung
1 Papaya

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefülltes Kalbsfilet mit Crevetten Dessert: Peters Papaya
Zubereitung des Dessert: Peters Papaya
Die Papaya in Spalten schneiden und im Halbkreis auf einem Teller auslegen. Sahne mit Zucker aufschlagen und daneben verteilen. Die Haferflocken in einer Pfanne rösten. In derselben Pfanne braunen Zucker karamelisieren und mit Butter und Honig verfeinern. Den "Haferflockenkrokant" darüberstreuen.

7.359 Pfannekuchen a la Mama

Kosten für Zutaten DM 13,89
1 Aubergine
1 Becher Haferflocken
1 Lammsteak
1 Dos. Kidneybohnen
3 Kartoffeln
1 Glas Kirschen
1 Becher Rosinen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammgulasch mit Waffelkartoffeln Dessert: Pfannekuchen a la Mama
Zubereitung des Dessert: Pfannekuchen a la Mama
Pfannekuchenteig mit Haferflocken anrühren, in ausgelassener Butter einseitig anbacken, die Kirschen daraufgeben, mit Puderzucker bestäuben und im Ofen bei Oberhitze ausbacken. Dekoriert wird der Kirschpfannekuchen mit Kakaopulver und einigen Blättern Zitronenmelisse.

7.360 Pfannkuchen an Kirschen und Pumpernickel

Kosten für Zutaten DM 13,08
2 Äpfel grün
1 Birne
1 Banane
1 Chicoree
1 Glas Kirschen
250 g Pumpernickel
1 Orange
150 g Schweinefilet
100 g Speck
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Fruchtige Currypfanne mit Schweinefilet Salat: Orangen-Chicoree Salat Dessert: Pfannkuchen an Kirschen und Pumpernickel
Zubereitung des Dessert: Pfannkuchen an Kirschen und Pumpernickel
Den Saft der Kirschen reduzieren lassen, Brandy unterrühren, mit Stärke abbinden und die Kirschen dazugeben. Aus Mehl, Milch, Ei, Zucker und Brandy einen Teig herstellen. Einen Pfannkuchen backen und halb zusammengeklappt auf einen Teller geben. Die Kirschen darauf verteilen. Den Pumpernickel in Scheiben schneiden, Herzen ausstechen, und damit den Teller dekorieren. Puderzucker und Kakao darüberstreuen.

7.361 Pfannkuchen mit Pecannüssen

Kosten für Zutaten DM 13,18
1 Fläschchen Gin
1 Becher Pecannüsse
1 Paprika Rot
200 g Schweinerückensteak
40 g NESTLE Schokobonbons
2 Vanilleschoten
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinesteak in Ginsauce Dessert: Pfannkuchen mit Pecannüssen
Zubereitung des Dessert: Pfannkuchen mit Pecannüssen
Aus zwei Eiern, Mehl, einer Prise Salz, Milch, Zucker und dem Mark einer Vanilleschote einen Pfannkuchenteig herstellen. Die Pecannüsse im Mixer häxeln und ebenfalls in den Pfannkuchenteig geben. Die Pfannkuchen in einer Pfanne braten und ein paar ganze Nüsse mit einbacken. Auf einem Teller anrichten, mit Schokobonbons garnieren und einen guten EL Joghurt, mit braunem Zucker vermengt, darübergeben. Als Deko kleingeschnittene Vanilleschotenstücke auf den Tellerrand legen.

7.362 Pfannküchlein in Nougatsoße mit Physalis

Kosten für Zutaten DM 18,97
1 Apfel
1 Endiviensalat
3 Kartoffeln
1 Putenschnitzel
1 Bd. Möhren
1 Schale Physalis
1 Becher Nuss-Nougat
1 Becher Tofu geräuchert
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Türmchen von Apfel und Räuchertofu an Salat Hauptspeise: Putenmedaillons an Sahnegemüse Dessert: Pfannküchlein in Nougatsoße mit Physalis
Zubereitung des Dessert: Pfannküchlein in Nougatsoße mit Physalis
Aus Mehl, Milch, Eiern, Backpulver, Zucker und Vanillezucker einen Teig zubereiten und in Olivenöl zu kleinen Talern ausbacken. Das Nougat mit einem Schuß Sahne einkochen und mit Calvados verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit den Physalis, Puderzucker und Minzblättern garnieren.

7.363 Pfirsich-Pflaumen-Carpaccio an Kokos-Zabaione

Kosten für Zutaten DM 18,65
1 Schote Chili rot
1 Forelle
1 Hokkaido-Kürbis
1 Tüte Erdnußkerne ungesalzen
1 Tüte Kukuruz
1 Becher Kokosmilch
2 Pfirsiche
1 Stange Porree
6 Pflaumen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Ofenforelle an süß-saurem Kürbiskompott Dessert: Pfirsich-Pflaumen-Carpaccio an Kokos-Zabaione
Zubereitung des Dessert: Pfirsich-Pflaumen-Carpaccio an Kokos-Zabaione
Die Pfirsiche schälen, entkernen, in Spalten schneiden und auf einem flachen Teller rosettenförmig auslegen. Die Pflaumen vierteln, entkernen und in der Tellermitte anrichten. Für die Zabaione vier Eigelb mit Zucker und einem Drittel der Kokosmilch über einem heißen Wasserbad aufschlagen und über die angerichteten Früchte nappieren. Die Erdnüsse schroten, in Zucker karamelisieren, über das Carpaccio streuen und mit einem Minzblatt verzieren.

7.364 Pfirsiche auf Popcorn

Kosten für Zutaten DM 13,60
8 Austernpilze frisch
1 Kolben Mais
1 Paprika Grün
1 Becher Popcornmais
2 Pfirsiche
200 g Rindersteak

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rindersteakmedaillon auf Austernpilzsoße Dessert: Pfirsiche auf Popcorn

Zubereitung des Dessert: Pfirsiche auf Popcorn
Popcornmais in einen Topf mit bißchen Öl geben und knallen lassen. Das fertige Popcorn mit Zucker abschmecken. Die Pfirsiche in Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit karamelisierten Zucker schwenken und mit Calvados ablöschen. Auf dem Popcorn anrichten und mit Kakaopulver bestäuben

7.365 Pfirsichkompott

Kosten für Zutaten DM 11,92
150 g Frischkäse
1 Forelle
3 Kartoffeln
1 Dos. Pfirsiche
1 Salatgurke
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Forellenfilets mit Kartoffelschuppen Dessert: Pfirsichkompott
Zubereitung des Dessert: Pfirsichkompott
Zwei Eiweiß, zwei EL Zucker und eine Prise Salz aufschlagen. Den Pfirsichsaft mit Zimt, Sahne und Calvados aufkochen, kleingeschnittene Pfirsiche dazugeben und alles einkochen lassen. Die Pfirsiche in einen tiefen Teller geben, mit einem Spritzbeutel die Baisermasse in Wellen darüber verteilen. Dies im Ofen gratinieren und mit Puderzucker bestäubt servieren. Mit einem Minzeblättchen dekorieren.

7.366 Pflaumencrepe

Kosten für Zutaten DM 11,54
1 Dos. COCA COLA Cola
1 Banane
1 Becher Hähnchenflügel
1 Becher Malzbonbon
1 Peperoni
1 Becher Pflaumen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Karibisches Huhn mit Bananenreis Dessert: Pflaumencrepe
Zubereitung des Dessert: Pflaumencrepe
Die Pflaumen entkernen, vierteln, in etwas Butter und Zucker karamelisieren, einen Schuß Calvados dazugeben und reduzieren lassen. Einen Crepe backen, die Pflaumensauce daraufstreichen, einrollen und mit etwas Pflaumensauce übergießen. Der Crepe wird mit einigen Blättern Zitronenmelisse garniert.

7.367 Pflaumentarte mit Erdbeer-Joghurt-Soße

Kosten für Zutaten DM 18,91
1 Broccoli
1 Becher Blätterteig
1 Schale Erdbeeren
150 g Kalbsfilet
1 Schale Pilzmischung
4 Möhren
3 Pflaumen
1 Becher KRAFT Scheibletten Käse
3 Schalotten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsfilet unter der Schalottenkruste Dessert: Pflaumentarte mit Erdbeer-Joghurt-Soße
Zubereitung des Dessert: Pflaumentarte mit Erdbeer-Joghurt-Soße
Den Blätterteig ausrollen, Kreise ausstechen, mit den geviertelten Pflaumen belegen, mit Honig überziehen und im Ofen backen. Die Erdbeeren waschen und mit Calvados und Puderzucker aufpürieren. Aus Joghurt, Zitronensaft und Puderzucker eine Soße zubereiten und auf einem flachen Teller am Rand ausstreichen. Das Erdbeerpürée tropfenartig über den Joghurtspiegel dressieren und mit einem Holzspieß Muster ziehen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern vollenden.

7.368 Picarde a ragette

Kosten für Zutaten DM 14,20
4 Kartoffeln
100 g Kapern
200 g Kokosflocken
2 Pak-Choi
1 Mango
200 g Nougat
200 g Seezungenfilet

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Seezunge Grenoble Dessert: Picarde a ragette
Zubereitung des Dessert: Picarde a ragette
Die Mango schälen, in Scheiben schneiden, erst in Ei, dann in den Kokosflocken wenden und in einer Pfanne mit Butter braten. Das Nougat über einem Wasserbad schmelzen und etwas Brandy und Honig unterrühren. Sahne schlagen und unter das Nougat heben. Die Masse in einen Teller geben und die Mangoscheiben darauflegen.

7.369 Pistaziencrêpe an flambierten Früchten

Kosten für Zutaten DM 19,37
1 Birne
1 Bd. Brunnenkresse
2 Bananen
1 Schale Austernpilze
1 Glas Mais
1 Tüte Pistazienkerne
2 Pfirsiche
1 Glas Nuss-Nougat-Creme
150 g Rotbarschfilet
100 g Roquefort
1 Schale Weintrauben grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Kresse-Creme-Suppe Hauptspeise: Rotbarschmedaillons an Roquefortsoße Dessert: Pistaziencrêpe an flambierten Früchten
Zubereitung des Dessert: Pistaziencrêpe an flambierten Früchten
Aus den geschroteten Pistazienkernen, 3 EL Mehl, zwei Eiern, Milch, Sahne und Zucker einen Teig zubereiten und in Olivenöl zu einem Crêpe ausbacken. Die Weintrauben halbieren und entkernen, die geschälten Pfirsiche, die geschälte Birne und die Bananen in Würfel schneiden, in Zucker, Honig, Zitronensaft und Zimt anschwenken, mit Calvados ablöschen, flambieren und in den Crêpe einrollen. Die Nuß-Nougat-Creme mit geschlagener Sahne verrühren und mit dem gefüllten Crêpe auf einem flachen Teller anrichten. Zum Garnieren mit etwas Puderzucker und einem Minzblatt vollenden.

7.370 Pistazienpfannkuchen mit Birnenkompott und Vanilleeis

Kosten für Zutaten DM 14,49
1 Aubergine
2 Birnen
150 g Edamer
1 Kaninchenkeule
1 Becher Pistazien
1 Zucchini
1 Becher LANGNESE Vanilleeis

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Geschnetzelte Kaninchenkeule in Käsesauce Dessert: Pistazienpfannkuchen mit Birnenkompott und Vanilleeis
Zubereitung des Dessert: Pistazienpfannkuchen mit Birnenkompott und Vanilleeis
Aus Mehl, Milch, Eiern, Zucker und gemahlenen Pistazien einen Pfannkuchenteig herstellen und diesen in einer Pfanne ausbacken. Die Birnen schälen und in kleine Stücke teilen. Zucker in eine Pfanne geben, die Birnenstücke dazugeben, alles mit Weißwein ablöschen. und mit einem Schuß Calvados verfeinern. Das "Birnenkompott" auf den Pfannkuchen geben, diesen zweimal falten und auf einem Teller neben dem Eis anrichten.

7.371 Polentaschaum mit Himbeeren und Gummibärchen

Kosten für Zutaten DM 19,24
1 Becher IGLO Grünkohl gefroren
1 Tüte Gummibärchen
1 Becher RIOGRANDE Himbeeren gefroren
1 Kaninchenkeule
1 Becher Polenta
1 Paprika rot
1 Stück Roquefort
1 Stück Speck durchwachsen
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Grünkohl mit Kaninchenragout Dessert: Polentaschaum mit Himbeeren und Gummibärchen
Zubereitung des Dessert: Polentaschaum mit Himbeeren und Gummibärchen
Die Polenta in heißer und gezuckerter Milch einkochen, kalt rühren und geschlagene Sahne unterziehen. Die Gummibärchen grob würfeln und mit geschlagener Sahne verrühren. Die Himbeeren in reichlich Zucker einkochen, mit der Gummibärchen-Sahne und dem Polentaschaum schichtweise in Schälchen füllen und mit Minzblättern garnieren.

7.372 Preiselbeer-Schokoladen-Creme

Kosten für Zutaten DM 17,68
1 Apfel grün
1 Dos. Bambussprossen
1 Broccoli
1 Kalbsleber
3 Kartoffeln
1 Becher Löffelbisquits
1 Stück Ingwerknolle
1 Glas Preiselbeeren
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsleber mit Kartoffel-Apfel-Haube Dessert: Preiselbeer-Schokoladen-Creme
Zubereitung des Dessert: Preiselbeer-Schokoladen-Creme
Zwei Eigelb mit etwas Zucker über einem heißen Wasserbad aufschlagen, die geschmolzene Schokolade und die Preiselbeeren unterrühren, die grob geschnittenen Löffelbisquits dazugeben, mit geschlagener Sahne verfeinern und in eine Schale füllen. Mit Zitronenscheiben, einem Klecks Preiselbeeren, einem Stück Schokolade und Kakaopulver garnieren und mit einem Minzblatt vollenden.

7.373 Quark-Griess-Nocken auf Zimtäpfeln

Kosten für Zutaten DM 18,23
150 g Dorschfilet
2 Äpfel rot
1 Broccoli
1 Becher Griess
3 Kartoffeln
1 Pomelo
500 g Sauerkraut
1 Schweinenetz
250 g Quark

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Dorsch auf Senfsoße Salat: Broccoli-Pomelo-Salat Dessert: Quark-Griess-Nocken auf Zimtäpfeln
Zubereitung des Dessert: Quark-Griess-Nocken auf Zimtäpfeln
Aus einer Masse von einem Becher Quark, zwei EL Griess, Mehl, Zucker und drei geschlagenen Eiern mit einem Löffel Nocken formen, diese in Zuckerwasser pochieren, abgießen und in karamelisiertem Zucker, einer Butterflocke und geschrotetem Toastbrot nachschwenken. Die Äpfel schälen, in Zucker karamelisieren, mit einem Schuß Weißwein und Calvados ablöschen, mit Zimt verfeinern und einkochen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker vollenden.

7.374 Quark-Müsli-Taler an Passionsfruchtsoße

Kosten für Zutaten DM 18,35
1 Bd. Blattspinat
1 Gemüsezwiebel
1 Schale Keniabohnen
1 Fläschchen Pflaumenwein
1 Becher Muesli
2 Paprika rot&gelb
4 Passionsfrüchte
50 g Schinken roh
1 Schweinefilet
1 Becher MIBELL Quark

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Bohnen im Schinkenmantel Hauptspeise: Schweinefilet an Pflaumenweinsoße Dessert: Quark-Müsli-Taler an Passionsfruchtsoße
Zubereitung des Dessert: Quark-Müsli-Taler an Passionsfruchtsoße
Aus dem Quark, Müsli, Mehl, Zucker, Vollei, Vanillezucker und Backpulver einen Teig zubereiten, zu Talern formen, in Olivenöl anbraten und im Ofen backen. Das Passionsfruchtfleisch mit Honig und Weißwein aufpürieren und auf einem flachen Teller als Spiegel ausstreichen. Die gebackenen Taler in den Soßenspiegel setzen und mit Puderzucker und Minzblättern garnieren.

7.375 Quarkauflauf auf Ragout von Orangen

Kosten für Zutaten DM 18,45
1 Glas Preiselbeeren
1 Becher Pilzmischung
2 Orangen
1 Netz Rosenkohl
250 g Quark
1 Stubenküken
1 Glas Wildfond
8 Walnüsse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Stubenküken mit Pilzragout Dessert: Quarkauflauf auf Ragout von Orangen
Zubereitung des Dessert: Quarkauflauf auf Ragout von Orangen
Die Orangen filetieren, in einer Pfanne mit etwas Orangenschale, Brandy und Mondamin anschwenken. Ein Eiweiß aufschlagen. Ein Eigelb mit Quark, Mondamin und Zucker vermengen und ebenfalls aufschlagen. Dann den Eischnee unterheben, alles in vorher ausgebutterte Souffleförmchen geben und im Ofen in einem Wasserbad aufgehen lassen. Die Walnüsse schälen. Die Orangenfilets auf einen Teller geben und das Souffle darübergeben. Mit Minze und den Walnüssen dekorieren.

7.376 Quarknockerln in Traubenkompott

Kosten für Zutaten DM 13,61
1 Forelle
1 Gurke
1 Dos. AW Mais
2 Tomaten
250 g TUFFI Quark
1 Bd. Weintrauben schwarz
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Forelle "Punkgesicht" Dessert: Quarknockerln in Traubenkompott
Zubereitung des Dessert: Quarknockerln in Traubenkompott
Die Trauben halbieren, entkernen, in Butter anbraten, mit Rotwein ablöschen, etwas Zucker dazugeben und köcheln lassen. Einen Teig aus Grieß (kam vom gegnerischen Team), Zucker und Quark herstellen. Mit zwei EL Nockerl formen (abwechselnd von Löffel zu Löffel streichen), in heißes Wasser geben und so lange ziehen lassen, bis sie hochkommen. Anschließend abtropfen lassen und in kaltem Wasser abschrecken. Die Quarknockerln sternenförmig auf einem Teller anordnen und in die Mitte das Traubenkompott geben. Garniert wird mit einigen Blättern Zitronenmelisse und etwas Kakaopulver.

7.377 Quarktürmchen mit Himbeeren

Kosten für Zutaten DM 14,05
1 Dos. Ananas
1 Becher IGLO Himbeeren
1 Becher Eßpapier
3 Kartoffeln
250 g Kirschtomaten
1 Becher Paniermehl
200 g Schweineschnitzel
250 g Quark
1 Becher Rosinen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schnitzel mit warmer Ananas und Kirschtomaten Dessert: Quarktürmchen mit Himbeeren
Zubereitung des Dessert: Quarktürmchen mit Himbeeren
Den Quark mit Zucker und den Rosinen vermengen. Die Himbeeren in einem Topf auftauen. Das Eßpapier abwechselnd mit dem Quark als Türmchen schichten. Die Himbeeren außenherum geben und mit einem Minzeblatt garnieren.

7.378 Quitten-Weintrauben-Kompott

Kosten für Zutaten DM 19,21
1 Chili rot
1 Aubergine
150 g Heilbutt schwarz
250 g Käse Ricotta
1 Becher Kadayif
1 Bd. Spinat
1 Quitte
1 Becher BUITONI Spaghetti
2 Tomaten
1 Schale Weintrauben grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Kadayif-Auberginen-Fischtorte Hauptspeise: Spaghetti in Spinat-Ricotta-Soße Dessert: Quitten-Weintrauben-Kompott
Zubereitung des Dessert: Quitten-Weintrauben-Kompott
Die Quitte in Würfel schneiden, in Zucker karamelisieren, mit Weißwein ablöschen, die Weintrauben unterrühren, einkochen, in einem tiefen Teller anrichten und mit einem Minzblatt garnieren.

7.379 Reibekuchen auf Aprikosenmus

Kosten für Zutaten DM 14,28
1 Dos. Aprikosen
150 g Kaninchenrücken
4 Kartoffeln
150 g Shii-Take Pilze
450 g DR.OETKER Suppengemüse
1 Zucchini
2 Stangen Zitronengras

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Zucchinicremesuppe Hauptspeise: Kaninchen-Zitronengras-Spieß Dessert: Reibekuchen auf Aprikosenmus
Zubereitung des Dessert: Reibekuchen auf Aprikosenmus
Die Kartoffeln schälen, reiben, mit einem Ei vermengen und in einer Pfanne zu Röstis backen. Einen Teil der Aprikosen pürieren, mit Brandy und Zucker vermengen und auf einem Teller verteilen. Die Röstis darauflegen, mit Puderzucker bestäuben und mit den restlichen Aprikosen und Minze garnieren.

7.380 Reibekuchen mit Blaubeeren an Schokosauce

Kosten für Zutaten DM 14,94
300 g IGLO Blattspinat gefroren
150 g SCHWARTAU Couvertüre
1 Töpfchen Blaubeeren
200 g Entenbrust
200 g Frischkäse
3 Kartoffeln
1 Stange Lauch
1 Netzmelone

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Beflügelte Ente Dessert: Reibekuchen mit Blaubeeren an Schokosauce
Zubereitung des Dessert: Reibekuchen mit Blaubeeren an Schokosauce
Die Kartoffeln schälen und reiben. Die Blaubeeren waschen, mit den Kartoffeln vermengen und zuckern. Aus der Masse kleine Küchlein formen und diese in tiefem Fett ausbacken. Vier Stücke von der Couvertüre über einem Wasserbad schmelzen, einen Schuß Sahne unterrühren, und diese Sauce auf einem Teller verteilen. Die Küchlein darauf verteilen.

7.381 Reis und Weiß

Kosten für Zutaten DM 13,48
1 Fenchel
1 Glas Kapern
1 Becher Maismehl
1 Glas Oliven
1 Radicchio
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade weiss

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Polenta Siciliana Dessert: Reis und Weiß

Zubereitung des Dessert: Reis und Weiß
Reis in Salzwasser garen, abschütten und mit Milch, Zucker, Zimt und einem Spritzer Zitronensaft aufkochen lassen bis eine Bindung erfolgt. 1/4 l Milch, 1/2 Becher Sahne, weiße Schokolade, Zucker und Calvados kochen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Etwas reduzieren lassen. Den Reis auf der Schokosauce anrichten, mit einem Zitronenmelisseblatt garnieren.

7.382 Rhabarbergratin

Kosten für Zutaten DM 17,81
1 Bd. Blattspinat
1 Tüte Cashewkerne
2 Kartoffeln
1 Tüte Linsensprossen
150 g Putenbrust
1 Bd. Möhren
1 Paprika gelb
4 Stangen Rhabarber
50 g Ziegenkäse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenstreifen im Cashewmantel an Spinatpäckchen Salat: Linsensprossensalat
Dessert: Rhabarbergratin
Zubereitung des Dessert: Rhabarbergratin
Den geschälten Rhabarber in Stifte schneiden, in Honig, Zitronensaft und Vanillezucker anschwitzen, leicht einkochen und in einem tiefen Teller anrichten. Mit einem Spritzbeutel geschlagenes und gezuckertes Eiweiß auf den Rhabarberkompott dressieren und im Ofen überbacken.

7.383 Ricotta-Birnen-Tasche

Kosten für Zutaten DM 19,90
1 Becher NESTLE Blätterteig
1 Birne
1 Becher IGLO Erbsen gefroren
100 g Krabben
150 g Kalbsfilet
1 Schale Pilzmischung
50 g Parmesan
2 Tomaten
100 g Ricotta
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Erbsensuppe Hauptspeise: Kalbsfilet mit Parmesansoße an mediterranem Gemüse
Dessert: Ricotta-Birnen-Tasche
Zubereitung des Dessert: Ricotta-Birnen-Tasche

Den leicht ausgerollten Blätterteig mit einer Masse aus Ricotta, einem Schuß Calvados, braunem Zucker und frisch gehackter Minze bedecken, mit den geschälten Birnenscheiben belegen und 7 Mi. bei 220°C im Ofen backen. Alles in einer Kokotte anrichten und mit Minzblättern und Puderzucker garnieren.

7.384 Ricotta-Brombeer-Creme

Kosten für Zutaten DM 17,96
1 Dos. Brombeeren
5 Kartoffeln schwarz
150 g Putenbrust
4 Möhren
1 Paprika gelb
1 Bd. Rosmarin
2 Tomaten
150 g Ricotta
2 Zwiebeln rot
100 g Zuckerschoten
2 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenbrustmedaillons auf provenzialischer Gemüsepfanne Dessert: Ricotta-Brombeer-Creme
Zubereitung des Dessert: Ricotta-Brombeer-Creme
Zwei Eigelb mit drei Eßlöffeln Zucker aufschlagen, geschlagene Sahne und etwas Brombeersud unterheben und in Weingläser füllen. Den übrigen Brombeersud einkochen, mit kalt angerührter Stärke abbinden, die Brombeeren einrühren und über die Ricottacreme geben. Die Weingläser mit einer Zitronenscheibe und Puderzucker garnieren.

7.385 Ricotta-Waffeln an Fruchtragout

Kosten für Zutaten DM 19,03
1 Schale Austernpilze
1 Becher NESTLE Blätterteig
150 g Kalbsschnitzel
2 Nektarinen
250 g Ricotta
1 Bd. Spinat
1 Becher BUITONI Spaghetti
1 Quitte
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefülltes Kalbschnitzel mit Sahnespaghetti Dessert: Ricotta-Waffeln an Fruchtragout
Zubereitung des Dessert: Ricotta-Waffeln an Fruchtragout
Einen Waffelteig aus Mehl, Milch, zwei Eiern, Zucker, Zitronenabrieb und Ricotta zubereiten und in einem gebutterten Waffeleisen ausbacken. Zucker karamelisieren, mit Rotwein

ablöschen, mit Zimtpulver verfeinern, Quittenwürfel und Nektarinenspalten unterrühren und einreduzieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und einem Minzblatt ausgarnieren.

7.386 Ricottataler mit gebrannten Nüssen

Kosten für Zutaten DM 19,45
1 Biskuitboden
1 Gemüsezwiebel
100 g Parmaschinken
1 Paprika
drei Farben
1 Becher BUITONI Nudeln
1 Tüte Nussmischung
150 g Schweineschnitzel
1 Bd. Salbei
1 Becher Ricotta
3 Stangen Rhabarber

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinespießchen mit gefüllten Spaghetti-Paprika Dessert: Ricottataler mit gebrannten Nüssen
Zubereitung des Dessert: Ricottataler mit gebrannten Nüssen
Den Rhabarber schälen und in Weißwein und reichlich Zucker einkochen. Den Ricotta mit dem zerstoßenen Biskuitboden, Zucker und drei Eigelb verrühren und in Olivenöl zu Talern ausbacken. Die Nüsse in reichlich Zucker karamelisieren und über die angerichteten Taler streuen. Alles in einem tiefen Teller anrichten und mit Puderzucker vollenden.

7.387 Rösti mit Trauben-Sirup-Kompott

Kosten für Zutaten DM 18,12
1 Fenchel
3 Kartoffeln
1 Tüte Rote Bete vorgekocht
50 g Schinken roh
1 Schale Shii-Take Pilze
2 Wachteln
1 Becher Zuckerrübensirup
2 Zucchini
1 Schale Weintrauben rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Suppe von Zucchini und Roter Bete Hauptspeise: Rosmarin-Wachteln auf Kartoffel-Fenchel-Gemüse Dessert: Rösti mit Trauben-Sirup-Kompott
Zubereitung des Dessert: Rösti mit Trauben-Sirup-Kompott
Die übrigen geschälten Kartoffeln fein raspeln, mit Mehl, Vollei, Puderzucker, Salz und Pfeffer zu einer Röstimasse verarbeiten und in Olivenöl ausbacken. Die Weintrauben halbieren, entkernen und mit dem Zuckerrübensirup anschwenken. Alles auf einem flachen

Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern verzieren.

7.388 Röstis von der Süßkartoffel mit Brombeerragout

Kosten für Zutaten DM 19,89
1 Dos. Brombeeren
1 Broccoli
150 g Lachs
1 Kiwano
1 Stange Lauch
1 Schale Keniabohnen
1 Becher Tofu
1 Becher Reisblätter
1 Süsskartoffel
1 Schale Shii-Take Pilze

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Broccolicremesuppe Hauptspeise: Lachs im Reismantel Dessert: Röstis von der Süßkartoffel mit Brombeerragout
Zubereitung des Dessert: Röstis von der Süßkartoffel mit Brombeerragout
Die geschälte Süßkartoffel raspeln, mit einem Vollei verrühren und in Olivenöl zu einem Rösti backen. Den Brombeersaft zuckern, einkochen, die Brombeeren unterrühren und auf dem Rösti anrichten. Die Kiwano längs aufschneiden und mit Puderzucker garniert auf einem flachen Teller anrichten.

7.389 Rote Grütze auf Vanillesoße

Kosten für Zutaten DM 18,06
1 Schale Erdbeeren
1 Schale Johannisbeeren rot
2 Maiskolben
1 Bd. Möhren
1 Tüte Nussmischung
1 Schollenfilet
1 Tüte Rosinen
1 Stück Speck durchwachsen
1 Wirsing
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schollenfilet im Weinteig auf Rahmwirsing Salat: Möhrensalat Dessert: Rote Grütze auf Vanillesoße
Zubereitung des Dessert: Rote Grütze auf Vanillesoße
Einen Teil der Johannisbeeren und der geviertelten Erdbeeren in einem Sud aus Rotwein, Zimt, Zitronensaft und Zucker einkochen, mit kalt angerührter Stärke binden die übrigen Beeren kurz mit aufkochen und in einer Schale anrichten. Für die Vanillesoße Eigelb, geschlagenes Eiweiß, Milch, Vanillezucker und Zucker verrühren, über einem heißen

Wasserbad aufschlagen, über die angerichtete Rote Grütze nappieren und mit Puderzucker und Minzblättern garnieren.

7.390 Rotweinbirne auf zweierlei Saucen

Kosten für Zutaten DM 14,07
1 Avocado
2 Birnen
150 g Kalbsschnitzel
100 g Pecorino
100 g Schinken roh
1 Becher Rucola
1 Tafel NESTLE Schokolade weiss

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsfleischschnitzelchen auf Avocado-Schinken-Ragout Dessert: Rotweinbirne auf zweierlei Saucen
Zubereitung des Dessert: Rotweinbirne auf zweierlei Saucen
Eine halbe Flasche Rotwein mit einer Tasse Zucker und einem Eßlöffel Zimt köcheln lassen. Die Birnen schälen, eine davon sechsteln. Die einzelnen Segmente und die ganze Birne in dem Rotwein weichkochen. Einen Schuß Sahne erhitzen, mit Brandy ablöschen, die Schokolade dazugeben und schmelzen lassen. Etwas von dem Rotweinsud abnehmen, mit Zimt nachwürzen und mit Stärke abbinden. Die Schokoladensauce vom Herd nehmen und mit einem halben Becher Joghurt verfeinern. Die beiden Saucen auf einem Teller verteilen. Die ganze Birne in die Mitte setzen und mit den Segmenten garnieren.

7.391 Rumtopf von zu Hause

Kosten für Zutaten DM 12,37
1 Fenchel
1 Stange Lauch
150 g Putenschnitzel
100 g Pinienkerne
200 g SCHWARTAU Marzipan
2 Tomaten
1 Glas Rumfrüchte

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Herbstgemüseteller Dessert: Rumtopf von zu Hause
Zubereitung des Dessert: Rumtopf von zu Hause
Die Rumfrüchte abgießen. Den Saft einkochen lassen. Die Hälfte des Marzipans würfeln, ebenso zwei Scheiben Toastbrot. Beides vermengen, mit einem Ei verschlagen und in zwei gut ausgebutterte Förmchen füllen. Diese ca. 10 min im Backofen bei 200°C goldbraun backen. Stärke anrühren und unter den Saft mischen. Die Früchte dazugeben und einkochen lassen. Diese Sauce auf einem Teller verteilen. Ein Förmchen in die Mitte des Tellers

stürzen. Mit Minze garnieren.

7.392 Safran-Griess an Weintrauben

Kosten für Zutaten DM 18,78
150 g DR.OETKER Creme fraiche
1 Schale Austernpilze
150 g Hähnchenbrust
1 Becher Griess
1 Ingwerknolle
4 Möhren
1 Tütchen Safran
1 Sellerie
1 Schale Weintrauben blau
1 Zucchini gelb

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hähnchenbrust mit Zucchinideckel an Stampfgemüse Dessert: Safran-Griess an Weintrauben
Zubereitung des Dessert: Safran-Griess an Weintrauben
500 ml Milch, 60gr. Zucker, Safran und eine Prise Salz aufkochen. Den Griess einrühren, quellen lassen und zwei Eigelb, geschlagenes Eiweiß und Crème fraîche unterheben. Die Masse in ein Glas füllen und mit den halbierten, entkernten Weintrauben rosettenförmig garnieren.

7.393 Sahnetörtchen

Kosten für Zutaten DM 18,83
1 Glas SCHWARTAU Aprikosenmarmelade
1 Bd. Frühlingszwiebeln
4 Feigen
1 Kopfsalat
250 g Mascarpone
150 g Schweinefilet
2 Tomaten
500 g BUITONI Spaghetti
1 Zucchini
1 Becher Wiener Boden

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Knoblauchspaghetti mit Salat Hauptspeise: Schweinefilet im Zucchinimantel an Feigen-Rotwein-Soße Dessert: Sahnetörtchen
Zubereitung des Dessert: Sahnetörtchen
Den Wiener Boden längs halbieren, mit einer Form drei Kreise ausstechen und mit einem kleinen Schuß Calvados bespritzen. Die Mascarponecreme mit der Aprikosenmarmelade und den übrigen geviertelten Feigen verrühren und schichtweise mit den Tortenböden aufstapeln. Geschlagene und gezuckerte Sahne mit einem Spritzbeutel aufdressieren und

mit einem Minzblatt vollenden.

7.394 Salzburger Nockerln

Kosten für Zutaten DM 12,17
1 Aubergine
150 g Gorgonzola
2 Kartoffeln
1 Becher Mozzarella
2 Tomaten
1 Glas Rote Bete
500 g Rosenkohl

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kartoffelwaffel Salat: Rote- Bete-Salat Dessert: Salzburger Nockerln
Zubereitung des Dessert: Salzburger Nockerln
3 Eiweiß, einem Eigelb, Zitronenschale, etwas Stärke und Zucker schlagen. Die Masse auf einen Teller geben und im Backofen bei 200°C backen, bis sie goldbraun ist. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

7.395 Schneebällchen in Eierlikörcreme und Pflaumenkompott

Kosten für Zutaten DM 19,78
1 Chili grün
1 Entenbrust
1 Schale Französische Wiesenpilze
1 Fläschchen Eierlikör
1 Becher Frischkäse
1 Schale Physalis
1 Glas Pflaumen
1 Paprika rot
1 Tüte Mandelstifte
1 Knolle Sellerie

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Knusperente glasiert mit Honig Dessert: Schneebällchen in Eierlikörcreme und Pflaumenkompott
Zubereitung des Dessert: Schneebällchen in Eierlikörcreme und Pflaumenkompott
Den Pflaumeneigensaft mit Rotwein, Zucker, Sternanis, Zitronenscheiben und Zimt einkochen, mit kalt angerührter Stärke binden, die Pflaumen dazugeben und in einer Kokotte am Boden ausstreichen. Milch mit Eierlikör, Zucker und Vanillezucker einkochen und mit kalt angerührter Stärke binden. Aus einer Masse von steif geschlagenem und gezuckertem Eischnee mit zwei Löffeln Nocken ausformen, diese im Eierlikörsud pochieren und über das angerichtete Pflaumenkompott geben. Die geöffneten Physalis in den Eierlikörsud setzen und mit den gerösteten und mit Puderzucker abgestäubten Mandelstiften bestreuen.

7.396 Schneegestöber von Himbeere und Avocado

Kosten für Zutaten DM 14,24
1 Aubergine
1 Avocado
1 Dos. Himbeeren
150 g Lammfilet
1 Becher Löwenzahnblätter
1 Paprika Rot
250 g Pumpernickel
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefüllte Paprikaschiffchen mit sauren Lammfilets Dessert: Schneegestöber von Himbeere und Avocado
Zubereitung des Dessert: Schneegestöber von Himbeere und Avocado
Die Avocado schälen und mit Puderzucker pürieren. Geschlagene Sahne unterheben. Die Himbeeren ebenfalls pürieren. Einen Teller mit Puderzucker bestreuen, das Himbeermark in die Mitte geben und mit Hilfe einer Gabel Muster hineinziehen. Das Avocadopüree als Nocken daneben verteilen.

7.397 Schneewittchenapfel

Kosten für Zutaten DM 14,82
2 Äpfel
3 Kartoffeln
1 Becher Pilzmischung
1 Schweinefilet
1 Bd. Trauben schwarz
1 Vanillestange frisch

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Jäger im Pilzrand Dessert: Schneewittchenapfel
Zubereitung des Dessert: Schneewittchenapfel
Trauben halbieren und entkernen. Vanillestange der Länge nach aufschlitzen und das Mark herausnehmen. Schote und Mark mit 1/4 l Sahne, 1/4 l Milch und Zucker zum kochen bringen. 1 Eigelb zur Vanillesauce geben (Vorsicht: darf nicht mehr zu heiß sein). Danach nicht mehr kochen! Zucker, Butter und Calvados zum kochen bringen und die Trauben dazugeben. 1 Apfel schälen und stückeln. Zur Vanillesauce geben. Trauben in einem halben, ausgehöhlten Apfel anrichten, Vanille- Apfelsauce dazugeben.

7.398 Schoko-Bananen-Soufflé

Kosten für Zutaten DM 18,33
1 Tüte Bulgur
1 Aubergine
1 Tüte Bananenchips
1 Stange Lauch
1 Tüte Oliven
grün mit Käse
1 Papaya
1 Becher MIBELL Mozzarella
1 Straußensteak
1 Überraschungsei

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gratiniertes Straußensteak an Rotweinsoße Dessert: Schoko-Bananen-Soufflé
Zubereitung des Dessert: Schoko-Bananen-Soufflé
Vier Eigelb mit Joghurt, braunem Zucker, Stärke und gesüßtem Eischnee verrühren, in gebutterte und gezuckerte Förmchen füllen, mit einigen Ecken vom Überraschungsei belegen und im Wasserbad im Ofen backen. Die Bananenchips und die Papayaspalten in braunem Zucker karamelisieren, mit Weißwein ablöschen und einköcheln. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Minzblättern und Kakaopulver ausgarnieren.

7.399 Schoko-Bananencreme

Kosten für Zutaten DM 17,08
1 Aubergine
1 Bd. Blattspinat
1 Becher NESTLE Blätterteig
2 Bananen
50 g Gorgonzola
2 Tomaten
150 g Wildschweinsteak
1 Tafel STOLLWERCK Weinbrand Kirsch-Trüffel-Schokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Gorgonzola-Spinat-Cremesuppe Hauptspeise: Wildschwein im Mantel an mediterranem Gemüse Dessert: Schoko-Bananencreme
Zubereitung des Dessert: Schoko-Bananencreme
Zwei Becher Sahne steif schlagen und mit Zucker und einem Schuß Calvados abschmecken. Die verfeinerte Sahnecreme getrennt mit pürierten Bananen und geschmolzener Schokolade verrühren, die beiden Cremes zweischichtig in Weingläsern anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern garnieren.

7.400 Schoko-Crêpe

Kosten für Zutaten DM 17,85
1 Aubergine
1 Schale Champignons
50 g Gouda
1 Bd. Frühlingszwiebeln
150 g Kalbsfilet
1 Kokos-Schokoladenriegel
1 Papaya
2 Süsskartoffeln
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsmedaillons auf Papayasoße Salat: Peteriliensalat mit Tomaten und Frühlingslauch Dessert: Schoko-Crêpe
Zubereitung des Dessert: Schoko-Crêpe
Aus Mehl, Eiern, Milch und Zucker einen Crêpeteig zubereiten und in Olivenöl zu dünnen Crêpes backen. Die Kokos-Schokoladenriegel in Scheiben schneiden, in die Crêpes einwickeln und auf einem flachen Teller anrichten. Zum Garnieren alles mit Puderzucker bestreuen und mit Minzblättern verzieren.

7.401 Schoko-Grissini

Kosten für Zutaten DM 19,23
1 Baby Ananas
2 Chicoree
1 Schale Erdbeeren
1 Becher Grissini
150 g Rinderfilet
1 Bd. Spargel grün
1 Glas Sardellenfilets
2 Tomaten
1 Tafel STOLLWERCK Vollmilchschokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Lauwarmer Spargelsalat unter Sardellenvinaigrette Hauptspeise: Rinderfilet mit Erdbeer-Ananas-Soße und gegrilltem Chicorèe Dessert: Schoko-Grissini
Zubereitung des Dessert: Schoko-Grissini
Die Grissini am oberen Drittel mit der geschmolzenen Schokolade bestreichen und in einem Sektglas anrichten.

7.402 Schoko-Krispies auf Himbeer-Brause-Sauce

Kosten für Zutaten DM 11,05
3 Becher Brausepulver
1 Töpfchen Himbeeren
4 Kartoffeln
1 Maiskolben
1 Dos. Thunfisch
1 Salatgurke
3 Tomaten

1 Becher Rice Krispies
1 Tafel NESTLE Weiße Schokolade

Kochduell Grundausstattung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kartoffelthunfisch auf grün-gelbem Gemüse Dessert: Schoko-Krispies auf Himbeer-Brause-Sauce
Zubereitung des Dessert: Schoko-Krispies auf Himbeer-Brause-Sauce
Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und die Rice Krispies darin wenden. Vier Nocken bilden, auf einen Teller geben und in den Kühlschrank stellen. Sahne mit Zimt und Zucker aufkochen lassen und einen Teil der Himbeeren hineingeben. Den Rest der Himbeeren kreisförmig auf einem Teller anrichten. Kurz vor dem Servieren das Himbeerbrausepulver in die Sauce rühren, diese in die Mitte der Himbeeren geben und die Nocken darauf verteilen.

7.403 Schoko-Muffins an Mangokompott

Kosten für Zutaten DM 19,12
1 Schale Champignons braun
1 Becher asiatische Nudeln
3 Passionsfrüchte
1 Mango
1 Paprika rot
1 Schale Mini-Zucchini
1 Straußensteak
1 Becher Sesamgrissinis
3 Tomaten gelb
1 Tafel Schokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Gelbe Tomatensuppe Hauptspeise: Straußenmedaillons im Sesammantel Dessert: Schoko-Muffins an Mangokompott
Zubereitung des Dessert: Schoko-Muffins an Mangokompott
Für die Muffins einen Teig aus Vollei, Zucker, Backpulver, Vanillezucker, Mehl, Butter und der geraspelten Schokolade zubereiten, in gebutterte förmchen dressieren und im Ofen backen. Das Mangofruchtfleisch würfeln, in braunem Zucker karamelisiern und im Eigensud einkochen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit reichlich Puderzucker garnieren.

7.404 Schoko-Nuß-Sahne mit Beeren

Kosten für Zutaten DM 19,59
1 Schale Austernpilze
1 Schale Beerenmischung
150 g Entenbrust
1 Piccolo
5 Nuß-Nougat-Pralinen
4 Trüffelkartoffeln
3 Tomaten
1 Zucchini
1 kleine Flasche Wodka

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Entenbrust auf Shii-Take-Soße und gebackenen Trüffelkartoffeln Dessert: Schoko-Nuß-Sahne mit Beeren Cocktail: Beerencocktail
Zubereitung des Dessert: Schoko-Nuß-Sahne mit Beeren
Drei Nuß-Nougat-Pralinen über einem heißen Wasserbad schmelzen, mit geschlagener Sahne, Vanillezucker und den übrigen geschroteten Pralinen verrühren und mit einem Spritzbeutel auf einen flachen Teller dressieren. Zum Garnieren die übrigen Beeren und einige Minzblätter am Tellerrand rosettenförmig auslegen.

7.405 Schokokuß-Torte

Kosten für Zutaten DM 18,51
1 Bd. Blattspinat
1 Schale Austernpilze
1 Biskuitboden klein
2 Bananen
3 Kartoffeln
1 Paprika gelb
1 Paprika Rot
1 Stubenküken
1 Tüte Rosinen
1 Becher Schokoküsse klein
1 Becher Quark

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Stubenküken mit Kartoffelnestern Dessert: Schokokuß-Torte Getränk: Bananenshake
Zubereitung des Dessert: Schokokuß-Torte
Den Tortenboden horizontal halbieren, und einen Boden mit einer Creme aus drei Schokoküssen, dem Quark, einem Eigelb, Calvados und Zitronensaft bestreichen. Den zweiten Tortenboden darüber schichten und mit einer Creme aus geschlagener Sahne, Vanillezucker und Rosinen bestreichen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit den übrigen Schokoküssen garnieren.

7.406 Schokoladen-Crêpe mit Lychees

Kosten für Zutaten DM 18,69
1 Avocado
150 g Hähnchenbrust
1 Becher Glasnudeln
1 Bd. Frühlingszwiebeln
10 Lychees
Paprika rot
2 Maiskolben
1 Glas Nutella

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Asiatische Gemüsesuppe Dessert: Schokoladen-Crêpe mit Lychees
Zubereitung des Dessert: Schokoladen-Crêpe mit Lychees
Eier, Mehl, Zucker, Milch und Nutella verquirlen. Den Teig dünn ausbacken. Die Lychees entkernen, naturell lassen. Den Crêpe mit ein paar Lychees füllen, den Rest auf dem Crêpe anrichten. Parallel dazu etwas Sahne mit Scholoade und etwas Calvados, anrühren. Alles mit etwas Puderzucker bestäuben und Minze ausgarnieren.

7.407 Schokoladencreme an Orangenfilets

Kosten für Zutaten DM 16,71
1 Becher Butterkekse
2 Äpfel
150 g Hähnchenbrust
1 Glas Erdnusscreme
3 Kartoffeln
1 Kohlrabi
6 Möhren
1 Becher DR.OETKER Paradiescreme
Schokolade
2 Orangen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Leibnizhähnchenbrust an Erdnußsoße und blanchiertem Gemüse Salat: Frischer Rohkostsalat Dessert: Schokoladencreme an Orangenfilets
Zubereitung des Dessert: Schokoladencreme an Orangenfilets
Die Schokoladencreme mit 300 ml. kalter Milch aufschlagen, in ein hohes Glas füllen und mit Orangenfilets und einem Minzblatt garnieren.

7.408 Schokoladencrepe mit Aprikosensauce

Kosten für Zutaten DM 12,18
1 Dos. Aprikosen
1 Kohlrabi
3 Kartoffeln
3 Möhren
1 Paprika Grün
250 g Putenherzen
1 Salatgurke
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenherzenragout mit Waffelkartoffeln Dessert: Schokoladencrepe mit Aprikosensauce
Zubereitung des Dessert: Schokoladencrepe mit Aprikosensauce
Die Aprikosen pürieren und in einem Topf leicht köcheln lassen. Einen Schuß Brandy hinzufügen. Aus Milch, Zucker, zwei Eiern, Mehl und Kakaopulver einen Crepe-Teig herstellen und einen Crepe in der Pfanne backen. Diesen zweimal gefaltet über einen Aprikosenspiegel auf den Teller geben. Allesmit Puderzucker bestäuben.

7.409 Schokoladenfrüchte auf Bananenkompott

Kosten für Zutaten DM 18,84
1 Aubergine
2 Bananen
1 Fenchel
1 Schale Erdbeeren
3 Lammkoteletts
3 Kartoffeln
1 Tüte Marshmallows
1 Bd. Rosmarin
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade zart-bitter
1 Becher IGLO Vivactiv gefroren

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammragout an Gemüsepfannkuchen Dessert: Schokoladenfrüchte auf Bananenkompott
Zubereitung des Dessert: Schokoladenfrüchte auf Bananenkompott
Einen Becher Sahne mit Zucker, Zimt, Calvados und Minzestreifen einkochen, einige Bananenscheiben einrühren und alles einkochen lassen. Die übrigen Bananenscheiben, gewaschenen Erdbeeren und die Marshmallows in geschmolzene Schokolade tunken, mit dem Bananenkompott auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern garnieren.

7.410 Schokoladensoufflé

Kosten für Zutaten DM 18,77
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
150 g Kalbsfilet
1 Becher BUITONI Lasagneblätter
2 Kakis
100 g Lachs
1 Stange Porree
1 Tafel Schokolade
1 Bd. Spinat
1 Tüte Walnüsse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Lachs-Spinat-Lasagne Hauptspeise: Kalbsfilet an Walnuß-Balsamico-Jus Dessert: Schokoladensoufflé
Zubereitung des Dessert: Schokoladensoufflé
Eiweiß und Eigelb von zwei Eiern mit Zucker schaumig schlagen und verrühren. Einen Eßlöffel Mehl, gemahlene Walnüsse und geraspelte Schokolade unterrühren und in gefettete, gezuckerte Förmchen füllen. Die gefüllten Förmchen im Wasserbad im Ofen bei 190°C backen. Die Kakis schälen, in Scheiben schneiden und am Tellerrand garnieren.

7.411 Schokoladensuppe

Kosten für Zutaten DM 14,10
1 Baby Ananas
1 Fenchel
150 g Kalbsfilet
3 Möhren
2 Tomaten
1 Becher Schokonüsse
1 Becher BUITONI Spaghetti

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsfiletscheiben auf geschmolzenen Tomaten mit Möhrenspaghetti Salat: Ananas-Fenchel-Cocktail Dessert: Schokoladensuppe
Zubereitung des Dessert: Schokoladensuppe
Aus Milch und Kakao unter Hitze eine "Suppe" rühren, die Schokonüsse mithineingeben und in einem tiefen Teller servieren.

7.412 Schokoladensuppe mit Zimtäpfeln

Kosten für Zutaten DM 12,99
1 Apfel grün
1 Apfel rot
1 Becher Blattspinat
1 Becher Erdnüsse
1 Putenunterschenkel
1 Peperoni rot
1 Dos. Maiskolben
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenbrust in Curry mit Spinatsalat Dessert: Schokoladensuppe mit Zimtäpfeln

Zubereitung des Dessert: Schokoladensuppe mit Zimtäpfeln
Die Schokolade in Milch und Sahne schmelzen und aufkochen lassen. Einen Apfel schälen und mit einem Pariser Löffel Kugeln ausstechen, diese in Wasser, Zucker und Zitronensaft köcheln lassen. Die Apfelkugeln in einem tiefen Teller mit der Schokoladensuppe anrichten und mit geschlagener Sahne garnieren.

7.413 Schokoladenwalnusspudding

Kosten für Zutaten DM 13,15
1 Becher KNORR Croutons
150 g Feldsalat
3 Hähnchenschenkel
2 Mandarinen
3 Schwarzwurzeln
1 Netz Rosenkohl
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
7 Walnüsse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Glasierte Hähnchenschenkel Salat: Feldsalat mit Mandarinen Dessert: Schokoladenwalnusspudding
Zubereitung des Dessert: Schokoladenwalnusspudding
Die Walnüsse aufbrechen und mahlen. Die Mandarinen filieren. Zwei Eier trennen, das Eiweiß und Eigelb getrennt aufschlagen. Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Alles vorsichtig vermengen und einen EL Mehl unterheben. Ein Förmchen ausbuttern, mit Zucker bestreuen, die Masse hineinfüllen und im Ofen bei 180°C Unterhitze und Umluft backen. Das fertige Törtchen auf einen Teller geben und mit den Mandarinenfilets garnieren.

7.414 Schokoladenwolken auf Bananensee

Kosten für Zutaten DM 13,58
2 Bananen
1 Fläschchen Cointreau
1 Gemüsezwiebel
4 Kartoffeln
200 g Okra-Schoten
150 g Rinderfilet
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rinderfilet mit Bananenschuppe und Okragemüse Dessert: Schokoladenwolken auf Bananensee
Zubereitung des Dessert: Schokoladenwolken auf Bananensee
Eine Banane schälen und mit Milch pürieren. Honig, Zucker, Zitronensaft und etwas Cointreau untermengen. Die (gut gekühlte!) Schokolade raspeln. Sahne schlagen und

Kakaopulver, die Schokoladenraspeln und Cointreau unterheben. Das Bananenpüree in einen Suppenteller füllen und mit Hilfe zweier Löffel zwei Sahnewolken daraufgeben. Mit Minze garnieren.

7.415 Sektsuppe mit Feigen

Kosten für Zutaten DM 19,59
100 g Blutwurst
1 Avocado
200 g Frühlingsrollenteig gefroren
50 g Gorgonzola
4 Feigen
1 Becher Mozzarella
1 Piccolo
150 g Schweinefilet
2 Tomaten
1 Schale Spinat

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Blutwurstravioli auf Spinat Hauptspeise: Gratiniertes Schweinefilet an Avocado-Gorgonzola-Soße Dessert: Sektsuppe mit Feigen
Zubereitung des Dessert: Sektsuppe mit Feigen
Zucker mit einem Stück Butter karamelisieren, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen, zum Binden einen Eßlöffel Stärke einrühren und kaltstellen. Die erkaltete Flüssigkeit mit einem Schuß Piccolo abschmecken, auf einem tiefen Teller anrichten und die geviertelten Feigenstücke darum garnieren.

7.416 Sibylles Apfeligelchen mit Himbeergeleesahne

Kosten für Zutaten DM 13,04
100 g Bacon
2 Äpfel grün
1 Glas SCHWARTAU Himbeergelee
100 g Kapern
4 Kartoffeln
100 g SCHWARTAU Mandelstifte
150 g Schollenfilet
3 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schollen-Speck-Röllchen mit Kapernkartoffeln Dessert: Sibylles Apfeligelchen mit Himbeergeleesahne
Zubereitung des Dessert: Sibylles Apfeligelchen mit Himbeergeleesahne
Die Äpfel schälen, halbieren, entkernen, mit den Mandelstiften spicken und in Weißwein, Honig und Zimt pochieren. Den Topf mit einem Deckel verschließen. Sahne schlagen und mit dem Himbeergelee vermengen. Die Sahne auf einem Teller verteilen, die Apfeligel

darauflegen und mit einem Klecks Sahne, Minze und Puderzucker garnieren.

7.417 Smartiespfannkuchen

Kosten für Zutaten DM 17,95
1 Aubergine
1 Schale Champignons
1 Eisbergsalat
1 Dos. Kichererbsen
1 Tüte Krabben
150 g Putenbrustmedaillons
1 Orange
1 Becher Mascarpone
1 Stange Smarties

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Krabben im Eisbergsalat-Bett Hauptspeise: Balsamico-Pute an Auberginenstäbchen und Kichererbsenbällchen Dessert: Smartiespfannkuchen
Zubereitung des Dessert: Smartiespfannkuchen
Aus Mehl, Milch, Eiern, Zucker, Vanillezucker und Backpulver einen Pfannkuchenteig zubereiten, in Butter ausbacken und mit Smarties bestreuen. Den Pfannkuchen auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker garnieren.

7.418 Soufflé an Pflaumenkompott

Kosten für Zutaten DM 19,20
1 Becher Cous-Cous
1 Schale Pfifferlinge
6 Pflaumen
150 g Rinderfilet
3 Tomaten
1 Stück Speck durchwachsen
1 Tüte Studentenfutter
1 Zwiebel
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Zucchini-Tomaten-Carpaccio Hauptspeise: Rindergeschnetzeltes mit Zwiebeln, Speck und Cous-Cous-Plätzchen Dessert: Soufflé an Pflaumenkompott
Zubereitung des Dessert: Soufflé an Pflaumenkompott
Das Studentenfutter schroten, mit Mehl und Eigelb verrühren, gezuckertes und geschlagenes Eiweiß unterheben, in gebutterte Förmchen füllen und im Wasserbad im Ofen backen. Die Pflaumen halbieren, entkernen und in Honig, Zitronensaft, Zimt und Puderzucker einkochen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und einem Minzblatt vollenden.

7.419 Soufflé von Frischkäse

Kosten für Zutaten DM 18,15
3 Blutorangen
1 Schale Champignons
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Becher RIOGRANDE Heidelbeeren gefroren
1 Schale KRAFT Frischkäse
5 Kartoffeln
1 Dos. Pfeffer grün
150 g Schweinefilet
1 Spitzkohl

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinefilet in Pfeffersoße Dessert: Soufflé von Frischkäse
Zubereitung des Dessert: Soufflé von Frischkäse
Aus dem Frischkäse eine Soufflémasse machen. d.h. die Eier müssen getrennt sein. Die Quarkmasse wird mit ein wenig Eigelb angerührt. Eiweiss schlagen, kurz vor der Verfestigung des Eiweisses etwas Zucker hinzugegeben und mit etwas Calvados abschmecken. Alles zusammen verrühren, in einer ausgebutterten Form im Wasserbad bei 180° soufflieren lassen.

7.420 Spiegelei-Milchreis

Kosten für Zutaten DM 19,28
1 Becher Bandnudeln grün
1 Aubergine
4 Aprikosen
1 Schale Feldsalat
1 Dos. Johannisbeeren rot
1 Dos. Palmenherzen
150 g Seezungenfilet
2 Tomaten
2 Vanilleschoten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Seezungenfilet an mediterranem Gemüse Salat: Feldsalat mit Eier-Senf-Dressing Dessert: Spiegelei-Milchreis
Zubereitung des Dessert: Spiegelei-Milchreis
Reis im Verhältnis 1:2 in Milch einkochen, mit Vanillemark verfeinern, mit Zucker und einem Schuß Sahne abschmecken und auf einem flachen Teller anrichten. Die Johannisbeeren am Tellerrand um den Milchreis garnieren. Halbierte und entsteinte Aprikosen in Zuckerwasser garen, abgießen und "als Eidotter" auf dem Milchreis anrichten.

7.421 Spinat-Ricotta-Pfannkuchen

Kosten für Zutaten DM 17,54
1 Apfel
1 Dos. Baby-Äpfel
8 Lychees
1 Paprika
drei Farben
4 Möhren
150 g Rinderfilet
1 Bd. Spinat
250 g Ricotta
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rinderspieß auf Curry-Reis Salat: Apfel-Möhren-Salat Dessert: Spinat-Ricotta-Pfannkuchen
Zubereitung des Dessert: Spinat-Ricotta-Pfannkuchen
Einen Pfannkuchenteig aus 3 Eiern, Milch, Mehl, Salz und einer Prise Muskat zubereiten und in Olivenöl ausbacken. Den gewaschenen Spinat in Salz-Muskat-Wasser blanchieren, abschrecken und auf dem Pfannkuchen auslegen. Den Ricotta mit Sahne, Salz und einer Prise Muskat verfeinern und über den Spinat streichen. Den Pfannkuchen einrollen, in Scheiben schneiden und auf einem flachen Teller anrichten. Die Baby-Äpfel und die geschälten, entkernten Lychees in Butter anschwenken, mit Calvados ablöschen, flambieren und ebenfalls auf dem Teller anrichten.

7.422 Stefanies süße Lasagne mit roter Brause-Sauce

Kosten für Zutaten DM 13,10
200 g Butterkekse
2 Bananen
4 Hähnchenkeulen
500 g BARILLA Farfalline
1 Fleischtomate
1 Becher DR.OETKER Karamelpudding
1 Fläschchen Italienische Brause
1 Paprika Grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: American deep fried chicken legs Dessert: Stefanies süße Lasagne mit roter Brause-Sauce
Zubereitung des Dessert: Stefanies süße Lasagne mit roter Brause-Sauce
Den Karamelpudding zubereiten und kaltstellen. Die Brause mit Zucker und ein wenig Sahne in einem Topf köcheln lassen. Die Bananen in Scheiben schneiden. Die Creme mit den Bananenscheiben und den Butterkeksen zu einer "Lasagne" schichten. Mit den Bananenscheiben bedecken und mit Minzeblättchen verzieren. Die "Lasagne" mit der Sauce umgeben.

7.423 Stern aus Nuß-Nougat-Creme mit Orangen

Kosten für Zutaten DM 14,85
1 Glas MÖVENPICK Haselnusscreme
1 Becher Pilzmischung
1 Orange
1 Seelachs
1 Radicchio
1 Becher Zuckerschoten

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Danielas Fischtraum in Blau Dessert: Stern aus Nuß-Nougat-Creme mit Orangen
Zubereitung des Dessert: Stern aus Nuß-Nougat-Creme mit Orangen
Einen Becher Sahne schlagen und kalt stellen. Die Nußnougatcreme mit etwas Sahne zu einer zähflüssigen Soße verrühren und auf einem Teller sternförmig verstreichen. Die Orangen filieren, in Butter anbraten, mit Calvados flambieren, auf dem Nußstern dekorieren und mit Sahnehäubchen und Kakaopulver garnieren.

7.424 Stollen-Quark-Soufflé auf Fruchtspiegel

Kosten für Zutaten DM 18,57
2 Bananen
1 Forelle
1 Schale Kumquats
250 g Magerquark
1 Mangold
5 Scheiben Schinken roh
2 Tomaten
250 g Stollen
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Forelle im Speckmantel auf Tomatensoße Dessert: Stollen-Quark-Soufflé auf Fruchtspiegel
Zubereitung des Dessert: Stollen-Quark-Soufflé auf Fruchtspiegel
Den geschroteten Stollen unter den Quark heben, mit einem Eigelb und steif geschlagenem Eiweiß verrühren, in gefettete und gezuckerte Förmchen füllen und im Wasserbad im Ofen 12 Min. bei 200°C backen. Die halbierten Kumquats in Zucker karamelisieren, mit Wasser und Calvados ablöschen, die Bananenscheiben unterrühren und als Spiegel auf einem flachen Teller anrichten.

7.425 Stracciatellasahne an Erdbeerrosette

Kosten für Zutaten DM 14,96
1 Broccoli
200 g Feta
1 Honigmelone
1 Peperoni rot
1 Becher STOLLWERK Nuß-Nougat-Pralinen
150 g Schweinefilet
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade Nuß
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Kalte Melonensuppe Hauptspeise: Schweinefilet a la Feta Dessert: Stracciatellasahne an Erdbeerrosette
Zubereitung des Dessert: Stracciatellasahne an Erdbeerrosette
Etwas von der Schokolade in einem Mixer mahlen. Sahne steif schlagen und die Schokospäne unterheben. Die Erdbeeren in Scheiben schneiden und rosettenförmig um eine Ausstecherform herum auf einem Teller anrichten. In den Ausstecher die Sahne geben und kurz in den Kühlschrank stellen. Zum Servieren den Ausstecher entfernen, alles mit Kakaopulver bestäuben und die Nuß-Nougat-Pralinen am Rand des Tellers anordnen. Mit einem Basilikumblatt dekorieren.

7.426 Studentenpfannkuchen an flambierten Lychees

Kosten für Zutaten DM 18,71
1 Stück Kasseler
1 Schale Lychees
1 Dos. Maronen
1 Tüte Studentenfutter
1 Knolle Sellerie mit Grün
1 Schale Shii-Take Pilze
1 Wirsing
1 Zwiebel rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Wirsingrahmsuppe Hauptspeise: Gefüllte Kasselertaschen an Shii-Take-Rahm Dessert: Studentenpfannkuchen an flambierten Lychees
Zubereitung des Dessert: Studentenpfannkuchen an flambierten Lychees
Einen Pfannkuchenteig aus Mehl, Eiern, Sahne, Milch, Zucker und dem geschroteten Studentenfutter zubereiten, in Butter ausbacken, zu einer Rolle aufdrehen und zum Anrichten in Scheiben schneiden. Die geschälten Lychees in Butter und Puderzucker karamelisieren, mit reichlich Calvados ablöschen und flambieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minze verzieren.

7.427 Südseetraum für Studenten

Kosten für Zutaten DM 12,20
Aal
1 Paprika gelb
1 Papaya
1 Becher Trockenaprikosen
1 Becher Studentenfutter
2 Weisswürste
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Weißwurstragout mit Senfzabaione Dessert: Südseetraum für Studenten
Zubereitung des Dessert: Südseetraum für Studenten
Die Aprikosen in einem Topf mit Wasser weichkochen und die Papaya halbieren und eine Hälfte entkernen, schälen und mehrere "Schiffchen" abschneiden. 200 ml. Sahne schlagen, ein bißchen Zucker dazugeben und das Studentenfutter unterheben. Alles zusammen anrichten und die Sahne mit einem Basilikumblättchen dekorieren.

7.428 Süppchen mit kandierten Birnen

Kosten für Zutaten DM 12,29
1 Becher Champignons
2 Birnen
150 g Entenbrust
1 Paprika Rot
500 g BUITONI Nudeln
6 Möhren
1 Fläschchen Pflaumenlikör

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Sautierte Entenbrüste mit Frühlingsgemüse Dessert: Süppchen mit kandierten Birnen
Zubereitung des Dessert: Süppchen mit kandierten Birnen
Die Birnen entkernen, schälen und in Scheiben schneiden. Eine Handvoll braunen Zucker in einer Pfanne karamelisieren lassen, mit einem guten Schuß Balsamico ablöschen, die Birnenscheiben dazugeben und einkochen lassen. Drei Eigelb mit etwa genausoviel braunem Zucker, einem viertel Liter Weißwein und dem Pflaumenlikör erst auf einem heißen Wasserbad, dann auf Eis zu einer Zabaione schlagen. Diese auf einen Teller geben und die kandierten Birnen darauf verteilen.

7.429 Süße Apfelravioli

Kosten für Zutaten DM 13,40
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
2 Äpfel grün
250 g Lasagneteig
200 g Putenbrust
4 Tomaten

1 Quitte
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Pute im Kräuter-Zucchini-Mantel Dessert: Süße Apfelravioli
Zubereitung des Dessert: Süße Apfelravioli
Die Quitten in Würfel schneiden und mit Wasser und Zucker kochen. Zimt dazugeben. Die Äpfel schälen, kleinschneiden und in einer Pfanne mit Zucker, Butter und Zimt schwenken. Aus dem Lasagneteig Ravioli ausstechen, diese mit Ei bestreichen, dann mit den Apfelstückchen füllen und zusammenfalten. Einen Topf mit Wasser aufsetzen, die Ravioli gar kochen. Auf einem tiefenTeller anrichten. Die Quitten durch ein Sieb passieren. Den Saft in den Teller geben. Mit Minze garnieren.

7.430 Süße Canneloni

Kosten für Zutaten DM 19,17
2 Äpfel
1 Becher BARILLA Canneloni
50 g Parmesan
1 Mangold
4 Möhren
1 Glas Preiselbeeren
1 Stubenküken
100 g Steinpilze
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefülltes Stubenküken mit Steinpilz-Mangold-Soße Dessert: Süße Canneloni
Zubereitung des Dessert: Süße Canneloni
Die Canneloni in Zuckerwasser al dente kochen und abkühlen. Die Äpfel würfeln, in Zucker, Weißwein und Calvados einkochen und mit einem Löffel in einige Canneloni füllen. Die Preiselbeeren mit einem Spritzbeutel in die übrigen Canneloni füllen und auf einem flachen Teller anrichten. Für die Soße Milch mit Zucker und Kakaopulver aufkochen und mit zwei Eigelb binden.

7.431 Süsse Frühlingsrollen

Kosten für Zutaten DM 14,10
250 ml MÜLLER Buttermilch
1 Becher Frühlingsrollenteig
300 g Kalbsbrust
1 Dos. Lychees
1 Glas STOLLENBERG Kirschen
100 g Pilze
3 Möhren

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsbrust in Senfkruste an Pilzragout Dessert: Süsse Frühlingsrollen
Zubereitung des Dessert: Süsse Frühlingsrollen
Den Blätterteig ausrollen und mit Ei bestreichen. Einige Kirschen auf den Teig legen und einen TL Honig dazugeben. Den Teig eng zu einer Frühlingsrolle zusammenfalten. Die Frühlingsrolle 2 min. fritieren. 2 Frühlingsrollen neben Lychees und Kirschen anrichten.

7.432 Süße Frühlinsrolle

Kosten für Zutaten DM 14,79
200 g Frischkäse
1 Becher Frühlingsrollenteig
1 Papaya
1 Becher IGLO Prinzessbohnen
2 Tomaten
200 g Schweinefilet

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gebratene Bohnen mit Schweinefleischscheiben Dessert: Süße Frühlinsrolle
Zubereitung des Dessert: Süße Frühlinsrolle
Die Papaya schälen, entkernen und in großzügige Stücke schneiden. Diese Stücke in Frühlingsrollenteig einwickeln und fritieren. Aus Milch und Kakaopulver eine Sauce zubereiten, auf einen Teller geben und die Frühlingsrollen darüberlegen.

7.433 Süße Glasnudeln

Kosten für Zutaten DM 18,37
1 Avocado
1 Becher Glasnudeln
1 Tüte gebrannte Mandeln
1 Schale Pfifferlinge
1 Bd. Möhren
2 Orangen
1 Schweinefilet
1 Bd. Zitronengras
1 Weißkohl

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schwein im Kohlmantel an Zitronenpfifferlingen Dessert: Süße Glasnudeln
Zubereitung des Dessert: Süße Glasnudeln
Die Glasnudeln in Zuckerwasser kochen, abgießen, die Orangenfilets und Orangensaft unetrrühren, die geschroteten Mandeln, Vanillezucker, Puderzucker und Calvados dazugeben, verrühren und auf einem flachen Teller anrichten. Mit Puderzucker und einem Minzblatt

garnieren.

7.434 Süße Knödel auf Fruchtragout

Kosten für Zutaten DM 19,94
1 Bd. Bohnen grün
200 g KRAFT Frischkäse
1 Schale Himbeeren
150 g Lachs
2 Kartoffeln
1 Mango
1 Becher Shiso-Blätter
1 Schale Rucola
1 Bd. Zitronengras

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Pochierter Lachs an Zitronengrassoße Dessert: Süße Knödel auf Fruchtragout
Zubereitung des Dessert: Süße Knödel auf Fruchtragout
Einen Knödelteig aus 2 Eigelb, geschlagenem Eiweiß, dem Frischkäse, Calvados, Honig, Zimt, Ingwer, Zucker, Weißwein, Mehl und Weißbrotwürfeln zubereiten, zu Nocken formen, in einem Sud aus Wasser, Puderzucker, Zimt und Calvados dünsten und in Zimtzucker nachschwenken. Die Himbeeren mit Calvados und Puderzucker marinieren und mit Mangostreifen auf einem flachen Teller anrichten. Alles mit Puderzucker und Minzblättern ausgarnieren.

7.435 Süße Nudeln an Ananaskompott

Kosten für Zutaten DM 19,46
1 Becher asiatische Vermicelli
1 Tüte Ananas getrocknet
1 Schale Champignons
1 Broccoli
1 Gurke
1 Lachsfilet
1 Schale Meeresfrüchte
1 Dos. Maronenpüree
3 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Maronensuppe mit fritierten Champignons Hauptspeise: Lachsfilet an Gurkensoße Dessert: Süße Nudeln an Ananaskompott
Zubereitung des Dessert: Süße Nudeln an Ananaskompott
Die Vermicelli kurz in Zuckerwasser aufkochen, kurz beiseite stellen und abgießen. Die getrockneten Ananas in reichlich braunem Zucker karamelisieren, mit einem Schuß Calvados ablöschen, mit einem Schuß Weißwein auffüllen, einkochen, mit Basilikumpulver veredeln (einen Schuß für die Vorspeise aufbewahren) und über die Nudeln nappieren.

Alles in einem tiefen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern garnieren.

7.436 Süsse Orangensuppe

Kosten für Zutaten DM 17,28
1 Aubergine
30 g Cornflakes
750 ml GRANINI Orangensaft
6 Möhren
1 Peperoni rot
1 Becher Rucola
1 Becher Shii-Take Pilze
450 g Tempe-
450 g Tofu
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Pikanter Tofu - Tempé Teller Salat: Möhren-Rucolasalat Dessert: Süsse Orangensuppe
Zubereitung des Dessert: Süsse Orangensuppe
Die Hälfte des Orangensaftes reduzieren lassen. Mit Stärke abbinden und mit Zucker, Zimt und Honig würzen. Vom Herd nehmen, 5 EL. Joghurt untermengen und in ein Schüsselchen füllen. Mit einem Klecks geschlagener Sahne und den Cornflakes garnieren.

7.437 Süße Pasteten im Pflaumensee

Kosten für Zutaten DM 17,04
1 Baby Ananas
200 g Kaninchenrücken
2 Kartoffeln
6 Pflaumen
1 Becher Minipasteten
2 Tomaten
1 Becher Saure Sahne
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Karnickel im Wickel an Kartoffel-Tomaten-Gratin Dessert: Süße Pasteten im Pflaumensee
Zubereitung des Dessert: Süße Pasteten im Pflaumensee
Die Ananas und einige Pflaumen würfeln, mit einem Becher Joghurt vermengen und als Füllung in die Minipasteten geben. Die übrigen Pflaumen mit Zucker und Wasser weichkochen, als See auf einen flachen Teller geben und die Pasteten darum anrichten.

7.438 Süße Reibekuchen auf Rhabarberkompott

Kosten für Zutaten DM 17,67
1 Broccoli
3 Kartoffeln
1 Kohlrabi
100 g Krabben
1 Tüte Pinienkerne
150 g Schweinefilet
100 g Roquefort
3 Stangen Rhabarber
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Kohlrabisüppchen Hauptspeise: Schweinemedaillons mit Roquefortsoße Dessert: Süße Reibekuchen auf Rhabarberkompott
Zubereitung des Dessert: Süße Reibekuchen auf Rhabarberkompott
Den Rhabarber schälen, in Stifte schneiden, in Zucker karamelisieren, mit Rotwein ablöschen und einkochen. Eine geschälte Kartoffel reiben, mit zwei Eiern verrühren und in Olivenöl zu kleinen Reibekuchen backen. Alles in einem tiefen Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen.

7.439 Süsse Röstis mit Kraftmalzzabaione

Kosten für Zutaten DM 14,60
1 Aubergine
1 Chili rot
1 Karpfen
4 Kartoffeln
1 Stange Lauch
10 Okra-Schoten
1 Flasche Malzbier
2 Orangen
1 Becher Pfifferlinge
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hamburger Pfannfisch vom Karpfen Dessert: Süsse Röstis mit Kraftmalzzabaione
Zubereitung des Dessert: Süsse Röstis mit Kraftmalzzabaione
Die Orangen filetieren. Zwei Kartoffeln schälen, reiben, mit einem Ei vermengen und zu drei Röstis in einer Pfanne braten. Zucker karamelisieren lassen, mit ein wenig Saft von den Orangen ablöschen und einkochen lassen. Die halbe Flasche Malzbier mit zwei Eiern über dem Wasserbad zu einer Zabaione schlagen. Die Orangenfilets kurz in dem Karamell wenden, und diese Sauce auf einen Teller geben. Die goldbraunen Röstis darauf anrichten, und die Zabaione danebengeben.

7.440 Süßer Cous-Cous mit karamelisierten Trauben

Kosten für Zutaten DM 18,05
1 Becher Cous-Cous
1 Glas Apfel-Karamel-Gelee
150 g Lammkoteletts
1 Paprika rot
3 Schalotten
1 Schale MIBELL Quark
1 Becher Schokoladen Sticks
1 Wirsing
1 Schale Weintrauben grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammnüsschen mit Schalottenkruste auf Rahmwirsing Dessert: Süßer Cous-Cous mit karamelisierten Trauben
Zubereitung des Dessert: Süßer Cous-Cous mit karamelisierten Trauben
Den Cous-Cous in Wasser gar kochen. Eine Prise Zimt und etwas Apfel-Karamel-Gelee hinzugeben. Dann den Quark unter die Masse rühren, Zucker, Honig undZimt dazu geben. Trauben halbieren. Zum Karamelisieren Zucker, Butter und Zimt in der Pfanne erhitzen und die Trauben darin wenden. Dann zum Schluß den Apfel-Karamel-Gelee unterziehen. Die Cous-Cous Quark Masse in eine Schale geben und mit den karamelisierten Trauben und Mikado-Stäbchen nett dekorieren.

7.441 Süßer Nudelsalat

Kosten für Zutaten DM 14,84
100 g Gouda
1 Dos. Fruchtcocktail
1 Becher Grissini
200 g Lammkotelett
500 g Nudeln
200 g SCHWARTAU Marzipan
2 Tomaten
1 Becher Reismehl
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Käselamm Dessert: Süßer Nudelsalat
Zubereitung des Dessert: Süßer Nudelsalat
Zwei Becher Joghurt mit Honig und dem Fruchtcocktail vermengen. Die Hälfte der Nudeln aus dem Hauptgericht mit kaltem Wasser abschrecken und unterrühren. Die Hälfte des Marzipans mit Puderzucker vermengen, zwischen Frischhaltefolie ausrollen und mit Ausstechern Früchte ausstechen. Mit diesen einen Tellerrand dekorieren. Die Joghurtmasse in die Mitte geben.

7.442 Süßer Schokoladenreis mit Birne

Kosten für Zutaten DM 13,53
250 g Champignons braun
1 Birne
1 Stange Lauch
1 Tafel NESTLE Schokolade weiss
200 g Schmelzkäse
216 g Schweinefilet

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Currygeschnetzeltes mit Pilzen und Lauch Dessert: Süßer Schokoladenreis mit Birne
Zubereitung des Dessert: Süßer Schokoladenreis mit Birne
In einem Topf Reis aufsetzen. Die Schokolade mit etwas Milch über einem Wasserbad schmelzen lassen. (Vorsicht! Nicht zu stark kochen lassen, sonst gerinnt die Schokolade.) Die Birne schälen, in kleine Stücke schneiden. In einem Topf weißen Zucker, braunen Zucker, Weißwein, Minzeblätter und ein wenig Zitronenschale zu einem Sud einkochen lassen. Den fertigen Reis mit der Schokoladensoße vermengen und in einem kleinen Schälchen anrichten. Die Birnenstücke in dem vorbereiteten Sud köcheln lassen und das Birnenkompott ebenfalls in einem Schälchen anrichten.

7.443 Süßes Walnuß-Omelett

Kosten für Zutaten DM 18,96
1 Aubergine
1 Dos. Cola
200 g Hüttenkäse
50 g Parmesan
200 g SCHWARTAU Nuss-Nougat
1 Stubenküken
1 Rotkohl
2 Süsskartoffeln
300 g Weintrauben grün
200 g Walnüsse
3 Stangen Zitronengras

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Rotkohl-Salat Hauptspeise: Chicken for the president Dessert: Süßes Walnuß-Omelett
Zubereitung des Dessert: Süßes Walnuß-Omelett
Die Walnüsse grob mahlen und in einer Pfanne anrösten. Den Nuss-Nougat mit ein wenig Sahne schmelzen. Drei Eier unterschlagen. Diese Masse zu den Walnüssen in die Pfanne geben und zu einem Omelett backen. Die Weintrauben halbieren, entkernen und kreisförmig auf einem Teller verteilen. Das Omelett in die Mitte geben und mit Puderzucker bestreuen.

7.444 Tarte Tatin

Kosten für Zutaten DM 17,89
150 g Bavaria Blue
2 Äpfel
1 Becher NESTLE Blätterteig
150 g Lachs
1 Stange Lauch
1 Kiwano
5 Möhren
4 Schwarzwurzeln
2 Tamarillos

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Schwarzwurzelcremesuppe Hauptspeise: Cordon Bleu vom Lachs auf Rahmwurzeln Dessert: Tarte Tatin
Zubereitung des Dessert: Tarte Tatin
Die Tamarillos in Spalten schneiden und am Tellerrand sternförmig anrichten. Die Äpfel schälen, halbieren, von einer Seite in Butter und Zucker karamelisieren, jeweils mit einem ausgestochenen Blätterteigkreis belegen und im Ofen backen. Das Kiwanofruchtfleisch als Spiegel in der Tellermitte anrichten, die gebackenen Tartes daraufsetzen und mit Puderzucker ausgarnieren.

7.445 Teigtaschen "Promille"

Kosten für Zutaten DM 1400
1 Becher Blattspinat
1 Glas Apfelkompott
200 g Hähnchenbrustfilet
100 g Schimmelkäse
1 Becher Yufka
1 Becher Zwieback
1 Tüte DR.OETKER Vanillepuddingpulver

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hähnchentasche a la Cordon Bleu Dessert: Teigtaschen "Promille"
Zubereitung des Dessert: Teigtaschen "Promille"
Den Beutel Vanillepuddingpulver nach Anleitung zubereiten und abkühlen lassen. Zwei Platten des Yufka-Teiges mit Ei bestreichen. In die Mitte je ein wenig von dem Pudding geben. Die Platten zusammenrollen und in der Friteuse ausbacken. Zucker karamelisieren lassen, mit Brandy und einem Schuß Rotwein ablöschen. Das Apfelkompott einrühren und mit einem Pürierstab aufmixen. Diese Sauce auf einem Teller verteilen. Die Yufka-Rollen darauf anrichten, und mit Puderzucker und Minze garnieren.

7.446 Tirami Kiwano

Kosten für Zutaten DM 14,81
150 g Entenbrust
1 Becher Löffelbisquit
2 Kiwano
1 Bd. Koriander frisch
1 Becher IGLO Prinzessbohnen gefroren
2 Maiskolben
1 Becher Pilzmischung
1 Becher BUITONI Nudeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Pasta Funghi Hauptspeise: Ente rapido Dessert: Tirami Kiwano
Zubereitung des Dessert: Tirami Kiwano
Brandy erhitzen. Einige Löffelbisquits darin wenden und in einer Auflaufform verteilen. Eine Kiwano aushöhlen. Das Fruchtfleisch mit vier Eßlöffeln geschlagener Sahne, Brandy und Vanillezucker vermengen. Die Creme auf den Bisquits verstreichen. Eine weitere Schicht Bisquits darauflegen und mit dem Rest der Creme und der anderen, in Scheiben geschnittenen, Kiwano dekorieren.

7.447 Tiramisu mit Passionssoße

Kosten für Zutaten DM 18,64
1 Broccoli
150 g Lammfilets
1 Becher Löffelbisquits
3 Passionsfrüchte
1 Becher Mascarpone
1 Bd. Rosmarin
1 Tüte Rosinen
1 Becher Tagliatelle
1 Schale Strauchtomaten
2 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammfilets in Rosmarin-Soße mit gefüllten Tomaten Dessert: Tiramisu mit Passionssoße
Zubereitung des Dessert: Tiramisu mit Passionssoße
Die grob gewürfelten und mit Calvados benetzten Löffelbisquits mit einer Creme aus Mascarpone, Calvados, Eigelb, Zucker und Zitronensaft überziehen und in einer Schale anrichten. Das Fruchtfleisch der Passionsfrüchte und einige Rosinen mit Sahne, Joghurt und Zucker überziehen und separat in einem Schälchen servieren. Alles mit Puderzucker, Kakaopulver und Minzblättern ausgarnieren.

7.448 Tortelett von Lojewski

Kosten für Zutaten DM 12,58
1 Baby Ananas
1 Becher Hackfleisch
2 Tomaten
250 g TUFFI Quark
1 Becher Torteletts
1 Zwiebel
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Zucchini gefüllt al - Italiano Dessert: Tortelett von Lojewski
Zubereitung des Dessert: Tortelett von Lojewski
Ananas schälen und klein würfeln. Ca. 100 gr. Quark mit ca. 50 gr. Joghurt, etwas Zucker und Calvados anrühren. Die Ananaswürfelchen zugeben. 3 Torteletts damit füllen. Mit Ananasblättern und Zitronenscheiben garnieren.

7.449 Trauben-Mascarpone-Gratin

Kosten für Zutaten DM 14,67
1 Avocado
100 g Mandelblättchen
1 Becher Mascarpone
1 Stück Thunfisch frisch
1 Becher BARILLA Spaghetti
1 Becher Weintrauben rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Thunfisch in Avocadosauce Dessert: Trauben-Mascarpone-Gratin
Zubereitung des Dessert: Trauben-Mascarpone-Gratin
Die Weintrauben halbieren, entkernen und auf einem Teller verteilen. Die Mandeln in einer Pfanne anrösten. Mascarpone, ein Ei, Sahne und Honig zu einer Masse verrühren. Diese über die Trauben geben und die angerösteten Mandeln darüber anrichten. Im Ofen gratinieren und servieren.

7.450 Traubenblinis

Kosten für Zutaten DM 17,99
1 Chinakohl
2 Granatäpfel
200 g Kasseler
1 Becher Löffelbisquit
1 Becher SCHWARTAU Kuvertüre
250 g Mascarpone
2 Zwiebeln rot
1 Schale Weintrauben weiss

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Chinesische Kasselerpfanne Dessert: Traubenblinis
Zubereitung des Dessert: Traubenblinis
Einen Becher gezuckerte und steif geschlagene Sahne mit der Mascarponecreme verrühren und einige Stangen Löffelbiskuit in Kakao und Calvados tränken. Die Creme, den getränkten Biskuit und etwas Kakaopulver in eine Schale schichten. Als Garnitur einige entkernte Trauben und ein Minzblatt darüber anrichten. Einen Soßenspiegel aus einem halben Becher Sahne und geschmolzener Kuvertüre auf einem tiefen Teller anrichten. Die Blinis aus gezuckertem, geschlagenem Eiweiß, einigen entkernten Weintrauben und geschrotetem Löffelbiskuit zubereiten und mit einem Stück Butter in einer Pfanne anbraten. Die übrigen entkernten Weintrauben am Tellerrand garnieren.

7.451 Traubenkaltschale

Kosten für Zutaten DM 13,60
1 Chinakohl
1 Chili rot
1 Ingwerknolle
4 Seebarben
1 Zwiebel rot
1 Bd. Weintrauben schwarz

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Scharfe Barbe Dessert: Traubenkaltschale
Zubereitung des Dessert: Traubenkaltschale
Weintrauben halbieren und entkernen. 1 Teil Zucker und 1 Teil Wasser vermengen und einmal aufkochen lassen (Läuterzucker). Die Trauben mit einem Schuß Weißwein und dem Läuterzucker pürieren. In einem Glas mit Zuckerrand anrichten und mit einer Zitronenscheibe garnieren.

7.452 Traubenkompott mit Maronen

Kosten für Zutaten DM 12,85
2 Becher DR.OETKER Gelatine gemahlen
5 Möhren
1 Dos. Maronen
3 Tomaten
200 g Rumpsteak
1 Zucchini
1 Becher Weintrauben schwarz

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rumpsteak mit gefüllten Zucchini auf Tomatenragout Dessert: Traubenkompott mit Maronen

Zubereitung des Dessert: Traubenkompott mit Maronen
Die Gelatine in lauwarmes Wasser einrühren, etwas quellen lassen, einen Schuß Brandy dazugeben und dann im Eiswasserbad schnell abkühlen lassen. Die Trauben halbieren, entkernen und in einer Pfanne mit Butter, Rotwein und Puderzucker ansautieren. Die Maronen dazugeben. Das Maronen-Weintraubenkompott auf einem Teller servieren und die Gelatine in Stückchen dazugeben.

7.453 Traubenragout mit Schneeklößen

Kosten für Zutaten DM 14,20
1 Fläschchen Madeira
500 g BUITONI Spaghetti
150 g Shii-Take Pilze
200 g Schweinenackenkotelett
300 g IGLO Vivactiv
200 g Weintrauben grün
50 g Ziegenkäse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Überbackenes Schweinerückensteak auf Madeira-Sauce Dessert: Traubenragout mit Schneeklößen
Zubereitung des Dessert: Traubenragout mit Schneeklößen
Die Weintrauben halbieren. Zucker karamelisieren lassen, mit Brandy ablöschen und mit Sahne und den Trauben auffüllen. 3 Eiweiß mit Zucker steif schlagen und mit Hilfe eines Löffels Nocken in kochendes Zuckerwasser geben. Die Traubensauce vom Herd nehmen, mit Joghurt verfeinern und auf einen Teller geben. Die Nocken daraufgeben. Zucker karamelisieren und Fäden über die Nocken ziehen.

7.454 Tropical-Pfannkuchen

Kosten für Zutaten DM 14,64
1 Avocado
1 Baby Ananas
200 g Keniabohnen
1 Dos. Kokoscreme
200 g Rindersteak
1 Tomate
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rindersteak auf Bohnen-Tomaten-Ragout an Avocadoschaum Dessert: Tropical-Pfannkuchen
Zubereitung des Dessert: Tropical-Pfannkuchen
Aus der Hälfte der Kokoscreme, Mehl, zwei Eiern und etwas Milch einen Pfannkuchenteig bereiten. Diesen in der Pfanne braten. In einer anderen Pfanne die in Stücke geschnittene

Ananas mit dem Rest der Kokoscreme andünsten. EinenTeil der Ananasstücke in den Pfannkuchen füllen, diesen zusammenklappen und mit der restlichen Ananas garnieren. Mit Kakaopulver und dem Grün der Ananas verzieren.

7.455 Türkisches Bananendessert

Kosten für Zutaten DM 13,50
2 Bananen
125 g Grissini
200 g Kalbsschnitzel
1 Kohlrabi
200 g Pilzmischung
200 g Rosenkohl
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsteak "Schoron" auf einem Gitter von Kohlrabi Dessert: Türkisches Bananendessert
Zubereitung des Dessert: Türkisches Bananendessert
Die Bananen schälen, vierteln und auf einem Teller anrichten. Die Schokolade über einem Wasserbad erhitzen, einen Schuß Brandy unterziehen und überdie Bananen träufeln. Die Grissini in der Mitte durchbrechen und als Dekoration mit zu den Bananen geben.

7.456 Überbackene Blaubeeren in der Melonenschale

Kosten für Zutaten DM 19,24
1 Bd. Bohnen
1 Becher Creme fraiche
1 Schale Blaubeeren
1 Schale Cocktailtomaten
3 Kartoffeln
150 g Putenbrustfilet
100 g Parmaschinken
1 Paprika gelb
1 Netzmelone
2 Schalotten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Puten-Schinken-Röllchen mit Paprika-Schalotten-Soße auf Bohnen-Tomaten-Gemüs Dessert: Überbackene Blaubeeren in der Melonenschale
Zubereitung des Dessert: Überbackene Blaubeeren in der Melonenschale
Die Netzmelone strenförmig am oberen Drittel ausstechen, entkernen, aushöhlen und auf einem flachen Teller als Schale anrichten. Das Melonenfruchtfleisch mit den Blaubeeren, Crème fraîche, Zucker, einem Ei, Zimt und Zitronensaft verrühren, in die Melonenschale füllen und im Ofen gratinieren. Zum Garnieren mit Puderzucker bestreuen und mit einem Minzblatt verzieren.

7.457 Überbackene Mango

Kosten für Zutaten DM 14,08
3 Kartoffeln
1 Stück Karpfenfilet
4 Möhren
1 Mango
1 Sellerie

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Fisch in Gemüse-Kräutersud Dessert: Überbackene Mango
Zubereitung des Dessert: Überbackene Mango
Aus 1 Eigelb, Weißwein, Honig und etwas Sahne eine Sauce in einem Topf aufschlagen, bis sie schaumig wird. Sahne schlagen und darunterheben. Die Mango in Scheiben schneiden. Diese auf einen Teller anrichten, die Sauce darübergeben und im Ofen gratinieren. Mit Kakaopulver verzieren.

7.458 Überbackener Feigenstern mit Mandelschaumsauce

Kosten für Zutaten DM 14,05
2 Bratwürste
1 Aubergine
2 Feigen
1 Kartoffel
1 Becher ATCO Mandeln
1 Becher Speck
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Bratwurst-Auberginen-Spieß im Ausbackteig Dessert: Überbackener Feigenstern mit Mandelschaumsauce
Zubereitung des Dessert: Überbackener Feigenstern mit Mandelschaumsauce
Die Mandeln hacken, mit Zucker, einem Ei und etwas Weißwein in einer Schüssel vermengen. Auf der Herplatte verrühren bis die Masse sämig wird. 1 Feige spalten, sternförmig auf einem Teller anrichten, mit etwas Mandelschaum bestreichen, mit Puderzucker bestreuen und im Ofen backen. Das Mark der zweiten Feige mit Zimt und Zucker anrühren und in die Mitte des fertigen "Feigensterns" geben.

7.459 Ullas Chaosmenü (2)

Kosten für Zutaten DM 18,03
1 Broccoli
1 Blumenkohl
4 Kartoffeln
250 g Mascarpone
1 Stubenküken

1 Bd. Spargel
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
1 Becher Weintrauben rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Ullas Chaosmenü (3) Hauptspeise: Ullas Chaosmenü (1) Dessert: Ullas Chaosmenü (2)
Zubereitung des Dessert: Ullas Chaosmenü (2)
Den Mascarpone mit einem Eigelb, zwei Eßlöffeln Zucker und Brandy vermengen. Einen Becher Sahne schlagen und unterheben. Die Creme in Gläser füllen und mit halbierten, entkernten Weintrauben und geraspelter Schokolade garnieren.

7.460 Vanilleeis im Kirschsud

Kosten für Zutaten DM 18,62
1 Becher Bandnudeln
1 Banane
1 Gurke
100 g Krabben
1 Paprika drei Farben
1 Peperoni rot
1 kleine Flasche Portwein
150 g Schweinefilet
1 Glas Sauerkirschen
1 Becher LANGNESE Vanilleeis

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Krabbensalat im Gurkenschiffchen Hauptspeise: Schweinefilet in Portweinsoße mit Paprika-Bananen-Ragout Dessert: Vanilleeis im Kirschsud
Zubereitung des Dessert: Vanilleeis im Kirschsud
Den Kirschfond mit Lorbeer, Zimt, Rosmarin, Thymian, Nelke, Honig und einem Schuß Weißwein einkochen, mit kalt angerührter Stärke binden, die Kirschen dazugeben und in einem tiefen Teller anrichten. Das Vanilleeis in Würfel schneiden, in den Kirschsud geben und mit Puderzucker und Minze vollenden.

7.461 Vanilleeisberg mit Kokosraspeln

Kosten für Zutaten DM 13,75
1 Avocado
200 g Kokosraspeln
3 Kartoffeln
200 g Putenschnitzel
100 g Putenleber
1 Tomate
100 g Roquefort
1 Zwiebel rot
1 Becher Vanilleeis

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenkonkon auf buntem Teller Dessert: Vanilleeisberg mit Kokosraspeln
Zubereitung des Dessert: Vanilleeisberg mit Kokosraspeln
Das Vanilleeis auf einem Teller verteilen und im Eisfach kühlen. Zwei Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und Zucker und eine Handvoll Kokosraspel unterheben. Diese Masse auf dem Eis verteilen und bei vorgeheiztem Backofen(Grill auf höchster Stufe) gratinieren. Mit frischer Minze servieren.

7.462 Vanilleeistraum mit fruchtiger Sahne

Kosten für Zutaten DM 18,84
1 Schale Austernpilze
1 Grünkohl
3 Feigen
1 Kaki
100 g Parmesan
1 Bd. Möhren
1 Paprika gelb
1 Paprika Rot
150 g Straußensteak
1 Becher LANGNESE Vanilleeis

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Straußensteak unter Austernpilzhaube Dessert: Vanilleeistraum mit fruchtiger Sahne
Zubereitung des Dessert: Vanilleeistraum mit fruchtiger Sahne
Das Vanilleeis in Rotweingläser portionieren und kaltstellen. Kaki- und Feigenfruchtfleisch mit Zucker pürieren, unter eine Creme aus geschlagener Sahne, Zucker, Zimt, Zitronenabrieb und Honig heben und über das Vanilleeis in die Gläser füllen. Alles mit Puderzucker, Zimt und einem Minzblättchen ausgarnieren und servieren.

7.463 Vanillepudding

Kosten für Zutaten DM 16,98
2 Birnen
150 g Cashewkerne
150 g Hähnchenbrust
100 g Hühnerherzen
3 Kartoffeln
1 Fläschchen Kirschlikör
1 Glas Oliven schwarz
1 Bd. Rosmarin
2 Tomaten
2 Rote Bete
1 Becher DR.OETKER Vanillepuddingpulver

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Herzen am Spieß Dessert: Vanillepudding
Zubereitung des Dessert: Vanillepudding
Die Birnen tournieren, in Zucker karamelisieren, die Cashewkerne dazugeben, mit reichlich Calvados ablöschen und in einem tiefen Teller anrichten. Aus drei Eigelb, Zucker und dem Kirschlikör über einem heißen Wasserbad eine Zabaione aufschlagen, diese über die karamelisierten Birnen geben und im Ofen gratinieren. Alles mit Puderzucker und Minzblättern harmonisch vollenden. Das Vanillepuddingpulver in heiße Milch einrühren, aufkochen und mit Zucker abschmecken.

7.464 Variation von Quark, Trauben und Plätzchen

Kosten für Zutaten DM 14,84
1 Putenschnitzel
4 Scheibe Parmaschinken
1 Bd. Salbei
1 Becher BAHLSEN Schokoplätzchen
250 g TUFFI Quark
1 Bd. Trauben schwarz

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Saltimboccaroulade Dessert: Variation von Quark, Trauben und Plätzchen
Zubereitung des Dessert: Variation von Quark, Trauben und Plätzchen
Die Trauben zupfen, halbieren und entkernen. In einer Pfanne Butter, Zucker und Calvados ansetzen, die Trauben dazugeben, das Ganze mit 150 ml Sahne ablöschen und ein bißchen köcheln lassen. Den Quark mit Zimt, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Auf dem Traubensoßenspiegel die Plätzchen anrichten. Auf diese den Quark geben, mit einem Minzeblättchen garnieren.

7.465 Variationen von der Banane

Kosten für Zutaten DM 17,94
1 Aubergine
1 Glas Bohnen weiß
2 Bananen
150 g Hackfleisch
1 Stange Lauch
1 kleine Flasche Kleiner Feigling
3 Kartoffeln
2 Tamarillos
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade zartbitter
1 Stück Speck durchwachsen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Bohnensuppe Hauptspeise: Gefüllte Aubergine an Tamarillosoße mit Bratkartoffeln

Dessert: Variationen von der Banane
Zubereitung des Dessert: Variationen von der Banane
Eine Banane in grobe Scheiben schneiden, auf einen Holzspieß stechen und mit der geschmolzenen Schokolade nappieren. Die übrige Banane längs in vier Teile schneiden, in braunem Zucker karamelisieren, mit kleinem Feigling und Coitreau ablöschen und flambieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Minze und Puderzucker verzieren.

7.466 Verhüllte Apfelstücke

Kosten für Zutaten DM 12,75
2 Äpfel grün
3 Kartoffeln
200 g Kabeljaufilet
4 Möhren
1 Tafel NESTLE Schokolade weiss
1 Weißkohl

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gebackene Fischfilets mit italienischen Kartoffelscheiben Salat: Kohl-Möhren-Salat Dessert: Verhüllte Apfelstücke
Zubereitung des Dessert: Verhüllte Apfelstücke
Die Äpfel schälen und in Stücke schneiden. Die Schokolade in einem Wasserbad erhitzen, bis sie dickflüssig ist. Einen Teller mit Kakaopulver bestäuben, die Apfelstücke darauflegen , und diese mit der zähflüssigen Schokolade bedecken.

7.467 Verhüllte Bananen

Kosten für Zutaten DM 13,80
5 Apfelbananen
1 Chicoree
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
1 Becher Keniabohnen
1 Orange
8 Stück Tintenfisch

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Calamari gefüllt mit Bohnen Dessert: Verhüllte Bananen
Zubereitung des Dessert: Verhüllte Bananen
Die Orange schälen, filieren und mit Salz, Pfeffer und Olivenöl abschmecken. Ei trennen, Eiweiß steif schlagen. Die Apfelbananen werden erst in Mehl, dann im Ausbackteig (Mehl und Eigelb verrühren, Eischnee darunter heben) gewendet und fritiert. Orangensalat mit Creme Fraiche übergießen und mit den fritierten Bananen dekorieren.

7.468 Verlorene Haselnußtafel im Griessoufflé

Kosten für Zutaten DM 18,06
1 Tüte Erdnüsse
1 Becher Griess
1 Haselnußtafel
100 g Kalbsleber
1 Schale Johannisbeeren rot
1 Stange Lauch
2 Kartoffeln
150 g Putenbrust
50 g Roquefort
1 Schale Sojasprossen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Kalbsleber auf Sojasprossen Hauptspeise: Putenragout an Gorgonzolasoße und Kartoffelkörbchen Dessert: Verlorene Haselnußtafel im Griessoufflé
Zubereitung des Dessert: Verlorene Haselnußtafel im Griessoufflé
Den Griess in Zucker und Sahne einkochen, mit gezuckertem Eischnee und einem Eigelb verrühren und in gefettete Förmchen füllen. Die Haselnußtafel von der Waffel trennen, in Stücke schneiden, als Kern mit in die Förmchen geben und im Ofen backen. Das Ganze im Förmchen auf einem flachen Teller servieren und die Waffeln und Johannisbeeren als Garnitur darauf anrichten.

7.469 Versteckte Erdbeeren auf Pfeffer-Nektarinen

Kosten für Zutaten DM 18,57
1 Aubergine
450 g Blätterteig gefroren
200 g Feta
1 Schale Erdbeeren
Paprika
drei Farben
2 Nektarinen
150 g Truthahnfilet
1 Becher Risotto
Spinat

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Auberginentruthahn an Kräuteröl Dessert: Versteckte Erdbeeren auf Pfeffer-Nektarinen
Zubereitung des Dessert: Versteckte Erdbeeren auf Pfeffer-Nektarinen
Die Nektarinen und einige Erdbeeren in Scheiben schneiden und auf einem flachen Teller rosettenförmig anrichten. Den Blätterteig mit Eigelb bestreichen, ein Stück Feta und eine Erdbeere darin einfalten und fritieren. Die fritierten Blätterteigtaschen in braunem Zucker panieren und in der Mitte des Tellers anrichten. Für die Soße Honig und einen guten Schuß Calvados mit weißen und schwarzen Pfefferkörnern einkochen, passieren, mit einem Eßlöffel Stärke abbinden und reduzieren. Die Soße über die Nektarinen und Erdbeeren

geben und mit Minzblättern garnieren.

7.470 Victoria Victory (3)

Kosten für Zutaten DM 17,39
1 Hähnchen halbes
1 Fenchel
4 Feigen
165 ml Kokosmilch
400 g Kirschen frisch
2 Paprika Rot
1 Orange
500 g BUITONI Spaghetti
4 Tomaten
1 Vanillestange

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Victoria Victory (1) Hauptspeise: Victoria Victory (2) Dessert: Victoria Victory (3)
Zubereitung des Dessert: Victoria Victory (3)
Die Orange schälen, in Scheiben schneiden, und diese auf einem Teller verteilen. Eine Handvoll Zucker karamelisieren lassen. Die Feigen halbieren und darin angehen lassen. Die Vanilleschote auskratzen und das Mark dazugeben. Die Kirschen entsteinen und mit dem Saft der Orange, Brandy, Zucker und Zitronensaft marinieren. Die Feigen mit ihrer Sauce und die Kirschen zu den Orangenscheiben geben.

7.471 Waffel-Lasagne

Kosten für Zutaten DM 18,99
6 Feigen
50 g Leberwurst
2 Kartoffeln
1 Schale Pilzmischung
1 Bd. Suppengrün
150 g Rehrückenfilet
1 Becher IGLO Rotkohl gefroren
3 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Leberwurstsuppe Hauptspeise: Rehrückenfilet auf Pilzrösti Dessert: Waffel-Lasagne
Zubereitung des Dessert: Waffel-Lasagne
Einen Waffelteig aus Mehl, 3 Eiern, Milch, Zitronensaft und Zucker zubereiten und in einem gebutterten Waffeleisen ausbacken. Die einzelnen Waffelecken mit einer Masse aus geschlagener Sahne und Vanillezucker und Feigenspalten aufschichten und mit Puderzucker garnieren.

7.472 Waffeln mit Eierlikör und marinierten Himbeeren

Kosten für Zutaten DM 19,91
200 g Hasenrückenfilet
1 Schale Himbeeren
1 Fläschchen Eierlikör
2 Kartoffeln
1 Stange Lauch
1 Becher Mini-Zucchini
6 Möhren
5 Pflaumen
30 g Steinpilze getrocknet
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hasenrücken auf Steinpilzsoße Dessert: Waffeln mit Eierlikör und marinierten Himbeeren
Zubereitung des Dessert: Waffeln mit Eierlikör und marinierten Himbeeren
Einen Waffelteig aus Milch, zwei Eigelb, Mehl und Zucker herstellen und in einem Waffeleisen backen. Die Himbeeren mit einem Schuß Rotwein, Zitronensaft und Zucker marinieren und in einer Schale separat dazureichen. Die Waffeln mit zwei entkernten Pflaumen, Eierlikör und etwas Puderzucker garnieren.

7.473 Waffeln mit heißen Kirschen

Kosten für Zutaten DM 17,84
1 Avocado
3 Hähnchenkeulen
50 g Gorgonzola
1 Schale Kirschen
4 Kartoffeln
3 Mandarinen
100 g Shrimps
1 Bd. Spinat

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hähnchen im Kartoffelrock Dessert: Waffeln mit heißen Kirschen Cocktail: Avocado-Shrimps-Cocktail
Zubereitung des Dessert: Waffeln mit heißen Kirschen
Einen Waffelteig aus vier Eigelb, Milch, flüssiger Butter, Mehl, Zucker und geschlagenem Eiweiß zubereiten, in einem gebutterten Waffeleisen ausbacken und rosettenförmig am Tellerrand garnieren. Die entsteinten Kirschen in Zucker karamelisieren, mit Rotwein ablöschen und ziehen lassen. Den Kirschsud in der Tellermitte anrichten und mit geschlagener Sahne, Puderzucker und einem Minzblatt ausgarnieren.

7.474 Waffeln mit Nektarinen und Apfelmus

Kosten für Zutaten DM 12,20
1 Glas SONNEN BASSERMANN Apfelmus
2 Bananen
1 Kalbsschnitzel
3 Kartoffeln
1 Dos. Kastanien
1 Limette
2 Nektarinen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsschnitzel in Bananenschuppen und Champignonkartoffeln Dessert: Waffeln mit Nektarinen und Apfelmus
Zubereitung des Dessert: Waffeln mit Nektarinen und Apfelmus
2 Eier trennen. Jeweils Eiweiß und -gelb aufschlagen. Butter, 1EL Zucker, Mehl , 100 ml Milch und Eigelb vermengen. Eischnee vorsichtig unterheben. Aus diesem Teig Waffeln ausbacken. Nektarinen in Scheiben schneiden und die Hälfte als Fächer auf einem Teller anrichten. Mit etwas Limettensaft beträufeln. Waffeln, Nektarinen und Apfelmus zu einem Türmchen schichten. Alles mit Puderzucker bestäuben.

7.475 Waldmeistersüppchen mit Schokoladentoast

Kosten für Zutaten DM 14,32
5 Eiszapfenrettiche
1 Becher DR.OETKER Götterspeise Grün
4 Kartoffeln
1 Riegel Kinderschokolade
1 Mangold
1 Mango
150 g Rotbarschfilet
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rotbarschwickel auf Mangosauce Dessert: Waldmeistersüppchen mit Schokoladentoast
Zubereitung des Dessert: Waldmeistersüppchen mit Schokoladentoast
Eine Toastscheibe entrinden, den Schokoriegel zerteilen, darauflegen und im Ofen bei 200 °C gratinieren. Einen Becher Sahne mit einem Päckchen Götterspeise in einem Topf zum Kochen bringen. Mit Zimt, Zucker und einem Löffel Joghurt verfeinern(nicht mehr aufkochen!). Diese "Suppe" in einen Teller füllen und mit Joghurtklecksen garnieren. Aus der Mango einige Kugeln ausstechen, und diese mit hineingeben.

7.476 Walnuss-Pfannkuchen an Kirschen

Kosten für Zutaten DM 13,05
300 g IGLO Broccoli
200 g Entenbrust
200 g Kirschen
3 Kartoffeln
1 Bd. Sauerampfer
8 Walnüsse
200 g Weintrauben schwarz

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Entenbrust auf Weintrauben Dessert: Walnuss-Pfannkuchen an Kirschen
Zubereitung des Dessert: Walnuss-Pfannkuchen an Kirschen
Die Walnüsse schälen und im Mixer fein mahlen. Aus Mehl, Milch, 2 Eiern, den Nüssen und Zucker einen Pfannkuchenteig anrühren. Die Kirschen entsteinen und in karamelisiertem Zucker und Brandy in einem Topf angehen lassen. Vier Pfannkuchen backen, diese zweimal falten und auf einem Teller verteilen. Die Kirschen und etwas Puderzucker dazugeben.

7.477 Walnußcrêpe auf Ananaskompott

Kosten für Zutaten DM 18,65
1 Aubergine
1 Stück Appenzeller
1 Ananas
Hirse
1 Becher Nürnberger Rostbratwürstchen
1 Mangold
1 Paprika rot
1 Tüte Walnußkerne
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gratinierte Auberginen Hauptspeise: Nürnberger an Paprika-Soße Dessert: Walnußcrêpe auf Ananaskompott
Zubereitung des Dessert: Walnußcrêpe auf Ananaskompott
Aus drei Eiern, 100ml Milch, Mehl, Zucker und den geschroteten Walnußkernen einen Crêpeteig zubereiten, in Pflanzenöl ausbacken und auf einem flachen Teller anrichten. Das Ananasfruchtfleisch in Würfel schneiden, in braunem und weißem Zucker karamelisieren, mit Cointreau ablöschen und über den Crêpe geben. Zum Garnieren mit Puderzucker und Minzblättern bestreuen.

7.478 Walnußsouflée an Mango-Orangen-Salat

Kosten für Zutaten DM 18,91
1 Schale Austernpilze
1 Forelle
1 Mango
2 Orangen
1 Paprika rot
1 Knolle Sellerie
1 Bd. Rucola
1 Tüte Walnußkerne
1 Tafel Vollmilchschokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Paprikasuppe mit fritiertem Rucola Hauptspeise: Forelle an Walnußsoße mit Austernpilzen und Sellerie Dessert: Walnußsouflée an Mango-Orangen-Salat
Zubereitung des Dessert: Walnußsouflée an Mango-Orangen-Salat
Aus geschlagenem Eiweiß, geschlagenem Eigelb, Zucker, den gemahlenen Walnußkernen, der gemahlenen Schokolade und etwas Mehl eine Souflée-Masse zubereiten, in ausgebutterte und gezuckerte Förmchen füllen und im Wasserbad im Ofen backen. Die Orangenfilets und die Mangowürfel in braunem Zucker karamelisieren, im Eigensud leicht einkochen und in einer Schale anrichten. Zum Servieren mit Puderzucker und Minzblättern ausgarnieren.

7.479 Walnußsouflée mit Grapefruitfilets

Kosten für Zutaten DM 18,75
1 Avocado
1 Grapefruit rosa
1 Schale Erbsenschoten
150 g Lammfilet
1 Glas Oliven schwarz
4 Möhren
1 Süsskartoffel
1 Bd. Thymian
1 Zwiebel
1 Tüte Walnußkerne

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammfilets an Oliven-Zwiebel-Soße Dessert: Walnußsouflée mit Grapefruitfilets
Zubereitung des Dessert: Walnußsouflée mit Grapefruitfilets
Die Walnußkerne mahlen, mit einem Becher Joghurt, Eischnee, 3 Eigelb, Zucker und Honig verrühren, in gebutterte Förmchen füllen und im Wasserbad im Ofen backen. Die Grapefruitfilets im Eigensaft mit Zucker karamelisieren und auf einem flachen Teller anrichten.

7.480 Wan Tan Körbchen mit Früchtequark

Kosten für Zutaten DM 13,84
1 Dos. Ananas
1 Becher Glasnudeln
150 g Hähnchenbrust
1 Glas Kirschen
250 g Quark
1 Becher Wan Tan Teig
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Marinierte Hähnchenbrust Dessert: Wan Tan Körbchen mit Früchtequark
Zubereitung des Dessert: Wan Tan Körbchen mit Früchtequark
Einen Becher Sahne schlagen und unter den Quark heben. Mit Zucker und Brandy verfeinern. Vier Wan-Tan-Teigblätter nacheinander in die Friteuse geben. Mit einem Löffel die Mitte der Blätter hinunterdrücken, so daß "Körbchen" entstehen. Diese auf einem Teller anrichten. Die Ananas in Würfel schneiden. Die Kirschen zerkleinern. Beides unter den Quark mengen. Diesen in die Körbchen füllen. Mit Puderzucker bestäuben und mit Ananas, Kirschen und Minze garnieren.

7.481 Wan Tan Teig gefüllt

Kosten für Zutaten DM 14,31
1 Aubergine
1 Birne
150 g Lammfilet
50 g Parmesan
2 Marzipanschweine
100 g Ricotta
2 Zwiebeln
250 g Wan Tan Teig

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Tobias Auberginenpfännle Dessert: Wan Tan Teig gefüllt
Zubereitung des Dessert: Wan Tan Teig gefüllt
Ein Marzipanschwein würfeln und mit dem Ricotta und etwas Salz und Pfeffer vermengen. Ein paar Platten Wan Tan Teig auslegen, mit verquirltem Ei bestreichen, mit der Marzipanmasse bedecken, zusammenrollen, nochmals mit Ei bepinseln und fritieren. Die Birne schälen, entkernen und in einem halben Liter Weißwein und einer halben Tasse Zucker weichkochen. Die Teigrollen sternförmig auf einem Teller verteilen. Die Birnenhälften auffächern und dazulegen. Mit dem zweiten Marzipanschwein garnieren.

7.482 Wassermelone an Marsala-Zabaione

Kosten für Zutaten DM 18,34
1 Becher Champignons
1 Aubergine
1 Broccoli
200 g Hähnchenbrust
100 ml Marsala
150 g Mozzarella
2 Paprika Rot
3 Zwiebeln rot
1 Stück Wassermelone

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Zwiebelrahmsuppe mit Gartenkräutern Hauptspeise: Hähnchenbrust auf Champignonsoße mit Auberginensandwich Dessert: Wassermelone an Marsala-Zabaione
Zubereitung des Dessert: Wassermelone an Marsala-Zabaione
Die Wassermelone entkernen und in Stücke schneiden. Ein Eigelb, zwei Eßlöffel Zucker, Zimt und reichlich Marsala über einem heißem Wasserbad aufschlagen und auf die Melonenstücke geben.

7.483 Weintrauben-Passionsfrucht-Süppchen

Kosten für Zutaten DM 19,98
1 Bd. Basilikum rot
150 g Hechtfilet
1 Fenchel
1 Schälchen Kapuzinerkresse
3 Passionsfrüchte
1 Schale Sauerampfer
500 g Rote Bete vorgekocht
1 Schale Sojasprossen
2 Zwiebeln rot
1 Schale Weintrauben grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hecht im Currysud auf Sauerampfersoße Salat: Fenchelsalat an Rote Bete Vinaigrette Dessert: Weintrauben-Passionsfrucht-Süppchen
Zubereitung des Dessert: Weintrauben-Passionsfrucht-Süppchen
Das Passionsfruchtfleisch mit Sahne und Honig einkochen. Die Weintrauben in Zucker und einem Stück Butter karamelisieren, mit Kräutern der Provence würzen und mit Weißwein ablöschen. Alles in einem tiefen Teller servieren und mit einigen roten Basilikumblättern garnieren.

7.484 Weiße Schokoladenmousse auf glasierten Kumquats

Kosten für Zutaten DM 13,70
1 Tüte Blüten
150 g Kaninchenrücken
1 Becher KNORR Kartoffelpüree
100 g Kumquats
4 Möhren

1 Tafel NESTLE Schokolade weiss
1 Zucchini
200 g Weintrauben schwarz

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kaninchenschnecke in Rotwein-Trauben-Sauce Dessert: Weiße Schokoladenmousse auf glasierten Kumquats
Zubereitung des Dessert: Weiße Schokoladenmousse auf glasierten Kumquats
Sahne schlagen. Die Schokolade hobeln, unter die Sahne mengen und in den Kühlschrank stellen. Zucker in einer Pfanne karamelisieren lassen. Die Kumquats in Scheiben schneiden, dazugeben, mit Brandy ablöschen und einkochen lassen. Diese Sauce auf einen Teller geben, Nocken aus der Sahne formen und auf der Sauce verteilen. Mit den Blüten und Puderzucker garnieren.

7.485 Weizenkleieplätzchen auf Pflaumensauce

Kosten für Zutaten DM 14,58
1 Blumenkohl (grün)
1 Hühnchenkeule
1 Becher Pflaumen(getrocknet)
1 Becher Sojasprossen
1 Becher SCHNEEKOPPE Weizenkleie
250 g Vollkornnudeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hühnerbeingeschnetzeltes an Vollkornnudeln Dessert: Weizenkleieplätzchen auf Pflaumensauce
Zubereitung des Dessert: Weizenkleieplätzchen auf Pflaumensauce
Drei Eier trennen, das Eiweiß steifschlagen und mit Zucker und Kleie vermengen. Etwas Butter in einer Pfanne auslassen und Weizenkleieplätzchen darin ausbraten. Die Trockenpflaumen in Rotwein und Zucker weichkochen. Die Hälfte davon pürieren und anschließend wieder dazugeben. Die Weizenkleieplätzchen werden auf der Pflaumensauce serviert.

7.486 Windbeutel mit Beerenragout und Vanille-Überraschung

Kosten für Zutaten DM 18,65
1 Broccoli
1 Dos. Beerenmischung
1 Becher BUITONI Lasagneblätter
50 g Parmesan
3 Tomaten
1 Knolle Sellerie
2 Schalotten
1 Überraschungsei
1 Becher Weizenpfannengyros

1 Becher DR.OETKER Vanillepudding *Kochduell Grundausstattung*

Weitere Zutaten siehe Rezept

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Selleriepiccata mit Tomatenlasagne an Broccolisoße Hauptspeise: Vegetarisches Pfannengyros Dessert: Windbeutel mit Beerenragout und Vanille-Überraschung
Zubereitung des Dessert: Windbeutel mit Beerenragout und Vanille-Überraschung
Das Vanillepuddingpulver in 300ml heißer Milch einkochen und mit einem Spritzbeutel in die Überraschungseierhälften geben. Den Fond der Beerenmischung mit Zucker einkochen, die Beeren einrühren und ziehen lassen. Milch mit einem Stück Butter einkochen, Mehl unterrühren und abbrennen. Die Teigmasse mit drei Eiern verrühren, zu Nocken formen und im tiefen Fett ausbacken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker abstäuben.

7.487 Yoghurttrikolore mit Erdbeerschaumzucker

Kosten für Zutaten DM 13,30
2 Kiwis
1 Putenmedaillon
1 Bd. Möhren
1 Becher BARILLA Nudeln
1 Becher HARIBO Schaumerdbeeren
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Halbgefüllte Putenroulade auf Pastalöckchen Dessert: Yoghurttrikolore mit Erdbeerschaumzucker
Zubereitung des Dessert: Yoghurttrikolore mit Erdbeerschaumzucker
Eine Kiwi schälen und mit einem Mixer pürieren, die andere Kiwi in Scheiben schneiden. Einen halben Becher Yoghurt mit der pürierten Kiwi vermengen. Die Erdbeeren auf 2 Spiesse stecken. Einige Erdbeeren kleinhacken. Die Yoghurt-Kiwi-Crème und die andere Hälfte des Yoghurts nebeneinander auf einem Teller anrichten. Die Spiesse dazulegen und mit den gehackten Erdbeeren garnieren.

7.488 Zabaione mit Johannisbeeren und Datteln

Kosten für Zutaten DM 13,96
9 Datteln frisch
1 Fleischtomate
1 Flasche Kleiner Feigling
1 Becher Johannisbeeren rot
300 g Thunfisch frisch
250 g TUFFI Schmand

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Zopf vom Thunfisch Dessert: Zabaione mit Johannisbeeren und Datteln
Zubereitung des Dessert: Zabaione mit Johannisbeeren und Datteln
Zunächst eine Zabaione zubereiten. Die Datteln halbieren. 150 ml. Sahne mit Kakaopulver verrühren, etwas aufgelöste Stärke dazugeben und bis zum Aufkochen verrühren. Die Dattelhälften und die Johannisbeeren auf der Zabaione dekorativ verteilen und abschließend etwas Kakaosahne in die Zabaione tröpfeln lassen.

7.489 Zabaione von Balsamico mit Beerenragout

Kosten für Zutaten DM 13,04
150 g Bauchspeck
1 Aubergine
100 g Blaubeeren
4 Aprikosen
150 g Kalbsfilet
1 Glas Kapern
150 g Spinat frisch
3 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsfilet auf Blattspinat mit Kapernsauce Dessert: Zabaione von Balsamico mit Beerenragout
Zubereitung des Dessert: Zabaione von Balsamico mit Beerenragout
Eine halbe Tasse Zucker mit einem Schuß Olivenöl karamelisieren lassen. Die Aprikosen schälen, entsteinen, in Spalten schneiden und in dem Karamel wenden. Die Blaubeeren dazugeben. Aus drei Eigelb, einem Ei, Weißwein, Balsamico, Honig und braunem Zucker eine Zabaione aufschlagen. Diese in einen tiefen Teller füllen. Die Früchte in die Mitte geben.

7.490 Zimtbirne und Schokocrossies

Kosten für Zutaten DM 13,87
2 Birnen
1 Becher KELLOGGS Cornflakes
200 g Kaninchenkeule
1 Becher GALBANI Mozzarella
1 Becher Sauerampfer frisch
1 Tafel MILKA Schokolade
1 Tomate

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefüllte Kaninchenkeule auf Sauerampfersoße Dessert: Zimtbirne und Schokocrossies
Zubereitung des Dessert: Zimtbirne und Schokocrossies

Die Birnen schälen, halbieren, entkernen und in einem Topf mit Wasser, Zimt und braunem Zucker unter Hitze 10 min. ziehen lassen. Die fertigen Birnenhälften fächerförmig einschneiden und auf einem Teller anrichten. Für die Schokocrossies die Schokolade in einer Schüssel bei 30°C schmelzen, die Cornflakes unterrühren, mit 2 Löffeln kugelförmig auf einen Teller legen und im Kühlschrank erkalten lassen.

7.491 Zimtknödel auf Mangokompott

Kosten für Zutaten DM 18,05
1 Chili rot
1 Aubergine
1 Dos. Brombeeren
1 Becher Griess
3 Kartoffeln
1 Mango
14 Liter Orangensaft
150 g Schweinefilet
2 Zwiebeln rot
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinefilet im Kartoffelmantel Dessert: Zimtknödel auf Mangokompott
Zubereitung des Dessert: Zimtknödel auf Mangokompott
Milch mit Zucker und Zimt einkochen, den Griess einrühren, mit einem Ei abrunden, zu Klößchen formen und in Zuckerwasser blanchieren. Den Orangensaft einreduzieren, mit Zucker und einem Schuß Weißwein verfeinern, mit kalt angerührter Stärke abbinden und die Mangowürfel darin ziehen lassen. Die Brombeeren rosettenförmig am Tellerrand garnieren, mit etwas Joghurt verzieren und mit Minzblättern und Puderzucker ausgarnieren.

7.492 Zimtquark mit Früchten

Kosten für Zutaten DM 17,98
1 Apfelsine
1 Gurke
1 Glas Kapernäpfel
1 Putenbrust
1 Flasche Piccolo
1 Pak-Choi
1 Paprika rot
50 g Schinken roh
1 Becher Quark
1 Becher Spaghetti

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenbrust im Nudelbett Dessert: Zimtquark mit Früchten
Zubereitung des Dessert: Zimtquark mit Früchten
Den Quark mit geschlagener Sahne, geschlagenem Eiweiß, Zucker, Zimt und einem Schuß

Piccolo verfeinern und in einer Schale anrichten. Die Apfelscheiben und die Orangenfilets in braunem Zucker karamelisieren, mit Calvados, dem übrigen Piccolo und dem ausgepreßten Orangensaft ablöschen und mit reichlich Zimt verfeinern. Die karamelisierten Früchte über den angerichteten Quark geben und mit Melisseblättern und Puderzucker garnieren.

7.493 Zimtspaghetti in Vanilleeis

Kosten für Zutaten DM 19,57
1 Schale Brennesseln
1 Glas Cornichons
1 Birne
150 g Hähnchenbrust
3 Pak-Choi
1 Becher BUITONI Nudeln
1 Dos. Thunfisch
1 Dos. Sardellen
400 g Sandkuchen
1 Tomate
2 Zwiebeln
1 Becher LANGNESE Vanilleeis

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gefüllte Thunfisch-Tomaten Hauptspeise: Hähnchenbrust auf Pak-Choi und fritierten Brennesseln Dessert: Zimtspaghetti in Vanilleeis
Zubereitung des Dessert: Zimtspaghetti in Vanilleeis
Die Spaghetti in Zuckerwasser und Olivenöl einkochen, abgießen und in einem tiefen Teller anrichten. Aus geschlagener Sahne, Zucker und Zimt eine Soße zubereiten und über die angerichteten Spaghetti geben. Das Vanilleeis in Würfel schneiden, auf die Spaghetti geben und mit einem Minzblatt garnieren.

7.494 Zitrusgratin mit Zabaione

Kosten für Zutaten DM 19,98
1 Becher Feldsalat
1 Grapefruit
150 g Lammfilet
1 Becher Keniabohnen
2 Kartoffeln
1 Becher Kirschtomaten
1 Orange
2 Mandarinen
1 Becher Sesam
1 Bd. Rosmarin frisch
7 Walnüsse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammfilet mit Rosmarinsauce Salat: Feldsalat in Schnittlauch-Öl-Dressing Dessert: Zitrusgratin mit Zabaione
Zubereitung des Dessert: Zitrusgratin mit Zabaione

Die Früchte schälen, die Mandarine in ihre Segmente teilen, die Orange in Scheiben schneiden und die Grapefruit filetieren. Alles in ein ofenfeste Form geben. Aus Weißwein, Zucker und einem Eigelb über einem Wasserbad eine Zabaione aufschlagen und diese über die Früchte geben. Alles im Ofen gratinieren. Auf einen Tellller stellen und mit einem Minzeblatt garnieren.

7.495 Zweifarbiger Griesspudding an flambierten Früchten

Kosten für Zutaten DM 18,89
1 Becher IGLO Erbsen gefroren
1 Becher Griess
150 g Lammfilet
3 Kartoffeln
2 Kohlrabi
1 Schale Kumquats
5 Möhren
2 Orangen
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade zartbitter

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammgulasch mit tourniertem Gemüse und Kartoffelpüree Dessert: Zweifarbiger Griesspudding an flambierten Früchten
Zubereitung des Dessert: Zweifarbiger Griesspudding an flambierten Früchten
70gr. Griess mit Milch, einem Stück Butter, Zucker, Zitronensaft und Salz einkochen. Die eingekochte Masse mit gezuckertem Eischnee verrühren und die Hälfte mit geschmolzener Schokolade versetzen. Die zweifarbige Masse in eingefettete Förmchen geben, schichten und im Wasserbad im Ofen bei 220°C backen. Die halbierten Kumquats und die filetierten Orangenscheiben in Butter, Zucker und Calvados karamelisieren, flambieren und mit einem Zitronenmelisseblättchen garnieren.

8 Kochduell, Dessert, Tomate

8.1 4 Schiffe für Maria

Kosten für Zutaten DM 12,80
2 Auberginen
1 Chili rot
1 Honigmelone
1 Stück Putenfleisch
250 g Mozzarella
1 Glas Pflaumen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gegrillte Aubergine mit Putenfleisch Dessert: 4 Schiffe für Maria
Zubereitung des Dessert: 4 Schiffe für Maria
Melone halbieren, Bällchen ausstechen und den Rest aushöhlen. Die ausgehöhlte Melone mit Pflaumen ausbetten. Bällchen mit Calvados, Minze und Zucker marinieren. In die ausgehöhlte Melone geben. Mit Puderzucker bestäuben.

8.2 Äpfel in Karamel

Kosten für Zutaten DM 18,96
2 Äpfel grün
1 Schale grüne Bohnen
8 Kartoffeln klein
1 Bd. Knoblauchschnittlauch
5 Möhren mit grün
150 g Schweinefilet
4 Schalotten
1 Bd. Thymian
2 Tomaten
50 g Ziegenkäse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Karamelisierte Äpfel an Thymian-Ziegenkäse Hauptspeise: Schweinespieße an mediterranem Gemüse Dessert: Äpfel in Karamel
Zubereitung des Dessert: Äpfel in Karamel
Einen Apfel schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Zucker und Butter karamelisieren (wenn vorhanden einige Lavendelblätter dazugeben), die Apfelstücke dazugeben, mit Sahne ablöschen und einkochen. Alles in einem tiefen Teller anrichten und mit einem Minzblatt garnieren.

8.3 Amarena-Lasagne

Kosten für Zutaten DM 19,03
1 Glas Amarenakirschen
1 Gemüsezwiebel
1 Tüte Grünkernschrot
1 Tafel Kuvertüre weiss
1 Mangold
1 Paprika rot
1 Makrele geräuchert
1 Bd. Petersilienwurzeln
1 Wildschweinsteak

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Makrelencocktail Hauptspeise: Wildschweinsteak an Curry-Knoblauch-Gemüse Dessert: Amarena-Lasagne
Zubereitung des Dessert: Amarena-Lasagne
Die abgeschütteten Amarenakirschen mit gezuckerter und geschlagener Sahne in eine Kokotte schichten, mit etwas Kirschsaft verzieren und mit der geraspelten Kouvertüre bestreuen. Zum Servieren mit Puderzucker, Kakaopulver und Minzblättern garnieren.

8.4 Amarenabecher mit Cashewnüssen

Kosten für Zutaten DM 18,71
1 Blumenkohl
1 Tüte Cashewkerne
1 Glas Amarenakirschen
150 g Entenbrust
2 Limetten
1 Papaya
1 Paprika gelb
1 Schale MIBELL Quark
1 Tafel Schokoladenriegel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Entenbrust auf indischem Gemüse Dessert: Amarenabecher mit Cashewnüssen
Zubereitung des Dessert: Amarenabecher mit Cashewnüssen
Den Quark glatt rühren. Den Saft der Amarenkirschen mit dem Quark verrühren. Die Sahne schlagen, etwas Zucker hinzugeben. Den Schoko-Riegel schroten und unter die Sahne heben. Alles anrichten. Die Kirschen dann in die Mitte füllen, als nächste Schicht die Sahne und den Quark hinzugeben. Mit Limonenabrieb bestreuen und mit den gerösteten, geschroteten Cashewnüssen dekorieren.",

8.5 Amarettini-Pfannkuchen

Kosten für Zutaten DM 19,42
1 Becher IGLO Blattspinat gefroren
1 Schale Austernpilze
1 Tüte Amarettinis
1 Schale Kaiserschoten
1 Putenschnitzel

3 Passionsfrüchte
1 Becher Räucherlachs
1 Schale Strauchtomaten
2 Schalotten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Lauwarmer Kaiserschotensalat mit Lachsherzen Hauptspeise: Putenragout auf Blattspinat und Tomaten Dessert: Amarettini-Pfannkuchen
Zubereitung des Dessert: Amarettini-Pfannkuchen
Aus den geschroteten Amarettinis, Vollei, Zucker, Milch, Mehl, Vanillezucker, Backpulver und Zitronensaft einen Pfannkuchenteig zubereiten und in Butter ausbacken. Den Pfannkuchen auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Kakaopulver bestreuen.

8.6 Anaanas-Blaubeer-Schale

Kosten für Zutaten DM 18,33
1 Baby Ananas
50 g Bavaria Blue
1 Schale Champignons braun
1 Schale Blaubeeren
1 Bd. Frühlingszwiebeln
150 g Lachsfilet
1 Becher Krabbenbrotteig
1 Peperoni rot
1 Becher Rahmspinat

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Rahmspinat mit Spiegelei Hauptspeise: Lachsfilet auf Käsesoße Dessert: Anaanas-Blaubeer-Schale
Zubereitung des Dessert: Anaanas-Blaubeer-Schale
Die Baby-Ananas längs halbieren, aushöhlen und auf einem flachen Teller anrichten. Das Ananasfruchtfleisch in Würfel schneiden, die Blaubeeren dazugeben und mit einer Marinade aus Calvados, gehackter Minze, einigen fein geschnittenen Peperonistreifen und Puderzucker marinieren und in die angerichtete Ananasschale füllen. Für die Soße einen Becher Joghurt mit Zucker und Zitronensaft verfeinern und über die Früchte nappieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern garnieren.

8.7 Ananas unter Johannisbeerzabaione

Kosten für Zutaten DM 14,69
1 Baby Ananas
1 Dos. Johannisbeeren rot
200 g Putenschnitzel
200 g Pilzmischung
100 g Pinienkerne
500 g Polenta
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Pute bella Italia Dessert: Ananas unter Johannisbeerzabaione
Zubereitung des Dessert: Ananas unter Johannisbeerzabaione
Den Saft der Johannisbeeren mit Weißwein, 2 Eigelb und Zucker zu einer Zabaione aufschlagen. Die Baby-Ananas halbieren und aushöhlen. Das Fruchtfleisch von seinem Strunk entfernen, in Stücke schneiden und in karamelisiertem Zucker mit etwas Brandy ansautieren. Zum Schluß die Johannisbeeren mit hineingeben. Die Masse in die ausgehöhlte Ananas füllen und mit der Zabaione übergießen.

8.8 Ananas-Nektarinen-Tarteletts

Kosten für Zutaten DM 19,49
1 Stück Aal geräuchert
1 Schale Champignons braun & weiß
1 Ananas
1 Apfel rot
4 Kartoffeln
1 Becher Mürbeteigtorteletts
1 Bd. Möhren
2 Nektarinen
1 Schale Rucola
1 Becher Ricotta

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Vorspeisenplatte Suppe: Champignoncremesuppe Dessert: Ananas-Nektarinen-Tarteletts
Zubereitung des Dessert: Ananas-Nektarinen-Tarteletts
Das gewürfelte Ananasfruchtfleisch und die in Fächer geschnittenen Nektarinen in Butter und Zucker karamelisieren, mit Cidre-Essig ablöschen, einkochen, mit einem Schuß Calvados verfeinern, flambieren und auf den Mürbeteigtarteletts anrichten. Zum Servieren mit Puderzucker bestreuen und mit Minzblättern garnieren.

8.9 Ananas-Pizza

Kosten für Zutaten DM 19,34
1 Ananas
1 Putenschnitzel
1 Becher Mascarpone
1 Tüte Nussmischung
1 Becher Pizzateig
3 Rote Bete
1 Glas Tomaten eingelegt
1 Bd. Rucola
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Rote Bete-Suppe Hauptspeise: Putenroulade mit Tomaten-Zucchini-Reis Dessert: Ananas-Pizza
Zubereitung des Dessert: Ananas-Pizza
Aus dem ausgerollten Pizzateig Kreise ausstechen, jeweils mit einer dicken Scheibe Ananasfruchtfleisch belegen, mit Zimt, Zucker, Vanillezucker und Honig überziehen und im Ofen backen. Die Mascarpone mit gehackter Minze, Honig und Zitronensaft verfeinern und mit einem Spritzbeutel zum Servieren auf die gebackenen Pizzen dressieren.

8.10 Ananas-Zabaione

Kosten für Zutaten DM 14,40
1 Stück Baby Ananas frisch
1 Flasche Asbach Uralt
1 Stück Putenunterkeule frisch
1 Stück Maiskolben frisch
1 Glas KÜHNE Rote Bete konserviert
1 Stück Zucchini frisch

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Elsen-s Putenzopf Dessert: Ananas-Zabaione
Zubereitung des Dessert: Ananas-Zabaione
Über einem Wasserbad eine Zabaione aus Weißwein, Zucker und Eigelb aufschlagen und auf gewürfelter Baby-Ananas servieren. (Das ist schon einen"Asbach-Uralt" wert: er wurde nicht verwendet)

8.11 Ananasbeignets auf Kaffee-Schokoladen-Soße

Kosten für Zutaten DM 17,38
1 Broccoli
1 Baby Ananas
3 Kartoffeln
3 Becher Kaffeepulver
1 Schale Kirschtomaten
150 g Putenleber
1 Becher SCHWARTAU Moccabohnen
100 g Schinkenspeck
1 Glas Silberzwiebeln
1 Bd. Salbei

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Saltimbocca von der Putenleber mit Senf-Perlzwiebelsoße Salat: Tomaten-Broccoli-Salat Dessert: Ananasbeignets auf Kaffee-Schokoladen-Soße
Zubereitung des Dessert: Ananasbeignets auf Kaffee-Schokoladen-Soße
Aus 2 Eigelb, Mehl, Milch, geschlagenem Eiweiß und Zucker einen Teig herstellen, die

in Scheiben geschnittene und mehlierte Ananas darin wenden und fritieren. Für die Soße die Moccabohnen, Sahne, Kakao- und Kaffeepulver einkochen und alles auf einem flachen Teller servieren.

8.12 Ananaspfannkuchen mit Paradiescreme

Kosten für Zutaten DM 13,48
1 Blumenkohl
1 Dos. Ananas
200 g Entenbrust
2 Kartoffeln
2 Kiwis
1 Becher DR.OETKER Paradiescreme Karamell
1 Becher Shii-Take Pilze

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Blumenkohlrösti mit Entenbrust Dessert: Ananaspfannkuchen mit Paradiescreme
Zubereitung des Dessert: Ananaspfannkuchen mit Paradiescreme
Die Ananas pürieren, mit Mehl und einem Ei vermengen. Diesen Teig in einer Pfanne zu einem Pfannkuchen ausbacken. Die Karamelcreme nach Rezept zubereiten. Eine Kiwi , schälen in Scheiben schneiden und aus der zweiten eine Krone schneiden. Den Pfannkuchen mit der Karamelcreme bestreichen, auf einen Teller geben, mit den Kiwischeiben, der Krone und einer Ananasscheibe garnieren.

8.13 Ananassalat mit Marzipan

Kosten für Zutaten DM 18,97
1 Baby Ananas
1 Fenchel
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Tüte Grünkernschrot
1 Schale Kirschtomaten
1 Stück Pfefferkäse
1 Becher Marzipankugeln
1 Schweinefilet
1 Tüte Zwieback
1 Zucchini gelb

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinelendchen mit Grünkernplätzchen Salat: Fenchelsalat Dessert: Ananassalat mit Marzipan
Zubereitung des Dessert: Ananassalat mit Marzipan
Die Ananas halbieren, aushöhlen und als Schale auf einen flachen Teller setzen. Das Ananasfruchtfleisch fein würfeln, mit dem pürierten Marzipan, dem geschroteten Zwieback,

Vanillezucker und geschlagener Sahne vermengen und in die Ananasschale einfüllen. Zum Garnieren mit Puderzucker und Minzblättern vollenden.

8.14 Ananasträume

Kosten für Zutaten DM 17,68
1 Baby Ananas
1 Becher Butterkekse
2 Hähnchenkeulen
1 Dos. Kidneybohnen
4 Kartoffeln
1 Mangold
1 Becher Mascarpone
1 Tomate
1 Bd. Rhabarber

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Rhabarbersuppe Hauptspeise: Hähnchenkeulen mit Mangoldsäckchen Dessert: Ananasträume
Zubereitung des Dessert: Ananasträume
Die halbierte Ananas aushöhlen und auf einem flachen Teller anrichten. Das Ananasfruchtfleisch würfeln und mit einer Creme aus Mascarpone, einem Eigelb, 100 gr Zucker und Sahne überziehen und in die angerichtete, ausgehöhlte Ananas füllen. Zum Garnieren mit Kakaopulver und Puderzucker bestreuen.

8.15 Apfel im Blätterteig

Kosten für Zutaten DM 17,76
1 Becher NESTLE Blätterteig
2 Äpfel
150 g Fasanenbrust
4 Kartoffeln
150 g Keniabohnen
1 Paprika Rot
1 Paprika gelb
1 Becher SCHWARTAU Marzipan
100 g Speck grün
200 g Rosinen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Fasan im Kartoffelmantel Dessert: Apfel im Blätterteig
Zubereitung des Dessert: Apfel im Blätterteig
Die geschälten Äpfel würfeln, mit gezupftem Marzipan, Rosinen, Zucker, Honig, Ingwer, Zimt und einem Schuß Calvados in den ausgerollten und mit Eigelb bestrichenen Blätterteig füllen und im Ofen backen. Für die Soße Sahne mit Honig, Zucker und Zitronensaft einkochen und mit kalt angerührter Stärke binden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker ausgarnieren.

8.16 Apfel- und Traubenbeignets auf Fruchtsuppe

Kosten für Zutaten DM 18,89
1 Dos. Brombeeren & Himbeeren
2 Äpfel rot
150 g Kalbsfilet
1 Stange Lauch
3 Kartoffeln
1 Kohlrabi
50 g Parmesan
150 g Steinpilze
1 Schale Weintrauben blau

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Kartoffelgratin Hauptspeise: Kalbsfilet unter der Pilzhaube Dessert: Apfel- und Traubenbeignets auf Fruchtsuppe
Zubereitung des Dessert: Apfel- und Traubenbeignets auf Fruchtsuppe
Für die Suppe einige Apfelscheiben und die Beeren in Zucker karamelisieren, mit Weißwein ablöschen und reduzieren. Einen Ausbackteig aus 3 Eiern, Milch, Mehl und Zucker zubereiten, die Weintrauben und die übrigen Apfelscheiben unterrühren und zu Beignets im tiefen Fett ausbacken. Alles in einem tiefen Teller anrichten und mit Puderzucker und einem Minzblatt garnieren.

8.17 Apfel-Marzipan-Bällchen

Kosten für Zutaten DM 19,45
2 Äpfel
1 Becher Kartoffelpüree
1 Glas Kapern
1 Stange Lauch
1 Maiskolben
1 Bd. Möhren
1 Becher Marzipan
1 Thunfischfilet
1 Netz Rosenkohl
50 g Speck durchwachsen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Rosenkohlsuppe Hauptspeise: Thunfischfilet an Sahne-Gemüse Dessert: Apfel-Marzipan-Bällchen
Zubereitung des Dessert: Apfel-Marzipan-Bällchen
Für die Branntmasse reichlich Butter in siedendem Wasser schmelzen, Mehl und Backpulver dazugeben, zu einer Masse abbrennen, von der Hitze nehmen, mit Vollei, Vanillezucker, den Apfel- und Marzipanwürfeln vermengen, zu Bällchen formen und im tiefen Fett ausbacken. Für die Soße zwei Eigelb, ein Vollei, Milch und Vanillezucker über einem heißen Wasserbad aufschlagen und als Spiegel auf einem flachen Teller ausstreichen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern garnieren.

8.18 Apfel-Marzipan-Röllchen

Kosten für Zutaten DM 18,12
1 Apfel grün
1 Schale Champignons braun
1 Fenchel
5 Feigen
1 Kaninchenrücken
1 Bd. Möhren
1 Becher Marzipan
2 Süsskartoffeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Fenchelrahmsüppchen mit Süßkartoffeln Hauptspeise: Kaninchenrücken auf Rotweinfeigen Dessert: Apfel-Marzipan-Röllchen
Zubereitung des Dessert: Apfel-Marzipan-Röllchen
Den geschälten Apfel fein würfeln, in Butter und Zucker karamelisieren und mit einem Schuß Calvados ablöschen. Aus Vollei, Milch, Mehl, Vanillezucker und Zucker einen Pfannkuchenteig zubereiten und in Butter ausbacken. Den gebackenen Pfannkuchen mit Marzipanscheiben belegen, mit den karamelisierten Apfelstücken bedecken und einrollen. Für die Soße Joghurt mit Zucker, Honig und Zitronensaft verfeinern und als Spiegel auf einem flachen Teller ausstreichen. Den gefüllten Pfannkuchen in der Tellermitte anrichten und mit Puderzucker, Kakaopulver und Minzblättern servieren.

8.19 Apfel-Quark-Soufflé an Blaubeersoße

Kosten für Zutaten DM 19,21
1 Schale Blaubeeren
1 Blumenkohl
1 Apfel
1 Entenbrust
1 Glas Erdnußbutter
2 Kartoffeln
1 Paprika rot
1 Maiskolben
1 Becher MIBELL Quark
1 Bd. Rucola

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Entenbrust an Erdnußbuttersoße Dessert: Apfel-Quark-Soufflé an Blaubeersoße
Zubereitung des Dessert: Apfel-Quark-Soufflé an Blaubeersoße
Den Quark mit Eigelb, braunem Zucker und einem EL Mehl verrühren, gezuckerten Eischnee unterheben, in gebutterte und gezuckerte Förmchen füllen und im Wasserbad im Ofen backen. Den geschälten Apfel in Halbmonde tournieren, in Puderzucker und Butter anschwenken, mit einem Schuß Weißwein ablöschen, einkochen und wieder mit Puderzucker abschmecken. Die Blaubeeren mit Weißwein und Puderzucker pürieren,

passieren und als Spiegel auf einem flachen Teller ausstreichen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit den übrigen Blaubeeren und Puderzucker garnieren.

8.20 Apfelbällchen-Cocktail

Kosten für Zutaten DM 16,98
2 Chicoree
1 Apfel
100 g Gorgonzola
150 g Putenbrust
100 g Putenleber
2 Orangen
1 Bd. Rosmarin
1 Becher Spaghetti rot
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Fritierte Spaghetti mit Gorgonzola-Dip Hauptspeise: Gefüllte Putenbrust mit mediterranem Gemüse Dessert: Apfelbällchen-Cocktail
Zubereitung des Dessert: Apfelbällchen-Cocktail
Aus dem gewaschenen Apfel mit einem Pariser Löffel Kugeln ausstechen. Diese in einer eingekochten Flüssigkeit aus Zucker, einem Schuß Calvados und etwas Honig schwenken und in ein Cocktailglas füllen. Die Orangen auspressen, den Saft mit etwas Vanillezucker verfeinern und über den angerichteten Cocktail geben. "

8.21 Apfelkuchen

Kosten für Zutaten DM 19,48
2 Äpfel rot
1 Würfel Fischsuppenpaste
4 Gambas
1 Becher Pizzateig
2 Paprika weiß&rot
1 Schale Mascarpone
1 Bd. Mangoldblätter
1 Tüte Rosinen
1 Salatgurke
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Mangoldsuppe Hauptspeise: Gambas im Gurkenbett auf Fischsoße Dessert: Apfelkuchen
Zubereitung des Dessert: Apfelkuchen
Den ausgerollten Pizzateig quadratisch ausstechen, mit einer Masse aus Eigelb, Zucker, Zimt und Mascarpone besreichen, mit den geschnittenen Apfelscheiben und einigen Rosinen belegen und im Ofen bei 220° backen. Alles auf einem flachenTeller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern verzieren.

8.22 Apfelpizza

Kosten für Zutaten DM 19,92
2 Äpfel rot
1 Becher NESTLE Blätterteig
450 g Hoisinsauce
500 g BUITONI Gnocchi
1 Kohlrabi
1 Schale Pilzmischung
150 g Schweinefilet
200 g Studentenfutter
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Pilz-Gnocchi mit Pesto Hauptspeise: Schweinegeschnetzeltes in Kohlrabi Dessert: Apfelpizza
Zubereitung des Dessert: Apfelpizza
Den Blätterteig ausrollen, mit den entkernten, in Scheiben geschnittenen Äpfeln und den aussortierten Rosinen des Studentenfutters belegen und im Ofen backen. Eine Zabaione aus drei Eigelb und Zucker herstellen, über einem warmen Wasserbad aufschlagen und über die Apfelpizza geben. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker garnieren.

8.23 Apfelsinensalat an Komposition von Saucen

Kosten für Zutaten DM 14,02
200 g Backpflaumen
1 Becher DR.OETKER Blattgelatine
200 g Couvertüre
2 Orangen
150 g Schweinefilet
3 Scheiben Speck durchwachsen
500 g BARILLA Tagliatelle
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinefilet schwedisch Dessert: Apfelsinensalat an Komposition von Saucen
Zubereitung des Dessert: Apfelsinensalat an Komposition von Saucen
Die Orangen filetieren und die Filets radförmig auf einem Teller anrichten. Aus drei Eigelb, einem Vollei, Zucker, Zitronensaft und Weißwein eine Zabaione auf dem Herd aufschlagen. Die Gelatine einweichen und unterrühren. Die Couvertüre raspeln und mit einer Hälfte der Zabaione vermengen. Die beiden Saucen abwechselnd zwischen die Orangenfilets träufeln. Mit Minze garnieren.

8.24 Apfeltaschen

Kosten für Zutaten DM 18,36
1 Rolle Croissantteig
1 Bd. Blattspinat
1 Apfel rot
1 Tüte gebrannte Mandeln
1 Becher Kartoffelpüree
1 Putenschnitzel
6 Paprika grün & rot klein
1 Töpfchen HOCHLAND Streich-Feta
1 Schale Shrimps
1 Salatgurke

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Herziger Gurken-Paprika-Salat Hauptspeise: Putenröllchen mit rotem Kartoffelpürée Dessert: Apfeltaschen
Zubereitung des Dessert: Apfeltaschen
Die gebrannten Mandeln grob hacken, mit geraspeltem Apfelfruchtfleisch, Honig und Zitronensaft vermengen, über den ausgerollten Blätterteig streichen, einrollen und im Ofen backen. Für die Soße geschlagene Sahne mit reichlich Vanillezucker, Zucker und den übrigen Mandelsplittern verrühren und mit einem Spritzbeutel an die gebackene Apfeltasche dressieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker, Kakaopulver und Minzblättern garnieren.

8.25 Aprikosenmarmelade mit Irish Creme

Kosten für Zutaten DM 18,65
4 Aprikosen
1 Broccoli
1 Glas getrocknete Tomaten
150 g Kalbsfilet
1 kleine Flasche Irish Coffee
1 Becher Somen Nudeln
1 Schale Rucola
1 Bd. Rosmarin
2 Zwiebeln rot
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsfilet an Tomatenpesto und gebratenem Gemüse Dessert: Aprikosenmarmelade mit Irish Creme
Zubereitung des Dessert: Aprikosenmarmelade mit Irish Creme
Die Aprikosen halbieren, entkernen, in Spalten schneiden, in einem Sud aus Weißwein, braunem Zucker, Honig und Zitronenabrieb einkochen und zu einem Drittel in kleine Schälchen füllen. Den Irish Coffee mit geschlagener Sahne, Vanillezucker, Zitronenabrieb und gehackter Minze verrühren und über die angerichtete Aprikosenmarmelade geben. Zum Schluß mit etwas Marmelade, Kakaopulver und einem Blatt Zitronenmelisse garnieren.

8.26 Aprikosenwolkenschaum

Kosten für Zutaten DM 14,76
5 Aprikosen
1 Stück SCHNEEKOPPE Emmentaler
1 Grapefruit
1 Bd. Möhren
1 Becher Spinat frisch
1 Victoriabarsch

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefüllter Viktoriabarsch mit Käsesauce Dessert: Aprikosenwolkenschaum
Zubereitung des Dessert: Aprikosenwolkenschaum
Sahne schlagen. Kakao und Zucker dazugeben. Grapefruit halbieren und das Fruchtfleisch auslösen. Die Aprikosen entkernen, schälen und halbieren und zusammen mit dem Grapefruitfleisch mit braunem Zucker und Honig leicht köcheln lassen. Die Grapefruithälfte (ohne Fleisch) mit dem glacierten Grapefruitfleisch füllen und mit den Aprikosen und Sahne anrichten. Als Deko eine Gabel und einen Löffel auf den Teller legen, mit Kakao bestäuben, Besteck wegnehmen.

8.27 Arme Ritter vom Löffelbisquit

Kosten für Zutaten DM 13,99
150 g Heilbutt schwarz
300 g Löffelbisquit
200 g Kokosflocken
1 Mangold
1 Dos. Maronenpüree
2 Tomaten
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Heilbuttschnitte auf Tomatensauce Dessert: Arme Ritter vom Löffelbisquit
Zubereitung des Dessert: Arme Ritter vom Löffelbisquit
Sahne, zwei Eier, Zimt, Zucker, einen Löffel Joghurt und Honig verquirlen. Die Löffelbisquits darin wenden und in Pflanzenfett braten. Das Maronenpüree mit einem Becher Sahne, Brandy, Honig und Zucker einkochen lassen und als Spiegel auf einen Teller geben. Kokosflocken mit Zimt und Zucker mischen. Die Löffelbisquits darin wenden und auf der Sauce anrichten. Mit Minze garnieren.

8.28 Armer Ritter mit Quark- Rosinencreme

Kosten für Zutaten DM 13,89
1 Lachsfilet
1 Becher BARILLA Nudeln bunt
1 Meerrettich
1 Bd. Radieschen
1 Becher TUFFI Quark
1 Becher Rosinen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Dinner for fun Dessert: Armer Ritter mit Quark- Rosinencreme
Zubereitung des Dessert: Armer Ritter mit Quark- Rosinencreme
1 Eigelb mit Zucker verquirlen.Toast diagonal halbieren und durch die Eigelbmasse ziehen. In Olivenöl goldbraun braten. Quark mit Zucker und Zimt abschmecken. Mich und Rosinen zugeben. Toastscheiben auf einem Teller schön anrichten und den Rosinenquark in die Mitte geben. Mit Puderzucker bestäuben.

8.29 Ausgenommene Ananas

Kosten für Zutaten DM 14,11
1 Baby Ananas
1 Apfel grün
1 Becher Keniabohnen
200 g Putenbrust
1 Paprika Rot
1 Orange
1 Dos. Mais
1 Becher Sojasprossen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Orientalisches Reis-Fleisch mit orientalischer Sauce Dessert: Ausgenommene Ananas
Zubereitung des Dessert: Ausgenommene Ananas
Die Ananas schräg anschneiden und mit einem Messer am inneren Rand entlang das Fruchtfleisch lösen. Mit Nadel und Faden kurz über dem Boden einstechen. Die Nadel ca. 5 cm daneben wieder austreten lassen, an dieser Stelle wieder neu einstechen, solange damit fortfahren, bis man wieder am "Anfangsloch" angelangt ist. Das Fadenende und den Anfang zusammen nehmen und daran ziehen, bis der Faden austritt. Das Fruchtfleisch ist jetzt vom Boden gelöst. Dieses in kleine Stücke, den Apfel in kleine Scheiben schneiden. Die Orange filetieren. Alles wieder in die Ananas füllen, mit ein paar Apfelscheiben und dem abgeschnittenen Teil der Ananas dekorieren und mit Puderzucker bestäuben.

8.30 Australischer Traum

Kosten für Zutaten DM 14,91
1 Kaki
1 Becher DR.OETKER Karamelpudding
1 Becher Macadamia Nüsse
1 Becher Okra-Schoten
3 Wachteln
2 Yuka-Knollen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Wachtel auf der Palme Dessert: Australischer Traum
Zubereitung des Dessert: Australischer Traum
Die Creme lt. Packungshinweis anrühren. Die Kaki aushöhlen, mit der Creme füllen und kaltstellen. Die Macadamianüsse kleinhacken. Sahne reduzieren, die gehackten Nüsse dazugeben, mit Zucker und einem Schuß Calvados abschmecken und lauwarm zu der gefüllten Kaki servieren. Das Fruchtfleisch der Kaki würfeln und als Dekoration neben das Dessert streuen, anschließend mit Zitronenmelisse garnieren.

8.31 Avocado mit Apfel und Orange

Kosten für Zutaten DM 14,10
1 Avocado
1 Apfel grün
200 g Hähnchenunterschenkel
1 Kohlrabi
1 Paprika Grün
1 Orange
1 Dos. Maiskolben
1 Becher BUITONI Spaghetti
1 Tomate

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Geschmorte Hähnchenkeule an Gemüsearrangement Dessert: Avocado mit Apfel und Orange
Zubereitung des Dessert: Avocado mit Apfel und Orange
Den Apfel schälen, in Stücke schneiden und die Orange filetieren. Die Avocado aushöhlen, die eine Hälfte des Avocadofleischs mit geschlagener Sahne vermengen und auf einen Teller geben, der vorher mit den Orangenfilets dekoriert wurde. Den Rest der Orangenfilets und die Apfelstücke mit Zimt und Honig marinieren und ebenfalls auf den Teller geben. Den Rest der Avocado kleinschneiden und als Dekoration über dem Dessert verteilen.

8.32 Baby-Ananas mit Johannisbeercreme-fraiche-sauce

Kosten für Zutaten DM 13,48
1 Avocado
1 Baby Ananas
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
3 Kartoffeln
1 Dos. Johannisbeeren rot

200 g Kokosraspeln
150 g Schweineleber
4 Riesenchampignons
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kartoffelrösti mit Avocados und geschnetzelter Leber Dessert: Baby-Ananas mit Johannisbeercreme-fraiche-sauce
Zubereitung des Dessert: Baby-Ananas mit Johannisbeercreme-fraiche-sauce
Die Johannisbeeren mit Honig, ihrem eigenen Saft und Zimt köcheln lassen. Zum Schluß die Creme fraiche unterrühren. Die Ananas schälen, in kleine Stücke schneiden, diese in Kokosraspeln wenden und in einer Pfanne mit Butter braten. Die Johannisbeeren in einen tiefen Teller geben und die Ananasstücke darüber verteilen.

8.33 Baby-Pfannkuchen

Kosten für Zutaten DM 13,02
1 Avocado
4 Bananen mini
150 g Kalbsschnitzel
1 Kohlrabi
3 Kartoffeln
1000 ml Sojamilch
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rahmgeschnetzeltes im Kohlrabikörbchen à la Jörg Dessert: Baby-Pfannkuchen
Zubereitung des Dessert: Baby-Pfannkuchen
Aus Mehl, der Sojamilch, 2 Eiern, Salz und Zucker einen Pfannkuchenteig herstellen. Einen Pfannkuchen backen und zusammengeklappt auf einen Teller legen. Die Bananen schälen, aufschneiden und auf den Pfannkuchen geben. Mit Minze und Kakaopulver garnieren.

8.34 Baked Alaska

Kosten für Zutaten DM 17,80
1 Baby Ananas
1 Becher LANGNESE Fürst-Pückler-Eis
1 Bd. Estragon frisch
150 g Lammrückenfilet
1 Paprika Rot
1 Paprika gelb
1 Becher Obstsalat
1 Zucchini
1 Zwiebel rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammfilet auf orientalischem Ratatouille Dessert: Baked Alaska
Zubereitung des Dessert: Baked Alaska
6 Eigelb und und etwas Zucker unter Hitze schaumig schlagen. 6 Eiweiß steif schlagen, vorsichtig unter die Eigelbmasse heben und etwas Mehl hinzufügen. Diesen Bisquitteig auf ein Backpapier streichen und im Ofen backen. Glukose, Zucker, Wasser und Rotwein in einem Topf kochen lassen, bis 121°C erreicht sind. Dann vom Herd nehmen und mit einem speziellen Zuckerstempel Blätter, Blumen etc. formen udn abkühlen lassen. Aus dem fertigen Bisquit zwei Kreise ausstechen. Einen davon auf einen Teller geben, Obstsalat und Eis darübergeben und den anderen Bisquitkreis darauflegen. 4 Eiweiß steif schlagen und über dem Dessert verteilen. Mit einem Camping-Bunsenbrenner gratinieren und mit Minze, Puderzucker und dem Zuckerblatt garnieren.

8.35 Banane in Grün

Kosten für Zutaten DM 12,99
125 g Camembert
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
1 Banane
150 g Geflügelleber
5 Möhren
1 Bd. Spargel
200 g Weintrauben grün
1 Tafel STOLLWERCK Zartbitterschokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Leber in Rot Dessert: Banane in Grün
Zubereitung des Dessert: Banane in Grün
Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. Die Banane in Scheiben schneiden, durch die Schokolade ziehen und in den Kühlschrank stellem. Die Weintrauben halbieren, entkernen, pürieren, durch ein feines Sieb passieren und mit Weißwein und Zucker vermengen. Diese "Suppe" in eine Schale geben und die Bananenstücke darauflegen.

8.36 Banane in Kokos-Schokoladen-Soße

Kosten für Zutaten DM 16,85
1 Becher BUTARIS Butterschmalz
1 Riegel Bounty
2 Bananen
1 Hähnchenbrustfilet
1 Schale Johannisbeeren rot
1 Schale Minizwiebeln
1 Becher KARWENDEL Speisequark Exquisa
1 Weißkohl
1 Tüte Walnußkerne

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hähnchenbrustfilet asiatisch Dessert: Banane in Kokos-Schokoladen-Soße
Zubereitung des Dessert: Banane in Kokos-Schokoladen-Soße
Die Johannisbeeren in braunem Zucker und einem Schuß Cointreau aufkochen, mit kalt angerührter Stärke binden und erkalten lassen. Den Exquisa mit geschlagener Sahne, einigen geschroteten Walnußkernen, braunem Zucker, Honig, Zitronenabrieb und Zitronensaft verfeinern und in eine Schale füllen. Die erkalteten Johannisbeeren darüber nappieren, mit geschroteten Walnüssen bestreuen und mit einem Minzblatt garnieren. Das Bounty in Scheiben schneiden und mit einem Schuß Sahne auf schwacher Hitze schmelzen. Die geschälten Bananen in Scheiben schneiden und unter die Kokos-Schokoladensoße rühren. Alles in einer Schale anrichten und mit den übrigen geschroteten Walnußkernen bestreuen.

8.37 Bananen im Kokosmantel

Kosten für Zutaten DM 00
3 Bananen
Bd. Frühlingszwiebeln
2 Lammfilets
1 Ingwerknolle
Kokosflocken
3 Mango klein
Rosmarin
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lamm ’99 / ’00 Dessert: Bananen im Kokosmantel
Zubereitung des Dessert: Bananen im Kokosmantel
Mangowürfel mit viel Honig karamelisieren. Für die Bananen einen Ausbackteig bestehend aus Ei, Mehl, Zucker, Eiweiß und Kokosraspeln erstellen, ausbacken und in einem tiefen Teller servieren.",

8.38 Bananen im Reisblatt auf Zitronenzabaione

Kosten für Zutaten DM 18,89
1 Schale Champignons
7 Bananen mini
1 Schale Himbeeren
1 Becher IGLO Erbsen&Möhren gefroren
150 g Kalbsfilet
200 g Kokosflocken
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
1 Becher Reispapier

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gratiniertes Kalbsfilet auf Curry-Gemüse Dessert: Bananen im Reisblatt auf

Zitronenzabaione
Zubereitung des Dessert: Bananen im Reisblatt auf Zitronenzabaione
Das Reispapier in einem feuchten Tuch einweichen, mit Eigelb bestreichen, die geschälten, mit Honig und Zitronensaft marinierten Bananen darin einrollen und in Butter ansautieren. Die Schokolade mit einem guten Schuß Sahne schmelzen und mit den gewaschenen Himbeeren in einem tiefen Teller anrichten. Für die Zabaione zwei Eigelb und ein Vollei mit Weißwein, Zucker und Zitronensaft über einem warmen Wasserbad aufschlagen und über die Bananenrollen geben. Das Ganze mit gerösteten Kokosraspeln, Puderzucker, und geriebener Zitronenschale garnieren und mit einem Minzblatt vollenden.

8.39 Bananen-Erdnuß-Beignets

Kosten für Zutaten DM 13,02
2 Bananen
1 Artischocke
1 Becher Erdnüsse
200 g Putenbrust
1 Becher BUITONI Nudeln
1 Peperoni grün
1 Peperoni rot
250 g Quark

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenbrust in Kruste Dessert: Bananen-Erdnuß-Beignets
Zubereitung des Dessert: Bananen-Erdnuß-Beignets
Eine Banane in Rauten schneiden, und erst in Mehl, dann in einer Mischung aus der anderen Hälfte der Erdnüsse, einem Ei, Milch und Mehl wenden und in der Friteuse ausbacken. Den Quark mit etwas Puderzucker und Zitronensaft vermengen. Die zweite Banane in Scheiben auf den Tellerrand legen, den Quark in Nocken auf dem Teller verteilen, dann die fritierten, mit Honig beträufelten Bananen ebenfalls dazugeben.

8.40 Bananen-Spekulatius mit Heidelbeersoße

Kosten für Zutaten DM 17,99
2 Bananen
50 g Bacon
1 Aubergine
1 Hähnchenbrust
1 Becher RIOGRANDE Heidelbeeren gefroren
2 Tüten Kartoffelpüree instant
1 Becher Spekulatius
2 Schalotten
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hähnchenbrust mit Pürée-Deckel an Heidelbeersoße Dessert: Bananen-Spekulatius mit Heidelbeersoße
Zubereitung des Dessert: Bananen-Spekulatius mit Heidelbeersoße
Die Spekulatius grob zerbröseln und mit den Bananenwürfeln in gebutterte Förmchen füllen. Aus Eigelb, Zucker und einem Schuß Weißwein eine Ausbackmasse anrühren, in die Förmchen füllen und im Wasserbad im Ofen backen. Die übrigen Heidelbeeren mit Zucker, Vanillezucker, Rotwein und einem Schuß Calvados einkochen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern garnieren.

8.41 Bananencocktail

Kosten für Zutaten DM 13,80
2 Bananen
2 Kartoffeln
1 Kürbis klein
100 g Speck
200 g Schweinefilet

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

kleine pk Macadamia Nüsse
Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Süß-Saure Kürbispfanne Dessert: Bananencocktail
Zubereitung des Dessert: Bananencocktail
Die Nüsse kleinhacken und in einem Topf mit karamelisiertem braunen Zucker und Honig kandieren. Die Bananen in Scheibchen schneiden. Honig, Weißwein, Pfefferminzblätter, Currypulver, Zimt zu einer Sauce köcheln. Die Bananen hinzufügen. Am Schluß 3 EL Joghurt mit einrühren. Die Bananen in einem Schälchen servieren und mit den kandierten Nüssen dekorieren.

8.42 Bananencookies an Mandarinenragout

Kosten für Zutaten DM 17,94
1 Schale Austernpilze
1 Aubergine
2 Bananen
1 Becher NESTLE Cookie Teig
1 Gurke
3 Mandarinen
1 Becher BUITONI Nudeln Tricolore
150 g Rinderfilet
100 g Speck durchwachsen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rinderfilet unter der Austernpilzhaube Dessert: Bananencookies an Mandarinenragout

Zubereitung des Dessert: Bananencookies an Mandarinenragout
Den Cookie-Teig ausrollen, zu Kreisen ausstechen und im Ofen 10 Min. bei 180°C backen. Eine Banane zerdrücken, mit einem Becher Joghurt, Zucker, Zitronensaft und geschlagener Sahne verrühren und mit den Cookie-Teig-Plätzchen aufschichten. Zucker und Butter karamelisieren, mit Calvados ablöschen, mit Sahne auffüllen und die Mandarinenfilets einrühren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einigen Bananenscheiben und Puderzucker garnieren.

8.43 Bananenpfannkuchen

Kosten für Zutaten DM 13,58
3 Bananen
1 Kabeljau
1 Stück KRAFT Kräuterfrischkäse
1 Würfel Krebssuppenpaste
1 Salatgurke
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Küstenteller mit Gurken Dessert: Bananenpfannkuchen
Zubereitung des Dessert: Bananenpfannkuchen
Die Bananen schälen und in Stücke schneiden. Aus Mehl, Eiern, Milch und Zimt einen Teig anrühren und diesen in eine Pfanne geben. Die Bananenstücke darauf verteilen und nach dem Backen auf einen Teller geben. Etwas Frischkäse mit Yoghurt vermischen und als Dekoration auf den Pfannkuchen geben. Anschließend das Dessert mit etwas Puderzucker bestäuben.

8.44 Bananenquarkmousse auf Ananas

Kosten für Zutaten DM 19,38
1 Schale Austernpilze
1 Baby Ananas
2 Bananen
1 Becher DR.OETKER Gelatineblätter
1 Bd. Mangold
1 Becher Mungobohnensprossen
150 g Rumpsteak
2 Tomaten
1 Schale Quark
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rumpsteakscheiben im Mungobohnensprossen-Mangold-Mantel Dessert: Bananenquarkmousse auf Ananas
Zubereitung des Dessert: Bananenquarkmousse auf Ananas

Die Bananen mit Zucker und Quark abschmecken, die in Calvados eingeweichte Gelatine warm unterrühren, erkalten lassen und mit geschlagener Sahne und Zucker verfeinern. Die Ananas in Stücke schneiden, in Zucker karamelisieren, mit Calvados ablöschen und über der Mousse auf einem flachen Teller anrichten.

8.45 Bananensouflée auf Erdbeerragout

Kosten für Zutaten DM 17,94
1 Aubergine
2 Bananen
1 Schale Erdbeeren
100 g Pecorino
150 g Putenbrust
2 Orangen
1 Becher BUITONI Nudeln
1 Staudensellerie
1 Becher Quark

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenbrust auf Orangensoße Dessert: Bananensouflée auf Erdbeerragout
Zubereitung des Dessert: Bananensouflée auf Erdbeerragout
Die Erdbeeren vierteln, mit frischer Minze, Honig und Zitronensaft marinieren und am Tellerrand sternförmig anrichten. Die Bananen pürieren, 3 geschlagene Eiweiß, Eigelb, den Quark und Zucker unterheben, alles in gebutterte Förmchen füllen und im Wasserbad im Ofen backen. "

8.46 Bananenspieße an Schokosoße

Kosten für Zutaten DM 17,51
1 Broccoli
2 Bananen
2 Hähnchenschenkel
1 Glas Nuss-Nougat-Creme
1 Maiskolben
1 Soßenkuchen
1 Knolle Sellerie
1 Tüte Rosinen
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hähnchenschmorbraten mit Maisplätzchen Dessert: Bananenspieße an Schokosoße
Zubereitung des Dessert: Bananenspieße an Schokosoße
Die geschälten Bananen in Würfel schneiden, auf Holzspieße stechen, in Zucker karamelisieren, mit einem Schuß Cointreau ablöschen und mit gehackter Minze verfeinern. Für die Soße die Nuß-Nougat-Creme in heißer Milch schmelzen, Joghurt und einen Schuß Cointreau dazugeben und in einer Schale anrichten. Die Bananenspieße über der Schale

dekorieren und mit Puderzucker bestäuben.

8.47 Bananensplitter

Kosten für Zutaten DM 14,50
1 Aubergine
1 Banane
1 Birne
1 Becher Keniabohnen
1 Becher Mandelblättchen
150 g Rinderfilet
1 Becher BUITONI Spaghetti

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Auberginenkörbchen auf Nudelnest Dessert: Bananensplitter
Zubereitung des Dessert: Bananensplitter
Zucker in einer Pfanne karamelisieren, die Mandeln dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Die Banane in Scheiben schneiden und ebenfalls in die Pfanne geben. Die Birne schälen, halbieren, die Kerne entfernen und in Weißwein kochen. Eine halbe Birne fächerförmig aufschneiden, auf einen Teller legen und die Mandelsplitter mit den Bananenscheiben dazugeben.

8.48 Bananentitanic

Kosten für Zutaten DM 13,45
1 Banane
1 Chicoree
1 Glas Gewürzgurken
300 g IGLO Erbsen&Möhren
200 g Kalbsschnitzel
4 Kartoffeln
1 Zwiebel
200 g Weintrauben schwarz

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Bunter Gemüseauflauf Hauptspeise: Kalb à l‘Anette Dessert: Bananentitanic
Zubereitung des Dessert: Bananentitanic
Das Ende der Banane abschneiden. Den Rest der Banane aushöhlen und die Schale als Garnitur verwenden, indem man einen Streifen der Bananenschale abzieht und diesen mit einem Spieß, auf den zwei Trauben gesteckt wurden, an seinem Anfang befestigt. Die Weintrauben halbieren, entkernen und mit Bananenstücken, Zitronensaft, Honig, Brandy und Zitronenmelisse vermengen. Diesen Salat in die Banane füllen.

8.49 Bananentörtchen mit Schokolinsen

Kosten für Zutaten DM 18,93
450 g Blätterteig gefroren
2 Bananen
150 g Entenbrust
1 Schale grüne Bohnen
1 Becher PFANNI Knödel
5 Pflaumen
1 Schale Pilzmischung
1 Tüte Mandeln
1 Rolle NESTLE Schokoladenlinsen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Bohnensuppe Hauptspeise: Entenbrust an Pflaumensoße, Pilzragout und Mandelknödeln Dessert: Bananentörtchen mit Schokolinsen
Zubereitung des Dessert: Bananentörtchen mit Schokolinsen
Den Blätterteig ausrollen, mit einer Form Kreise ausstechen und mit Bananenstücken belegen oder eine Banane darin einwickeln. Die Törtchen an der Seite mit Schokolinsen garnieren und im Ofen ausbacken. Als Garnitur gezuckerte und steif geschlagene Sahne mit einem Spritzbeutel auf die gebackenen Törtchen geben.

8.50 Bayrische Vanillecreme mit Himbeerjus

Kosten für Zutaten DM 18,10
1 Becher DR.OETKER Blattgelatine
150 g Fasanenbrust
1 Schale Himbeeren
1 Piccolo
5 Scheiben Speck durchwachsen
500 g Sauerkraut
1 Schale Weintrauben grün&rot
1 Zwiebel
1 Vanilleschote

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Fasanenbrust auf Champagnerkraut und glasierten Weintrauben Dessert: Bayrische Vanillecreme mit Himbeerjus
Zubereitung des Dessert: Bayrische Vanillecreme mit Himbeerjus
1/8 Liter Milch mit Vanillemark aufkochen und unter gezuckertes Eigelb und die kalt eingeweichte Blattgelatine rühren. Steif geschlagene Sahne dazugeben, warm aufschlagen und abkühlen lassen. Die lauwarme Creme mit einem Spritzbeutel in leicht schräg liegende Weingläser füllen und erkalten lassen. Die Himbeeren mit Puderzucker pürieren, auf der erkalteten Vanillecreme anrichten und mit einer Himbeere garnieren.

8.51 Beeren-Sago-Kompott

Kosten für Zutaten DM 16,97
1 Bd. Brunnenkresse
1 Bd. Brechbohnen
1 Schale Beerenmischung
1 Schale KRAFT Frischkäse Philadelphia
3 Kartoffeln
1 Becher Perlsago
1 Tüte SCHWARTAU Mandelblättchen
150 g Schwertfischfilet
3 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Kressesalat mit gefüllten Tomaten Hauptspeise: Schwertfischspieß mit Kressesoße auf Bohnen und Kartoffeln Dessert: Beeren-Sago-Kompott
Zubereitung des Dessert: Beeren-Sago-Kompott
Den Perlsago in einem Sud aus Rotwein, Wasser, Zitronensaft, Honig und Zimt einkochen, die Beeren einrühren und in einem tiefen Teller anrichten. Zum Garnieren geschlagene Sahne mit Vanillezucker verfeinern, mit einem Spritzbeutel auf den angerichteten Kompott dressieren und mit einem Minzblatt verzieren. "

8.52 Beerencrème

Kosten für Zutaten DM 19,18
1 Chinakohl
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
150 g Beerenmischung
200 g Entenbrust
200 g DANONE Hüttenkäse
2 Nektarinen
1 Becher BUITONI Spaghetti
150 g Shii-Take Pilze

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Entenbrust an Pilzragout und Kohl-Spaghetti Dessert: Beerencrème Getränk: Nektarinen-Bowle
Zubereitung des Dessert: Beerencrème
Den Frischkäse mit Crème fraîche mischen, mit Zucker, Honig und Zitronensaft abschmecken und in einer Schale anrichten. Die Beerenmischung mit Rotwein, Zucker, Honig und Zitronensaft mischen, über die Crème geben und mit einem Minzblättchen garnieren.

8.53 Beerenpäckchen auf Joghurtsoße

Kosten für Zutaten DM 19,21
1 Dos. Artischockenherzen
1 Becher Beerenmischung gefroren
1 Becher Feta
1 Becher Frühlingsrollenteig
1 Kabeljaufilet

1 Orange
1 Glas Pfeffer grün eingelegt
1 Bd. Rucola
1 Tomate

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kabeljau auf Tomatenreis Salat: Rucola Salat mit Feta-Dressing Dessert: Beerenpäckchen auf Joghurtsoße
Zubereitung des Dessert: Beerenpäckchen auf Joghurtsoße
Die Beeren antauen, mit Honig und Zitronensaft marinieren, in Frühlingsrollenblätter einschlagen und im tiefen Fett ausbacken. Für die Soße Joghurt mit dem ausgepreßten Orangensaft , Orangenabrieb und Honig verrühren und als Spiegel auf einem flachen Teller austreichen. Die gebackenen Beerenpäckchen in den Soßenspiegel setzen und mit Minzblättern und reichlich Puderzucker garnieren.

8.54 Beerenragout in Mascarpone

Kosten für Zutaten DM 19,05
RIOGRANDE Beerenmischung gefroren
1 Tütchen NESTLE Cappucino-Instant-Pulver
150 g Kaninchenrücken
5 Karotten
4 Kartoffeln
1 Tüte Pistazien
1 Schale Mascarpone
Steckrübe
Schinkenspeck

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kaninchen im Mantel mit Kartoffel-Steckrübengratin Dessert: Beerenragout in Mascarpone
Zubereitung des Dessert: Beerenragout in Mascarpone
Rotwein, Zimt und Zucker ankochen mit eingeweichtem Weizenstärkepuderabbinden. Beeren dazugeben. Mascarpone und Eigelb aufschlagen. Cappucinopulver mit Wasser und Zucker auflösen, dann mit der geschlagenen Sahne drappieren.",

8.55 Beschwipste Trauben

Kosten für Zutaten DM 13,86
1 Becher Blattspinat
100 g Gorgonzola
2 Kartoffeln
1 Stange Lauch
150 g SCHWARTAU Kuvertüre weiss
150 g Schweinefilet
1 Becher Weintrauben rot

1 Becher LANGNESE Vanilleeis

Kochduell Grundausstattung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Pikante Lauchsuppe Hauptspeise: Notte italo-espanol Dessert: Beschwipste Trauben
Zubereitung des Dessert: Beschwipste Trauben
Die Kuvertüre schmelzen und mit Brandy verfeinern. Die Trauben von ihren Stielen befreien und mit der Schokolade überziehen. Diese dann auf einem Teller anrichten. Das Vanilleeis dazugeben. Mit Kakaopulver verzieren.

8.56 Birne "Surprise"

Kosten für Zutaten DM 18,98

50 g Cheddar
2 Birnen
1 Haifischsteak
1 Schale Kirschtomaten
1 Tüte SCHWARTAU Mandelblättchen
3 Pflaumen
1 Becher IGLO Spinat gefroren
1 Romanesco
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

kleine pk Johannisbeeren rot
Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Haifischzöpfe an einer Zwiebel-Käse-Soße und Spinat Dessert: Birne "Surprise"
Zubereitung des Dessert: Birne "Surprise"
Die Birne ausstechen, in Butter, Zucker und Weißwein karamelisieren und im Ofen bei 180°C dünsten. An beiden Seiten kleine Schnitze aus der Birne schneiden. Die Johannisbeeren und Pflaumenstücke in Butter und Zucker karamelisieren, mit reichlich Calvados ablöschen und flambieren. Eine Soße aus drei Eigelb, einem Vollei, Zucker und Zitronensaft herstellen und auf einem tiefen Teller mit den karamelisierten Früchten um die, in der Höhlung mit Johannisbeeren gefüllte, Birne garnieren.

8.57 Birne Helene à la Andreas

Kosten für Zutaten DM 13,49

2 Auberginen
1 Birne
1 Netz Schalotten
4 Tomaten
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
2 Wachteln
1 Becher LANGNESE Vanilleeis

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Wachteln auf Auberginentörtchen Dessert: Birne Helene à la Andreas
Zubereitung des Dessert: Birne Helene à la Andreas
Die Birne so schälen, daß noch ein wenig Schale dranbleibt. Sie dann in Weißwein mit Zucker pochieren und weichkochen. Die Schokolade schmelzen und mit Sahne vermengen. Die Birne auf einen Teller setzen, mit der Schokolade übergießen und mit Minzeblättchen garnieren. Das Vanilleeis in Scheiben schneiden und dazugeben.

8.58 Birne im Schlafrock

Kosten für Zutaten DM 14,25
1 Broccoli
1 Birne
1 Stück Chinesischer Ingwer frisch
1 Kalbsleber
4 Möhren
1 Tüte Macadamia Nüsse
1 Glas Weinblätter

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsleber "Flower Power" Dessert: Birne im Schlafrock
Zubereitung des Dessert: Birne im Schlafrock
Der Ausbackteig besteht aus Mehl, Ei, einem TL Honig, etwas Backpulver und geriebener Zitronenschale. Die Birne vom Strunk her entkernen, damit die Spitze ganz bleibt. Die Birne im Teig wenden, fritieren und diesen Vorgang mehrmals wiederholen. Abschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Joghurt mit Honig anrühren, die Nüsse dazugeben und mit geschnittener Zitronenmelisse würzen. Die "Birne im Schlafrock" auf den Macadamia-joghurt setzen, mit Puderzucker bestäuben und mit einem Blatt Zitronenmelisse dekorieren.

8.59 Birne in Nougat-Sahne

Kosten für Zutaten DM 18,76
1 Schale Champignons braun
1 Birne
1 Becher Blätterteig
1 Dos. Artischockenherzen
3 Kohlrabi
1 Becher MIBELL Mozzarella
1 Glas Nutella
1 Schweinefilet
1 Dos. Sardinen
2 Schalotten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Champignoncreme mit Artischockenherzen und Sardinenstäbchen Hauptspeise:

Gratiniertes Schweinefilet an Kohlrabigemüse Dessert: Birne in Nougat-Sahne
Zubereitung des Dessert: Birne in Nougat-Sahne
Die Birne schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in einem Sud aus Sahne, Zimt und Zucker einkochen. Das Nutella mit einem Löffel auf einem flachen Teller ausstreichen und die pochierte Birne mit der Soße darauf anrichten. Zum Garnieren mit Puderzucker und Minzblättern bestreuen.

8.60 Birnen-Gorgonzola-Salat

Kosten für Zutaten DM 19,61
1 Birne
1 Becher Butterkekse
1 Schale Datteln
50 g Gorgonzola
1 Schale Erdbeeren
3 Lammkoteletts
3 Kartoffeln
1 Mangold
1 Glas Pfeffer rot
2 Tamarillos

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gepfefferte Erdbeeren Hauptspeise: Lammkoteletts mit Tamarillo-Dattel-Soße Dessert: Birnen-Gorgonzola-Salat
Zubereitung des Dessert: Birnen-Gorgonzola-Salat
Die Birne in Würfel schneiden, mit dem gezupften Gorgonzola vermengen, mit Zitronensaft marinieren und auf einem flachen Teller anrichten. Die Butterkekse mahlen und über den angerichteten Salat streuen."

8.61 Birnen-Schoko-Küßchen

Kosten für Zutaten DM 17,82
2 Birnen
1 Schale Feldsalat
1 Tüte Pistazienkerne
1 Mangold
1 Becher Mie-Nudeln
1 Paprika Rot
1 Tomate
10 Schokoküsse klein
150 g Zanderfilet

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Feldsalatcremesuppe Hauptspeise: Mangold-Zander im Nudelmantel Dessert: Birnen-Schoko-Küßchen
Zubereitung des Dessert: Birnen-Schoko-Küßchen

Die kleinen Schokoküsse entwaffeln. Die Waffeln in eine Ringform legen und mit geraspelten und mit Honig verfeinerten Birnen auffüllen. Die Oberteile der Schokoküsse zerdrücken, darüberschichten und mit den Pistazienkernen bedecken.

8.62 Birnenkrapfen mit Schokoladensahne

Kosten für Zutaten DM 14,49
500 g Backpflaumen
2 Birnen
150 g Kaninchenrücken
1 Tüte PFANNI Kartoffelpüree
150 g SCHWARTAU Kuvertüre schwarz
3 Tomaten
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kaninchenrücken im Wirsingkleid Dessert: Birnenkrapfen mit Schokoladensahne
Zubereitung des Dessert: Birnenkrapfen mit Schokoladensahne
Zwei Eigelb mit zwei Eßlöffeln Mehl, etwas Zucker und einem Schuß Milch verrühren. Zwei Eiweiß steifschlagen und unterheben. Die Birnen schälen, in Spalten schneiden, mehlieren, durch den Teig ziehen und in der Friteuse ausbacken. Sahne mit Zucker aufschlagen und die zuvor geraspelte Kuvertüre unterheben. Die ausgebackenen Früchte kreisförmig auf einem Teller verteilen, die Sahne in die Mitte geben und mit Puderzucker bestäuben. Mit Minze garnieren.

8.63 Birnenkugeln in karamelisiertem Pflaumenmus

Kosten für Zutaten DM 18,25
2 Birnen
2 Heringe grün
1 Becher KNORR Kartoffelpüree
50 g Krebssuppenpaste
125 g Mozzarella
2 Pflaumen
125 g SCHWARTAU Mandelblättchen
1 Romanesco
1 Tomate

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hering in Kruste an Tomaten-Kartoffel-Püree Dessert: Birnenkugeln in karamelisiertem Pflaumenmus
Zubereitung des Dessert: Birnenkugeln in karamelisiertem Pflaumenmus
Die Birnen schälen, mit einem Pariser Löffel Kugeln heraustechen und in Zucker, Calvados, Butter und Mandelblättchen kurz anbraten. Für die Soße die entkernten und geschnittenen Pflaumen in Zucker, Zimt und Butter karamelisieren mit Rotwein ablöschen, einkochen

und reduzieren.

8.64 Birnenspalten im Preiselbeersud und Zitronengrissini

Kosten für Zutaten DM 19,34
2 Birnen
1 Becher NESTLE Blätterteig
150 g Hähnchenbrust
1 Stange Lauch
1 Paprika Rot
1 Schale Mungobohnensprossen
1 Glas Preiselbeeren
1 Schale Shii-Take Pilze
1 Stück Saint Agur

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefüllte Shii-Take-Köpfe mit Reispfanne Dessert: Birnenspalten im Preiselbeersud und Zitronengrissini
Zubereitung des Dessert: Birnenspalten im Preiselbeersud und Zitronengrissini
Die geschälten Birnen in Spalten schneiden, in Zucker, Honig, Weißwein und Zitronensaft einkochen, die Preiselbeeren einrühren und in einem tiefen Teller anrichten. Den Blätterteig ausrollen, in Streifen schneiden, mit Honig, Zitronenabrieb und Zimt verfeinern, eindrehen und im Ofen backen. Zum Garnieren geschlagene und gezuckerte Sahne mit einem Spritzbeutel auf die Birnenspalten dressieren und mit Minzblättern garnieren.

8.65 Birnentarte

Kosten für Zutaten DM 13,03
200 g Backpflaumen
1 Flasche Bier
2 Birnen
2 Laugenbrezel
150 g Schweinelende
200 g Rosenkohl
1 Tomate

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinelende mit Senf-Bier-Zabaione Dessert: Birnentarte
Zubereitung des Dessert: Birnentarte
Eine Birne schälen, fein würfeln und, in ein Förmchen gefüllt, mit Butter und Zucker in einer Pfanne anbraten. 1Eiweiß und 1Eigelb mit Zucker getrennt aufschlagen. Beides vorsichtig mit Mehl vermengen und in das Förmchen füllen. Die Pfanne in den Ofen stellen und die Birnentarte bei 180°C Oberhitze gratinieren. Die Tarte aus dem Förmchen lösen, auf einem Teller servieren und mit Basilikum garnieren.

8.66 Blaubeer-Muffins

Kosten für Zutaten DM 19,25
1 Baby Ananas
1 Schale Blaubeeren
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Granatapfel
1 Ingwerknolle
3 Kartoffeln
1 Dos. Kokosnusscreme
150 g Putenbrust
1 Schale Okra-Schoten
1 Radicchio

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Fritierte Okraschoten mit Soja-Dip Hauptspeise: Putenbrust süß-sauer Dessert: Blaubeer-Muffins
Zubereitung des Dessert: Blaubeer-Muffins
Die Blaubeeren mit einem Teig aus 3 Eiern, Mehl, Milch, Zucker, Butter und Backpulver verrühren, in ausgebutterte Muffin-Formen füllen und im Ofen bei 180°C ca. 15 min. backen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern garnieren. "

8.67 Blaubeeren mit Eierlikörsahne an Physalis

Kosten für Zutaten DM 18,65
1 Chinakohl
1 Aubergine
1 Becher Heidelbeeren gefroren
1 Fläschchen Eierlikör
1 Kalbsfilet
3 Kartoffeln
2 Paprika grün & rot
1 Schale Physalis
1 Tüte Sesam

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsmedaillons im Sesammantel Salat: Chinakohlsalat Dessert: Blaubeeren mit Eierlikörsahne an Physalis
Zubereitung des Dessert: Blaubeeren mit Eierlikörsahne an Physalis
Geschlagene Sahne mit Vanillezucker und Eierlikör verfeinern, die Hälfte mit den Heidelbeeren vermengen und schichtweise in eine Schale füllen. Die Physalis schälen, mit Zucker und Honig marinieren und über die Creme geben. Zum Garnieren mikt Puderzucker bestreuen und mit Minzblättern verzieren.

8.68 Bochumer Joghurtsüppchen

Kosten für Zutaten DM 14,57
1 Aubergine
1 Becher IGLO Blattspinat gefroren
1 Fläschchen Eierlikör
150 g Lachs
250 g Kürbiskerne
5 Kartoffeln
1 Karambole
1 Paprika gelb
3 Schalotten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lachssteak im Kartoffelmantel Dessert: Bochumer Joghurtsüppchen
Zubereitung des Dessert: Bochumer Joghurtsüppchen
Einen Becher Sahne schlagen. Die Karambole in Scheiben schneiden. Mit drei Scheiben einen Tellerrand ausdekorieren. Den Rest würfeln und in ein Schälchen geben. Den Eierlikör mit einem Becher Joghurt, Brandy und Honig vermengen, etwas von der Sahne unterziehen und die Creme zu den Karambolewürfeln geben. Das Schälchen auf den dekorierten Teller stellen.

8.69 Bratapfel mit Brombeercreme

Kosten für Zutaten DM 17,01
1 Dos. Brombeeren
1 Apfel
1 Becher Frischkäse
150 g Lammfilet
1 Bd. italienische Kräutern
3 Kartoffeln
1 Paprika gelb
2 Tomaten
1 Tafel Schokolade weiss
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammfilets im Kartoffelmantel mit gratiniertem Gemüse Dessert: Bratapfel mit Brombeercreme
Zubereitung des Dessert: Bratapfel mit Brombeercreme
Den Apfel aushöhlen, mit Zucker bestreuen und im Ofen backen. Den Brombeersud leicht einkochen und als Spiegel auf einem flachen Teller anrichten. Den Frischkäse mit den Brombeeren, Zucker und Sahne verrühren und in den gebackenen Apfel füllen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern bestreuen.

8.70 Bratapfel-Kiwano-Dialog

Kosten für Zutaten DM 14,10
1 Apfel rot
1 Gemüsezwiebel
1 Kiwano
1 Putenschnitzel
1 Glas Oliven schwarz
1 Becher Nudeln bunt
1 Glas FINKENHELL Schattenmorellen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenröllchen auf Zwiebel-Olivensauce Dessert: Bratapfel-Kiwano-Dialog
Zubereitung des Dessert: Bratapfel-Kiwano-Dialog
Vom Apfel das obere Drittel abschneiden und den anderen Teil aushöhlen. Die Kiwano halbieren und aushöhlen. Den Kirschsaft in einem Topf mit etwas Speisestärke abbinden und einige kleine Apfelstückchen sowie die Kiwanokerne dazugeben. Das Ganze köcheln lassen,schließlich auch die Kirschen dazugeben und noch einmal kurz aufkochen. Einen Teil der Kirschsauce in den Apfel und die halbe Kiwano füllen, den anderen Teil auf einen Dessertteller gießen und die beiden Früchte darauf anrichten.

8.71 Brombeercreme

Kosten für Zutaten DM 14,53
1 Aubergine
150 g Austernpilze
1 Dos. Brombeeren
200 g Entenbrust
500 g BARILLA Farfalle
250 g Kräuterfrischkäse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

kleine pk DR.OETKER Vanillezucker
Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Entenbrust auf Farfalle Salat: Warmer Auberginensalat Dessert: Brombeercreme
Zubereitung des Dessert: Brombeercreme
Die Brombeeren pürieren und mit Vanillezucker abschmecken. Etwas Vanillezucker mit 100gr. Joghurt vermengen. Mit braunem Zucker einen Glasrand verzieren. In das Glas die Brombeeren füllen. Obendrauf einen Klecks des Joghurts geben.

8.72 Brombeercreme im Apfel

Kosten für Zutaten DM 12,41
1 Dos. Brombeeren
1 Becher DR.OETKER Blattgelatine
1 Apfel grün
3 Kartoffeln
200 g Putenbrust
1 Peperoni grün
1 Peperoni rot

200 g Schimmelkäse

Kochduell Grundausstattung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenmedallions auf Gorgonzolasauce Dessert: Brombeercreme im Apfel
Zubereitung des Dessert: Brombeercreme im Apfel
Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und dann bei geringer Hitze auflösen. Sahne steif schlagen und mit den Brombeeren und der Gelatine vermengen. Den Apfel halbieren, die eine Hälfte aushöhlen und mit der Creme füllen. Dann in den Kühlschrank stellen. Den Saft der Brombeeren reduzieren lassen und mit Zucker, Zimt und Brandy vermengen. Auf einen Teller die Sauce geben, die Apfelhälfte daraufstellen und mit Sahne dekorieren.

8.73 Brombeerpfannkuchen mit Schoko-Soße

Kosten für Zutaten DM 19,75
1 Schale Cocktailtomaten
1 Schale Brombeeren
1 Schale KARWENDEL Frischkäse
150 g Leber
1 Dos. Okra-Schoten
1 Becher Mürbeteig
1 Becher Nuss-Nougat-Creme
2 Nashi Birnen
1 Staudensellerie
3 Riesenchampignons

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gefüllte Champignonköpfe Hauptspeise: Leber im Teig gebacken mit Nashi-Okra-Pürée Dessert: Brombeerpfannkuchen mit Schoko-Soße
Zubereitung des Dessert: Brombeerpfannkuchen mit Schoko-Soße
Aus Eiern, Mehl, Milch und Vanillezucker einen Teig zubereiten, in Olivenöl zu einem Pfannkuchen backen und auf einem flachen Teller anrichten. Die Brombeeren mit Zitronensaft, Calvados, Cidre-Essig und Honig marinieren und über den Pfannkuchen garnieren. Die Nuß-Nougat-Creme mit flüssiger Sahne verrühren und als Soßenspiegel an den Pfannkuchen nappieren.

8.74 Brombeertraum

Kosten für Zutaten DM 18,44
1 Dos. Brombeeren
1 Avocado
100 g Gorgonzola
1 Stange Lauch
150 g Lammkoteletts
3 Kartoffeln
5 Möhren
1 Schale Pilzmischung
1 Pomelo

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammkoteletts mit Gorgonzolakruste Salat: Avocado-Pilz-Salat Dessert: Brombeertraum
Zubereitung des Dessert: Brombeertraum
Die Brombeeren vom Saft trennen, süßen und in ein Dessertglas füllen. Den Brombeersaft mit einem Teil der geschlagenen Sahne verrühren, über die Brombeeren schichten und mit geschlagener Sahne bedecken. Die Pomelo filetieren, mit Honig marinieren und am Tellerrand garnieren.

8.75 Buchweizenpfannkuchen mit glasierten Äpfeln

Kosten für Zutaten DM 18,35
1 Becher Buchweizengrütze
1 Schale Champignons braun
2 Äpfel grün
1 Aubergine
1 Bd. Frühlingszwiebeln
150 g Lammfilets
1 Tüte Kürbiskerne
50 g KRAFT Lindenberger Käse
4 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Überbackenes Champignon-Käse-Toast Hauptspeise: Lammfilets mit Gemüsebratlingen und panierten Auberginen Dessert: Buchweizenpfannkuchen mit glasierten Äpfeln
Zubereitung des Dessert: Buchweizenpfannkuchen mit glasierten Äpfeln
Die Buchweizengrütze in warmem Wasser einweichen, abgießen, mit Mehl, zwei Eiern, Milch, einer Prise Salz und Zucker zu einem Pfannkuchenteig verrühren und in Olivenöl ausbacken. Die Äpfel in Spalten schneiden, in Honig und Zitronensaft glasieren und mit dem Pfannkuchen auf einem flachen Teller anrichten. Zum Garnieren mit Puderzucker bestreuen und mit Minzblättern verzieren.

8.76 Buntes Quittenkissen

Kosten für Zutaten DM 19,94
1 Becher Bandnudeln
1 Schale Champignons
1 Becher NESTLE Blätterteig
100 g Krabben
1 Becher SCHWARTAU Lebensmittelfarbe
150 g SCHWARTAU Kuvertüre weiss
1 Becher Keniabohnen
1 Bd. Spinat
100 g Schmelzkäse/Leerdamer

1 Quitte
1 Zucchini

Kochduell Grundausstattung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Bunte Nudelmischung Dessert: Buntes Quittenkissen
Zubereitung des Dessert: Buntes Quittenkissen
Aus dem Blätterteig Herzen austechen und im Ofen 12 Min. bei 180°C backen. Die Quittenwürfel in braunem Zucker karamelisieren, mit Wasser ablöschen, mit einem Schuß Calvados verfeinern und in die aufgeschnittenen Blätterteigherzen füllen. Alles mit geschmolzener und mit Lebensmittelfarbe unterschiedlich eingefärbter Kuvertüre überziehen, auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker vollenden.

8.77 Butterkekslasagne mit Joghurtfüllung auf Himbeermark

Kosten für Zutaten DM 14,85
1 Becher Butterkekse
1 Glas Himbeermarmelade
200 g Lachssteak
1 Stange Lauch
1 Zucchini
2 Zitronen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lachs auf Lauchgemüse mit Zucchinischuppen Dessert: Butterkekslasagne mit Joghurtfüllung auf Himbeermark
Zubereitung des Dessert: Butterkekslasagne mit Joghurtfüllung auf Himbeermark
Eine Zitrone filetieren. Joghurt mit braunem Zucker und etwas Zitronensaft vermengen. Jeweils ein bißchen auf drei Kekse geben. Die Kekse zu einer "Lasagne" stapeln und auf einem Spiegel von passierter Himbeermarmelade plazieren. Etwas von dem Joghurtgemisch mit einer Gabel oder ähnlichem durch die Marmelade ziehen. Mit Zironenfilets und Minzeblättchen garnieren.

8.78 Butterkuchen

Kosten für Zutaten DM 17,56
50 g Chesterkäse
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
1 Bd. Blattspinat
1 Rolle Baguetteteig
1 Lila Blumenkohl
150 g Putenbrustfilet
1 Schale Pilzmischung
1 Tüte SCHWARTAU Mandelblättchen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Blumenkohlrahmsuppe Hauptspeise: Gefüllte Putenbrustroulade Dessert: Butterkuchen
Zubereitung des Dessert: Butterkuchen
Den Baguetteteig ausrollen, auf ein gefettetes Blech legen und mit einer Gabel Löcher einstechen. Den ausgerollten Teig mit Butter, Zucker und Zimt bestreichen, die Mandelblättchen darüberstreuen und im Ofen bei 190° backen. Den gebackenen Kuchen mit Crème fraîche bestreichen, mit den übrigen Mandelblättchen bestreuen und mit Puderzucker vollenden.

8.79 Camembert mit karamelisierten Bananen

Kosten für Zutaten DM 14,19
150 g Camembert
1 Banane
1 Granatapfel
1 Fenchel
1 Lachssteak
4 Kartoffeln
1 Bd. Spargel
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lachssteak mit Kartoffelkruste auf Gemüse Dessert: Camembert mit karamelisierten Bananen
Zubereitung des Dessert: Camembert mit karamelisierten Bananen
Ein Viertel der Banane abtrennen, aushöhlen und die Schale auf einen Teller legen. Den Camembert aufschneiden und dazulegen. Den Rest der Banane schälen, in kleine Stücke schneiden, in karamelisiertem Zucker anziehen, mit Brandy ablöschen, die Granatapfelkerne untermengen und dieses Ragout zu dem Camembert in die Bananenschale geben.

8.80 Camembert-Bällchen an Kiwisalat

Kosten für Zutaten DM 18,41
1 Stück WEIHENSTEFAN Camembert
1 Schale Champignons
1 Schale Feldsalat
1 Tüte Erdnußkerne ungesalzen
1 Lachsfilet
1 Kiwi
3 Mini-Zucchinis
1 Becher SCHWARTAU Marzipan
1 Glas Rote Bete Kugeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lachspfanne mit Feldsalat Dessert: Camembert-Bällchen an Kiwisalat

Zubereitung des Dessert: Camembert-Bällchen an Kiwisalat
Die Marzipanmasse mit reichlich Puderzucker bestäuben, ausrollen, in Rechtecke schneiden, jeweils mit einer Ecke Camembert belegen und zu Kugeln formen. Die Camembertkugeln mehlieren, durch Eimasse ziehen, in geschrotetem Weißbrot panieren und im tiefen Fett ausbacken. Die geschälte Kiwi in Scheiben schneiden, mit den Rote Bete Scheiben abwechseln auf einem flachen Teller auslegen und mit Puderzucker marinieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Minzblatt garnieren.

8.81 Capuccino von Banane und Pflaumen

Kosten für Zutaten DM 13,98
1 Avocado
1 Banane
1 Becher Haselnüsse
200 g Putenschnitzel
6 Pflaumen
100 g Schinken gekocht
500 g BARILLA Tagliatelle

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gegrilltes Putensteak auf Tagliatelle mit Avocadosauce Dessert: Capuccino von Banane und Pflaumen
Zubereitung des Dessert: Capuccino von Banane und Pflaumen
Die Haselnüsse mahlen. Weißwein mit Honig und Zimt in einem Topf aufsetzen. Die Banane in Scheiben schneiden, die Pflaumen entkernen und in Streifen schneiden. Beides zu dem Weißweinsud geben und einkochen lassen. Etwas von den gemahlenen Nüssen hinzufügen. Etwas Sahne schlagen und mit dem Rest der Nüsse und einem Schuß Brandy vermengen. Das Kompott in eine Tasse füllen, mit der Sahne bedecken und mit Kakaopulver bestäuben.

8.82 Carmens Cocktail

Kosten für Zutaten DM 14,59
2 Chicoree
100 g Gouda
1 Becher KNORR Kartoffelpüree
2 Kiwis
150 g Rumpsteak
150 g Schinken gekocht
1 Stangenmeerrettich

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Chicoree-Schinken-Käsecocktail Hauptspeise: Gesottenes Rindersteak Dessert: Carmens Cocktail
Zubereitung des Dessert: Carmens Cocktail

Die Kiwis schälen, in Scheiben schneiden, mit Zitrone und Zucker marinieren und kreisförmig auf einem Teller anrichten. Sahne schlagen, mit Zucker mischen und in die Mitte der Kiwis geben. Mit Minze dekorieren.

8.83 Carpaccio von der Kiwi

Kosten für Zutaten DM 19,48
450 g Blätterteig gefroren
2 Granatäpfel
200 g Lammfilet
3 Kartoffeln
1 Schale Kirschtomaten
2 Kiwis
1 Stück Pecorino
1 Becher Rucola

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammfilet im Blätterteig Dessert: Carpaccio von der Kiwi
Zubereitung des Dessert: Carpaccio von der Kiwi
Die Kiwis schälen, in Scheiben schneiden und auf einem Tellerboden garnieren. Die Granatäpfel aufschneiden, auslöffeln und auf die Mitte des Tellers setzen. Die Kerne der Granatäpfel als Marinade für die Kiwis in Butter, etwas Zucker und einem Schuß Calvados anbraten und über die Kiwischeiben geben. Die Füllung für die ausgehöhlten Granatäpfel aus Joghurt, Zitronensaft und geschlagener Sahne herstellen und mit einem Minzblatt garnieren.

8.84 Cashewsoufflé mit karamelisierten Orangen

Kosten für Zutaten DM 19,74
1 Tüte Cashewkerne
100 g Krabben
40 g Nori - Algen
1 Becher BUITONI Nudeln
1 Fläschchen Madeira
2 Orangen
2 Tomaten
1 Schale Shii-Take Pilze
2 Rotbarben
1 Bd. Spinat

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Sushi Hauptspeise: Rotbarbenfilets an Sahnegemüse Dessert: Cashewsoufflé mit karamelisierten Orangen
Zubereitung des Dessert: Cashewsoufflé mit karamelisierten Orangen
Zucker karamelisieren, mit Calvados ablöschen und als Soßenspiegel in eine Kokotte füllen. Gezuckertes und geschlagenes Eiweiß mit angerösteten und geschroteten Cashewkernen

verrühren, in die Kokotte füllen und im Ofen backen. Für die Soße Zucker karamelisieren, mit Madeira ablöschen und die Orangenfilets darin glasieren.

8.85 Cocktail von Orangen, Feigen und Melone

Kosten für Zutaten DM 13,78
1 Chicoree
250 g Feigen getrocknet
1 Honigmelone
2 Orangen
200 g Schweineschnitzel
1 Zwiebel
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinemedallions mit Kräuterkruste Dessert: Cocktail von Orangen, Feigen und Melone
Zubereitung des Dessert: Cocktail von Orangen, Feigen und Melone
Rotwein, Zucker, Zimt und die Feigen einkochen. Die Orangen filetieren und ebenfalls hinzufügen. Von der Melone den Deckel sternförmig abtrennen, die Melone mit einem Pariser Löffel aushöhlen und auf einen Teller stellen. Die Melonenkugeln zu den Feigen geben. Das Obst in die Melone füllen und mit etwas Joghurt oder geschlagener Sahne und Minze garnieren.

8.86 Cookies unter Maronenspaghetti

Kosten für Zutaten DM 19,40
1 Becher SANELLA Cookie-Teig
100 ml Haselnußöl
1 Becher Keniabohnen
1 Becher Kirschtomaten
1 Fläschchen Kirschwasser
1 Peperoni rot
1 Dos. Maronenpüree
150 g Rotbarschfilet
1 Becher Salatmischung
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Carlos Fischküchlein Dessert: Cookies unter Maronenspaghetti
Zubereitung des Dessert: Cookies unter Maronenspaghetti
Die Cookies nach Anleitung backen. Die Hälfte des Maronenpürees mit Sahne und Kirschwasser glattrühren. $1/2$ Becher Sahne schlagen. Die Cookies auf einen Teller geben. Das Püree mit Hilfe einer Spätzlepresse darauf verteilen. Mit der geschlagenen Sahne und Minze garnieren.

8.87 Cous-Cous-Blaubeerpfannkuchen

Kosten für Zutaten DM 18,39
1 Becher Ayran
1 Becher Cous-Cous
1 Schale Blaubeeren
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Honigmelone
150 g Lammkoteletts
4 Kartoffeln
2 Peperoni grün
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammkoteletts auf buntem Gemüse Dessert: Cous-Cous-Blaubeerpfannkuchen Cocktail: Pikanter Melonencocktail
Zubereitung des Dessert: Cous-Cous-Blaubeerpfannkuchen
Einen Pfannkuchenteig aus 3 Eiern, Milch, Mehl Salz, Zucker und Backpulver zubereiten, in Zuckerwasser gegarten Cous-Cous einrühren, die Masse als Pfannkuchen in Olivenöl ausbacken und mit einigen Blaubeeren bestreuen. Die übrigen Blaubeeren mit geschlagener und gezuckerter Sahne verrühren und am Tellerrand garnieren. "

8.88 Crepe mit Eierlikör

Kosten für Zutaten DM 13,64
1 Becher Champignon
1 Flasche VERPOORTEN Eierlikör
1 Putenkotelett
1 Becher LA CARALINA Mozzarella
1 Bd. Thymian
2 Tomaten
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenkotelett rot / weiß Dessert: Crepe mit Eierlikör
Zubereitung des Dessert: Crepe mit Eierlikör
Ein Ei wird aufgeschlagen, Milch und 3 EL Mehl werden zugerührt, bis die Masse zähflüssig ist. Der Teig wird dünn in eine nicht zu heiße Pfanne gegeben. Beim Anrichten gibt man etwas Eierlikör auf den Crepes und bestäubt ihn mit Kakaopulver.

8.89 Crêpe Suzette

Kosten für Zutaten DM 17,39
1 Hasenkeule
5 Kartoffeln
100 g Lebkuchen
1 Schale Pilzmischung
3 Orangen

5 Möhren
1 Becher IGLO Rotkohl gefroren
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hasenragout auf Apfel-Zwiebel-Rotkohl Dessert: Crêpe Suzette
Zubereitung des Dessert: Crêpe Suzette
Einen Crêpeteig aus Mehl, Zucker, 2 Eiern, Milch, Sahne, Salz und Zitronensaft zubereiten und in einer Butterflocke ausbacken. Fünf Stück Würfelzucker an Zitronen- und Orangenschale reiben, in Butter karamelisieren, den Crêpe dazugeben, mit Calvados, Zitronen- und Orangensaft auffüllen und einreduzieren lassen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit zeriebenem Lebkuchen bestreuen.

8.90 Crepes a la babel

Kosten für Zutaten DM 14,05
1 Becher Erdbeeren
1 Flasche Erdbeerlikör
200 g Leber
250 g BARILLA Nudeln
1 Paprika Rot
1 Glas FERRERO Nutella
1 Becher Mandeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gebratene Leber mit Zwiebel-Paprikakonfit Dessert: Crepes a la babel
Zubereitung des Dessert: Crepes a la babel
Für den Teig 2 El Mehl, 2 Eigelb, 1/4 l. Milch und1 EL Zucker mit einem Schneebesen verrühren. Die kleingehackten Mandeln in einer Pfanne mit Öl kurz anbraten, den Teig dünn darüber geben, einseitig anbraten und im Ofen weitergaren lassen. Die Erdbeeren halbieren, mit Zucker und einem 1/2 Fläschen Erdbeerlikör vermengen. Die Erdbeeren um die zwei trichterförmig gerollten Crepes drapieren.

8.91 Der angelaufene Kaas

Kosten für Zutaten DM 13,82
1 Chicoree
125 g Camembert
3 Frühlingszwiebeln
2 Orangen
200 g Rinderfilet
2 Tomaten
200 g Sonnenblumenkerne

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Kalte Tomaten im Glas Hauptspeise: Rinder-Carpaccio Dessert: Der angelaufene Kaas
Zubereitung des Dessert: Der angelaufene Kaas
Den Camembert und eine Scheibe Toastbrot in Würfel schneiden, mit einem Ei, Salz und Pfeffer vermengen und in zwei gebutterte Förmchen füllen. Diese in einer Pfanne in den Ofen stellen und bei 200°C gratinieren. Die Orangen filetieren, kreisförmig auf einem Teller anrichten, mit Schnittlauch dekorieren und den "Gratin" in die Mitte setzen.

8.92 Der gegen die Windmühle kämpft

Kosten für Zutaten DM 14,08
450 g Blätterteig gefroren
250 g Haselnüsse
150 g Kasseler
150 g SCHWARTAU Kuvertüre weiss
1 Glas SCHWARTAU Kirschmarmelade
500 g Sauerkraut
500 ml GRANINI Tomatensaft

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kasseler a la Don Quichotte Dessert: Der gegen die Windmühle kämpft
Zubereitung des Dessert: Der gegen die Windmühle kämpft
Vier Blätter des Blätterteigs auf ein Backblech legen. Jeweils alle vier Ecken ca. 3cm einschneiden. Die Hälfte der Haselnüsse grob mahlen, mit der Kirschmarmelade vermengen und je ein Häufchen davon in die Mitte des Blätterteigs setzen. Die vier Ecken zur Mitte hin falten, so daß "Windmühlen" entstehen. Diese mit einer Mischung aus 2 Eigelb und Sahne bestreichen und im Ofen ca. 12 min backen. Die Kuvertüre schmelzen, eine Handvoll der gemahlenen Haselnüsse einrühren und mit einem Schuß Brandy verfeinern. Diese Sauce in einen Teller füllen und eine Windmühle darauf dekorieren.

8.93 Desserttrilogie

Kosten für Zutaten DM 12,95
2 Bananen
1 Becher BARILLA Farfalle
1 Paprika Rot
250 g Quark
1 Rotkohl
1 Glas Schattenmorellen
1 Becher IGLO Spinat

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Farfalle mit Sojapesto und Gemüsepfanne Dessert: Desserttrilogie
Zubereitung des Dessert: Desserttrilogie

Den Schattenmorellensaft in einem Topf kochen, mit Zimt und Nelkenpulver würzen, die Schattenmorellen hinzugeben und einkochen lassen. Die Bananen in Scheiben schneiden und mit Honig, Weißwein, Zitronensaft und Zimt einkochen. Den Quark mit etwas Joghurt, Sahne, Zimt, Nelkenpulver und Zitronensaft verrühren. Die Kirschen, die Bananen und den Quark in jeweils ein Töpfchen geben und servieren.

8.94 Dialog zwischen tranchierter Banane und Pflaumenmus

Kosten für Zutaten DM 13,57
1 Broccoli
2 Bananen
4 Karotten
150 g Putenleber
225 g Pflaumenmus
50 g Parmesan
200 g Mandeln
1 Becher Zwieback

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Römerleber "Vergleich der Gladiatoren" Dessert: Dialog zwischen tranchierter Banane und Pflaumenmus
Zubereitung des Dessert: Dialog zwischen tranchierter Banane und Pflaumenmus
Die Bananen in Scheiben schneiden und auf einem Teller anrichten. Die Hälfte des Pflaumenmus mit geschlagener Sahne glattrühren, in eine Spritztülle füllen und zu den Bananen spritzen. Den Zwieback reiben und die Mandeln im Mixer zerkleinern. Beides über die Bananen und die Pflaumenmussahne streuen. Mit Zitronenmelisse dekorieren.

8.95 Die geliebte Creme

Kosten für Zutaten DM 13,58
1 Forelle
1 Fläschchen Eierlikör
1 Becher DR.OETKER Karamelpudding
200 g Pilzmischung
1 Becher Mozzarella
1 Salatgurke
1 Wirsing
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gewickelte Forelle Dessert: Die geliebte Creme
Zubereitung des Dessert: Die geliebte Creme
Die Karamelcreme nach Packungsanweisung zubereiten und in ein Glas füllen. Mit dem Eierlikör begießen. Mit Minzeblättchen dekorieren.

8.96 Eierlikör-Bananen-Flockencreme

Kosten für Zutaten DM 18,90
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
2 Chilischoten rot & grün
2 Bananen
1 Becher IGLO Blattspinat gefroren
1 Fläschchen Eierlikör
1 Becher Haferflocken
50 g Lachs
150 g Putenbrust
2 Nektarinen
150 g Schmelzkäse/Leerdamer
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Lachs-Tartar auf Toastherzen Hauptspeise: Putenbrustmedaillons an Frucht-Curry-Gemüse Dessert: Eierlikör-Bananen-Flockencreme
Zubereitung des Dessert: Eierlikör-Bananen-Flockencreme
Die Haferflocken in Milch und einer Prise Salz einkochen, quellen lassen, geschlagene Sahne, Eierlikör und eine zerdrückte Banane unterrühren, mit Honig verfeinern und mit den übrigen Nektarinenscheiben garnieren. Alles in einem tiefen Teller anrichten und mit Puderzucker garnieren.

8.97 Eierlikör-Souflée auf Kirschkompott

Kosten für Zutaten DM 18,04
1 Chinakohl
1 Avocado
1 Becher DR.OETKER Blattgelatine
50 g Gorgonzola
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 kleine Flasche Eierlikör
150 g Lammfilets
2 Kartoffeln
1 Glas Kaiserkirschen
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Avocadosalat mit Gorgonzola Hauptspeise: Lammfilet im Kohl-Kartoffel-Mantel auf Lauch-Tomaten-Soße Dessert: Eierlikör-Souflée auf Kirschkompott
Zubereitung des Dessert: Eierlikör-Souflée auf Kirschkompott
Die in kaltem Wasser eingeweichte Blattgelatine im Kirschsaft einkochen, die Kirschen einrühren, mit Zucker und gehackter Minze verfeinern und erkalten lassen. Aus dem Eierlikör, geschlagenem Eigelb, geschlagenem Eiweiß und einem EL Mehl eine Soufléemasse zubereiten, in gebutterte und gezuckerte Förmchen füllen und im Wasserbad im Ofen backen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker garnieren.

8.98 Eingelegte Feigen

Kosten für Zutaten DM 14,96
200 g Hasenrücken
1 Glas SCHWARTAU Himbeergelee
4 Feigen
1 Becher DANONE Hüttenkäse
2 Tütchen PFANNI Kartoffelpüree
100 g Speck durchwachsen
1 Becher Zwieback
1 Becher IGLO Vivactiv gefroren

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hasenrückenfilet im Kartoffelmantel Dessert: Eingelegte Feigen
Zubereitung des Dessert: Eingelegte Feigen
Den Hüttenkäse mit einem Eigelb und Honig verquirlen. Eiweiß schlagen und mit zwei zuvor in Würfel geschnittenen Zwiebackstücken und dem Hüttenkäse vermengen. Diese Masse in ein ausgebuttertes Förmchen geben und im Ofen bei 200°C gratinieren. Rotwein in einem Topf erhitzen. Die Feigen vierteln und dazugeben. Mit einem Eßlöffel Himbeergelee und ein wenig mehr Rotwein verfeinern und einkochen lassen. Die weichgekochten Feigen auf einem Tellerrand anrichten und den Zwiebackgratin in die Mitte stellen.

8.99 Einmal Hawaii und zurück

Kosten für Zutaten DM 14,70
1 Ananas
1 Glas Bambussprossen
1 Becher KELLOGGS Cornpops
1 Stück Gouda
1 Peperoni
1 Dos. geschälte Tomaten
1 Seelachsfilet

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Fischfilet in der Ananas Dessert: Einmal Hawaii und zurück
Zubereitung des Dessert: Einmal Hawaii und zurück
Den Omeletteteig aus zwei Eiern, einem Schuß Sahne, einer Prise Salz und Zucker anrühren. Die zweite Ananashälfte schälen, vom Strunk entfernen, in Stücke schneiden, mit Butter anbraten,mit Calvados flambieren, zuckern, den Omeletteteig darübergießen, Cornpops darüberstreuen und ausbacken. Dekoriert wird das Omelette mit etwas in dünne Scheiben geschnittener Ananas und Puderzucker.

8.100 Emmentalerauflauf

Kosten für Zutaten DM 14,48
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
100 g Emmentaler
1 Becher Polenta
50 g Parmesan
50 g Pistazienkerne
2 Nektarinen
150 g Schweineschnitzel
500 g Sultaninen
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Polenta in der Schweinsroulade Dessert: Emmentalerauflauf
Zubereitung des Dessert: Emmentalerauflauf
Den Hälfte des Emmentalers und eine Scheibe Toastbrot würfeln und mit einem Ei und einer halben Handvoll Sultaninen vermengen. Ein Förmchen ausbuttern, die Masse dareingeben und im Ofen bei 220°C in einer Pfanne gratinieren. Eine halbe Tasse Zucker karamelisieren lassen. Die Nektarinen halbieren, entkernen, in Würfel schneiden und in das Karamel geben. Mit einem Schuß Weißwein ablöschen und mit Stärke binden. Den Auflauf in die Mitte eines Tellers geben und die Nektarinen außenrum verteilen.

8.101 Erdbeer Wan Tans

Kosten für Zutaten DM 19,09
1 Schote Chili rot
200 g Hähnchenbrust
1 Frühlingszwiebel
1 Schale Erdbeeren
1 Paprika gelb
1 Schale Mungobohnensprossen
1 Glas Sardellen
150 g Thunfisch
1 Salatgurke klein
1 Becher Wan Tan Teig gefroren

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Bonito an Mungobohnensprossen Hauptspeise: Asiatische Hähnchenbrust Dessert: Erdbeer Wan Tans
Zubereitung des Dessert: Erdbeer Wan Tans
Die Erdbeeren halbieren und mit einer Marinade aus Zitronensaft, Honig, Pfeffer und etwas gehackter Minze verrühren. Die Wan Tan Blätter leicht befeuchten, einen Teil der marinierten Erdbeeren damit einwickeln und in der Friteuse ausbacken. Die übrigen Erdbeeren als Bett auf einem flachen Teller anrichten und die Erbeer Wan Tans darüber garnieren.

8.102 Erdbeer-Mango-Salat

Kosten für Zutaten DM 18,24
1 Schale Erdbeeren
1 Glas Kapern
150 g Lammfilets
5 Kartoffeln
1 Schale Krabben
50 g Parmesan
1 Mango
1 Romana-Salat
1 Tube Sardellenpaste
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kräuterlamm mit Lioner Kartoffeln Salat: Caesar-Salad Dessert: Erdbeer-Mango-Salat
Zubereitung des Dessert: Erdbeer-Mango-Salat
Zwei Drittel der Erdbeeren und der Mango in feine Würfel schneiden und in einer Schale anrichten. Die Erdbeer- und Mangoreste mit Zucker und Cointreau aufpürieren und über den angerichetten Fruchtsalat nappieren. Geschlagene und gezuckerte Sahne mit einem Spritzbeutel auf die Früchte dressieren und mit Melisseblättern verzieren.

8.103 Erdbeer-Nußröllchen

Kosten für Zutaten DM 14,91
200 g Champignons
1 Glas Erdbeermarmelade
250 g Nussmischung
150 g Rotbarschfilet
100 g Ricotta
150 g Rucola
200 g Sultaninen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Fisch im Grünen Dessert: Erdbeer-Nußröllchen
Zubereitung des Dessert: Erdbeer-Nußröllchen
Aus Mehl, Milch, Zucker und 1 Ei einen Pfannkuchenteig herstellen, einen Pfannkuchen backen und währenddessen die leicht gemahlenen Nüsse darübergeben. Zwei Löffel der Erdbeermarmelade mit dem Ricotta, Zitronensaft und Zucker vermengen. Diese Masse auf dem Pfannkuchen streichen, den zusammenrollen und, in Scheiben aufgeschnitten, auf einem Teller servieren. Mit Minze und Kakaopulver garnieren.

8.104 Erdbeer-Papayatiramisu

Kosten für Zutaten DM 14,24
500 g BARILLA Bandnudeln
1 Becher Fischsuppenpaste
200 g Löffelbisquits
1 Stange Lauch
1 Paprika Rot

1 Paprika gelb
1 Becher DR.OETKER Paradiescreme Erdbeer
1 Papaya
150 g Seezungenfilet

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Seezungenrautenteller Dessert: Erdbeer-Papayatiramisu
Zubereitung des Dessert: Erdbeer-Papayatiramisu
Die Löffelbisquits mit Zucker und Brandy in einer kleinen Auflaufform marinieren. Die Erdbeercreme nach Packungsanweisung zubereiten. Die Papaya schälen, in Streifen schneiden und auf die Löffelbisquits legen. Die Erdbeercreme darüberstreichen. Darauf wieder Löffelbisquits, Papaya und Creme schichten, mit Kakaopulver bestäuben und mit dem Rest der Papaya garnieren.

8.105 Erdbeeren "San Remo"

Kosten für Zutaten DM 12,94
250 g Feta
1 Schale Erdbeeren
150 g Lammrücken
100 g Pinienkerne
1 Tomate
1 Becher BARILLA Spaghetti
1 Zwiebel rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lamm "Olymp" Dessert: Erdbeeren "San Remo"
Zubereitung des Dessert: Erdbeeren "San Remo"
Die Erdbeeren putzen, vierteln, mit Zucker vermengen und in einem Suppenteller anrichten. 1 Eigelb, Zucker, Muskat und Brandy steif schlagen. Sahne ebenfalls steif schlagen und unter die Creme rühren, diese kurz in den Kühlschrank stellen und zum Servieren über die Erdbeeren geben. Mit einer ganzen Erdbeere und Puderzucker garnieren.

8.106 Erdbeerlasagne

Kosten für Zutaten DM 13,80
1 Glas MULERA Artischockenherzen
1 Becher Cocktailtomaten
1 Blumenkohl
1 Grenadine
1 Glas ZENTIS Erdbeermarmelade
1 Becher DOLBIS Löffelbisquit

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Vegetarische Versuchung Dessert: Erdbeerlasagne
Zubereitung des Dessert: Erdbeerlasagne
Zucker in einer Pfanne karamelisieren lassen und mit Wasser ablöschen. Cashewkerne und das Fruchtfleisch der Grenadine dazugeben, gut vermengen und einköcheln lassen. 1 Becher Sahne schlagen und Erdbeermarmelade unterziehen. Eine Hälfte der ausgehöhlten Grenadine mit Cashewnüssen füllen. Löffelbisquits und Erdbeersahne abwechselnd schichten und mit Kakaopulver bestäuben.

8.107 Erdbeerpfannkuchen

Kosten für Zutaten DM 18,79
1 Broccoli
150 g Heilbutt schwarz
1 Gemüsezwiebel
1 Schälchen Erdbeeren
1 Becher Nudeln schwarz
250 g Quark
2 Tomaten
1 Schale Rucola
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Heilbuttwürfel mit schwarzen Nudeln im Reisrand Salat: Rucolasalat Dessert: Erdbeerpfannkuchen
Zubereitung des Dessert: Erdbeerpfannkuchen
Einen Pfannkuchenteig aus Mehl, 3 Eiern, Milch, Salz und Zucker zubereiten und in Olivenöl ausbacken. Die gewaschenen Erdbeeren entstielen und zuckern. Für die Creme zwei Eigelb mit Zucker, Salz, Muskat und Calvados aufschlagen, den Quark unterheben und mit einem Spritzbeutel auf den Pfannkuchen dressieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker, einem Minzblatt und der geraspelten Schokolade ausgarnieren.

8.108 Erdbeerrosette mit Hüttenkäse und Sekt

Kosten für Zutaten DM 13,65
200 g GERVAIS Hüttenkäse
500 g Erdbeeren
1 Stück Leberkäse
1 Piccolo
1 Orange
1 Glas STOLLENBERG Schwarzwurzeln
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Deutsches Traum Dessert: Erdbeerrosette mit Hüttenkäse und Sekt

Zubereitung des Dessert: Erdbeerrosette mit Hüttenkäse und Sekt
Die Erdbeeren in Scheiben schneiden, mit einem Schuß Calvados und Puderzucker marinieren und in Rosettenform auf einen Dessertteller geben. Die Orange schälen und filieren. Den Hüttenkäse mit einem Schuß Sekt abschmecken und mit den Orangenfilets pürieren. Das Ganze mit einem Schuß Calvados abschmecken und zu den marinierten Erdbeeren geben. Das Dessert wird mit Puderzucker und frischer Minze dekoriert.

8.109 Erdbeerrouladen an einer Spielerei von Saucen

Kosten für Zutaten DM 14,19
1 Schale Erdbeeren
150 g Lammfilet
4 Kartoffeln
1 Paprika Rot
100 g Rettich-Keimlinge
450 g IGLO Spinat
1 Vanillestange

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammfilet Bauernart Dessert: Erdbeerrouladen an einer Spielerei von Saucen
Zubereitung des Dessert: Erdbeerrouladen an einer Spielerei von Saucen
Ca. 1/4 l. Milch mit dem Mark der Vanilleschote und der Schote selber aufkochen lassen. Zwei Eigelb und ein Ei aufschlagen und die gekochte Milch (ohne die Schote) unter ständigem Rühren vorsichtig einträufeln. Aus Mehl, Zucker, 2 Eiern und Milch einen Pfannkuchenteig herstellen und einen Pfannkuchen backen. Die Erdbeeren waschen,vierteln, auf dem Pfannkuchen verteilen, diesen einrollen und in Scheiben schneiden. Diese Röllchen auf einen Teller legen. Ein bißchen von der Vanillesauce mit Kakaopulver vermengen, davon einen Klecks zu dem Pfannkuchen geben, den Rest der Sauce um diesen Klecks verteilen und Muster in die Saucen ziehen. Mit einer Erdbeere garnieren.

8.110 Erdnuß-Mango-Creme im Blätterteigherz

Kosten für Zutaten DM 19,23
1 Aubergine
1 Chili rot
1 Becher EDEKA Blätterteig
1 Glas Erdnußbutter
1 Becher IGLO Erbsen gefroren
3 Kartoffeln
50 g Parmaschinken
1 Mango
150 g Schollenfilets

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Saltimbocca von der Scholle an mediterranem Gemüse Dessert: Erdnuß-Mango-Creme im Blätterteigherz

Zubereitung des Dessert: Erdnuß-Mango-Creme im Blätterteigherz
Aus Joghurt und Honig eine Creme anrühren und als Spiegel auf einem flachen Teller ausstreichen. Die Hälfte der geschälten Mango in feine Würfel schneiden, mit der Erdnußbutter, flüssiger Sahne und Zucker vermengen, auf den herzförmig ausgestochenen Blätterteig geben, mit einer weiteren Schicht Blätterteig belegen, mit Eigelb bestreichen und im Ofen backen. Die übrige Mangohälfte in feine Streifen schneiden und sternförmig am Tellerrand auslegen. Zum Servieren alles mit Puderzucker und Minzblättern garnieren.
",

8.111 Erdnußcrêpe im Orangen-Zitronensud

Kosten für Zutaten DM 18,94
2 Apfelsinen
1 Tüte Erdnußkerne ungesalzen
150 g Kalbsschnitzel
1 Flasche Piccolo
1 Schale Physalis
1 Stange Porree
1 Becher Sauerkraut
1 Schale Weintrauben grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Lauchcremesuppe Hauptspeise: Gefüllte Kalbsroulade auf Traubensoße Dessert: Erdnußcrêpe im Orangen-Zitronensud
Zubereitung des Dessert: Erdnußcrêpe im Orangen-Zitronensud
Aus Sahne, Milch, Mehl, den gemahlenen Erdnüssen, der pürierten Physalis, Mehl, einer Prise Salz, Zucker und Vanillezucker einen Crêpeteig zubereiten und in Butter dünn ausbacken. Butter mit reichlich Zucker karamelisieren, mit einem Teil Zitronensaft und vier Teilen Apfelsinensaftsaft ablöschen, einkochen, die eingeschlagenen Crêpes dazugeben, mit Cointreau übergießen und flambieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit den Apfelsinenfilets, einigen Physalis, einigen Erdnüssen, Puderzucker und Minzblättern garnieren.

8.112 Erdnußpfannkuchen mit flambierten Bananen

Kosten für Zutaten DM 19,11
1 Chili rot
1 Avocado
1 Schale Alfalfasprossen
2 Bananen
3 Hähnchenkeulen
1 Glas Erdnusscreme
1 Schale Erdbeeren
100 g Nordseekrabben
1 Paprika Rot
250 g Wan Tan Teig
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Avocado-Krabben-Wan-Tans auf Zucchinispaghetti Hauptspeise: Hähnchenkeulen in Erdnußmarinade Dessert: Erdnußpfannkuchen mit flambierten Bananen
Zubereitung des Dessert: Erdnußpfannkuchen mit flambierten Bananen
Aus der übrigen Erdnußcreme, Mehl, 3 Eiern, Zucker und Milch einen Pfannkuchenteig zubereiten und in Pflanzenöl ausbacken. Die gewaschenen Erdbeeren mit Zucker und Calvados marinieren, pürieren und als Spiegel auf einem flachen Teller anrichten. Bananenrauten in Butter und braunem Zucker karamelisieren, mit reichlich Calvados ablöschen, flambieren und in den Pfannkuchen einschlagen.

8.113 Erfrischungsdessert

Kosten für Zutaten DM 18,12
1 Broccoli
1 Becher Erfischungsstäbchen
1 Schale Kartoffeln klein
1 Tüte Mandeln geschält
2 Orangen
1 Schweineschnitzel
1 Tüte Tandoori Gewürz
1 Glas Sardellen
3 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Kartoffelsuppe mit Sardellen Hauptspeise: Schweinemedaillons an Tandoori-Soße Dessert: Erfrischungsdessert
Zubereitung des Dessert: Erfrischungsdessert
Die Orangenfilets auf einem flachen Teller auslegen und mit Puderzucker und Minzblättern bestreuen. Die Mandeln ohne Fett in einer Pfanne rösten und über die Orangenfilets geben. Die Erfrischungsstäbchen am Tellerrand garnieren und alles mit Puderzucker servieren.

8.114 Exotischer Milchshake

Kosten für Zutaten DM 17,05
1 Avocado
2 Bananen
1 Fenchel
150 g Lammrücken
4 Kartoffeln
1 Mangold
1 Orange
1 Paprika Rot
1 Tütchen NESTLE Pina Colada

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammrücken auf Gemüsedreierlei Dessert: Exotischer Milchshake
Zubereitung des Dessert: Exotischer Milchshake

Das Pina-Colada-Pulver mit der in Würfel geschnittenen Avocado, einem Becher Sahne und einem Schuß Milch aufmixen. Mit Zimt würzen. Die Bananen in Scheiben schneiden. Die Orange filetieren. Beides in einer Pfanne mit Butter andünsten und in ein Glas füllen. Den Milchmix darübergeben.

8.115 Exotischer Obstsalat

Kosten für Zutaten DM 12,81
1 Apfel grün
1 Becher Datteln
2 Bananen mini
1 Kalbsniere
3 Kartoffeln
1 Flasche GREENFIDDICH Whiskey

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsniere im Körbchen Dessert: Exotischer Obstsalat
Zubereitung des Dessert: Exotischer Obstsalat
Apfel, Bananen und Datteln schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Mit Curry, Knoblauch, Melisse, Whisky und Zitronensaft vermengen. Mit Minze oder Zitronenmelisse dekorieren.

8.116 Falsche Maronentorte auf Joghurtsoße

Kosten für Zutaten DM 14,15
1 Becher Champignons
150 g DR.OETKER Creme fraiche
100 g Königinpasteten
2 Pak-Choi
1 Dos. Maronenpüree
150 g Rumpsteak
1 Tomate
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Zweierlei Rindermedaillons an Königinpastete Dessert: Falsche Maronentorte auf Joghurtsoße
Zubereitung des Dessert: Falsche Maronentorte auf Joghurtsoße
Aus zwei Eiern, Milch, Mehl und Zucker einen Pfannkuchenteig herstellen und diesen zu einem Pfannkuchen ausbacken. Den Rest des Maronenpürees mit Sahne und Zucker süßen und glattrühren. Das Püree auf eine Hälfte des Pfannkuchens streichen, diesen zusammenklappen und in drei Stücke aufschneiden. Aus einem halben Becher Joghurt, einem halben Becher Creme fraiche, Zucker und Zitronensaft eine Soße anrühren und diese zu den Pfannkuchenstücken auf einen Teller geben.

8.117 Falsches Quark Soufflé

Kosten für Zutaten DM 18,59
1 Bd. Blattspinat
200 g DANONE Hüttenkäse
1 Schale Himbeeren
150 g Lachs
2 Kartoffeln
40 g Nori - Algen
200 g Paniermehl
1 Paprika gelb

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Spinatcrèmesuppe Hauptspeise: Lachs im Nori-Kartoffelmantel auf Paprikasauce Dessert: Falsches Quark Soufflé
Zubereitung des Dessert: Falsches Quark Soufflé
Das Eiweiß und Eigelb von drei Eiern voneinander trennen, mit Zucker und Joghurt aufschlagen und verrühren. Etwas Mehl dazugeben, mit Zitronensaft abschmecken und über einem warmem Wasserbad aufschlagen. Zwei bis drei Förmchen mit Butter ausstreichen, mit Paniermehl abpudern, die Crème hineinfüllen und 10 Min. bei 160°C Umluft im Ofen anbacken. Die Himbeeren erwärmen, mit Zucker und Calvados abschmecken und dazu servieren.

8.118 Falsches Tiramisu

Kosten für Zutaten DM 19,85
1 Schale Champignons
1 Tüte Amarettinis
1 Hähnchenbrust
1 Schale Feldsalat
1 Schale Himbeeren
1 Schale Garnelen
1 Schale Maiskolben klein
1 Melone
3 Schalotten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Garnelen im Hähnchen an Champignonsoße Dessert: Falsches Tiramisu
Zubereitung des Dessert: Falsches Tiramisu
Das Melonenfruchtfleisch mit etwas Zucker pürieren, mit Joghurt, Honig, Zitronensaft, Zucker und geschlagener Sahne verrühren und schichtweise mit den in Cointreau getränkten Amarettinis in eine Schale füllen. Die Oberfläche mit reichlich Kakaopulver bestäuben und mit Himbeeren, Amarettinis und Minzblättern garnieren.

8.119 Feigen in der Hülle an süßer Avocado

Kosten für Zutaten DM 14,05
1 Avocado
1 Apfel rot
125 g Frischkäse
3 Feigen
1 Paprika Rot
500 g BARILLA Nudeln
150 g Rumpsteak
250 g Sonnenblumenkerne

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Knuspersteak Dessert: Feigen in der Hülle an süßer Avocado
Zubereitung des Dessert: Feigen in der Hülle an süßer Avocado
Ein Eiweiß schlagen. Zwei Eigelb mit Zucker, Milch und Mehl vermengen, das Eiweiß unterheben, die Feigen waschen, mehlieren, durch den Teig ziehen und in der Friteuse ausbacken. Den Apfel schälen und in Spalten schneiden, ebenso die Avocado. Zucker in einer Pfanne karamelisieren lassen, mit Brandy ablöschen und zuerst die Apfelspalten, dann die Avocadospalten dazugeben. Diese dann kreisförmig auf einem Teller anrichten und die Feigen in die Mitte geben.

8.120 Feigen mit Basilikumzabaione

Kosten für Zutaten DM 18,35
1 Schale Champignons braun
1 Becher Gnocchi
4 Feigen
1 Stück Gorgonzola
1 Fenchel
2 Nektarinen
1 Thunfischsteak
3 Schalotten
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gefüllte Champignonköpfe Hauptspeise: Thunfischsteak im Fenchelbett an Tomatengnocchi Dessert: Feigen mit Basilikumzabaione
Zubereitung des Dessert: Feigen mit Basilikumzabaione
Die Feigen vierteln und in einem Sud aus Weißwein und Zucker anschwenken. Für die Zabaione Weißwein und reichlich Basilikumblätter mixen und mit zwei Eigelb und Zucker über einem heißen Wasserbad zur Rose aufschlagen. Alles in einem tiefen Teller anrichten und mit Minzblättern und Puderzucker garnieren.

8.121 Feigen-Sekt-Zabaione

Kosten für Zutaten DM 18,45
150 g Hirschsteak
3 Feigen
3 Kartoffeln
1 Schale Pilzmischung
1 Bd. Thymian
1 Steckrübe
1 Netz Rosenkohl
500 g vorgekocht Rote Bete

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Steckrübenrahmsuppe Hauptspeise: Hirschsteak mit Pilzkruste an Rote Bete-Kartoffeln Dessert: Feigen-Sekt-Zabaione
Zubereitung des Dessert: Feigen-Sekt-Zabaione
Die geviertelten Feigen in einem Sud aus Rotwein, Honig, Zitrone, Zucker und Zimt einkochen und in ein Glas füllen. Eine Zabaione aus zwei Eigelb, Honig und etwas Piccolo über einem warmen Wasserbad aufschlagen und über die Feigenschicht geben. Zur Vollendung mit Puderzucker und einem Minzblatt garnieren.

8.122 Feigen-Soufflé

Kosten für Zutaten DM 18,97
2 Bananen
4 Feigen
1 Stück Ingwerknolle
1 Dos. Kokoscreme
1 Pak-Choi
2 Rotbarben
2 Süsskartoffeln
1 Zucchini
1 Bd. Zitronengras

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rotbarben auf Zitronengrasspieß mit Süßkartoffel-Ingwer-Kokos-Pürée Salat: Pak-Choi-Salat auf Bananen-Cidre-Vinaigrette Dessert: Feigen-Soufflé
Zubereitung des Dessert: Feigen-Soufflé
Eine Soufflémasse aus drei Eigelb, einem Schuß Cointreau, Joghurt, Zucker und geschlagenem Eiweiß zubereiten. Die Feigen halbieren, in einem Sud aus karamelisiertem Zucker, Honig, Zimt, Rotwein und Nelke erhitzen, mit der Soufflémasse bedecken und im Ofen backen. Alles mit dem Rotwein-Zimt-Sud auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern garnieren.

8.123 Feigencarpaccio mit fritierten Bananen

Kosten für Zutaten DM 18,01
2 Bananen
3 Feigen
1 Tüte Kokosraspel
100 g Parmaschinken
1 Becher Pumpernickel
100 g Pilzmischung
2 Süsskartoffeln
150 g Wildschweinsteak
1 Zucchini
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Wildschwein im Parmawickel Dessert: Feigencarpaccio mit fritierten Bananen
Zubereitung des Dessert: Feigencarpaccio mit fritierten Bananen
Die Feigen schälen, in Scheiben schneiden, mit einem Schuß Calvados und Puderzucker marinieren und rosettenförmig auf einem flachen Teller anrichten. Einen Ausbackteig aus den Kokosraspeln, 3 Eigelb, Zucker, Mehl, Weißwein, Milch und geschlagenem Eiweiß zubereiten, die Bananenscheiben einrühren und im tiefen Fett ausbacken. Alles mit Puderzucker und Minzblättern ausgarnieren.

8.124 Feigenconfit mit Eierlikörschaum

Kosten für Zutaten DM 13,90
1 Becher Champignons
1 Fläschchen Eierlikör
4 Feigen frisch
500 g Linsen rot
1 Kopfsalat
200 g Schweinefilet

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Geschnetzeltes in Champignon-Kräutersauce mit roten Nudeln Salat: Kopfsalatherz in Vinaigrette Dessert: Feigenconfit mit Eierlikörschaum
Zubereitung des Dessert: Feigenconfit mit Eierlikörschaum
Die Feigen vierteln. Einen Topf mit Rotwein, Zucker und einer Prise Zimt aufsetzen, die Feigen darin abbinden. Sahne schlagen und etwas Eierlikör unterrühren. Die Feigen auf einem Teller servieren und die Sahne darübergeben. Mit dem Rest Eierlikör beträufeln.

8.125 Feinschmeckercreme Kiwi

Kosten für Zutaten DM 13,85
1 Becher Hackfleisch
2 Kiwis
1 Becher Parmaschinken geräuchert
1 Paprika Rot
1 Becher TUFFI Quark

2 Zwiebeln rot
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Sahne Hacksteak im Parmamantel Dessert: Feinschmeckercreme Kiwi
Zubereitung des Dessert: Feinschmeckercreme Kiwi
1 Eigelb mit einer Prise Zucker verrühren. Einen gehäuften EL geschlagene Sahne unterziehen. 1 Kiwi pürieren und mit unterheben. 4 gehäufte ELQuark und einen Schuss Calvados dazugeben. 2 Kiwis in Scheiben schneiden und als Deko danebenlegen. Mit Kakaopulver garnieren

8.126 Feuer und Flamme für Andreas Apfel

Kosten für Zutaten DM 11,89
1 Apfel grün
150 g Austernpilze
1 Kohlrabi
200 g Schweinefilet
1 Bd. Salbei
1 Zwiebel rot
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gespicktes Schweinefilet im Zucchinimantel Dessert: Feuer und Flamme für Andreas Apfel
Zubereitung des Dessert: Feuer und Flamme für Andreas Apfel
Den Deckel und den Boden des Apfels abtrennen. 4 Eiweiß mit Zucker schaumig schlagen. Den Apfel aushöhlen, auf einem Backpapier in eine Pfanne stellen und den Eischnee mit einer Spritztülle außenrum spritzen. Rund um den Apfel Streifen von unten nach oben in die Öffnung spritzen und alles mit Zucker bestreuen. Den Apfel bei 180 °C in den Ofen stellen. Einen Teller mit Kakao verzieren, den fertigen Apfel daraufstellen und oben in die Mitte eine halbe gewaschene Eischale legen, diese mit Brandy füllen und flambieren.

8.127 Flambierte Apfelspalten a la Knusper

Kosten für Zutaten DM 13,07
1 Avocado
1 Apfel grün
1 Becher KELLOGGS Cornflakes
1 Kartoffel
1 Victoriabarsch
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Viktoriabarsch "Vlasta" Dessert: Flambierte Apfelspalten a la Knusper
Zubereitung des Dessert: Flambierte Apfelspalten a la Knusper
Den Apfel waschen, halbieren, entkernen, in kleinere Halbmonde schneiden, in Butter andünsten, mit Calvados flambieren, auf einem Teller dekorieren und die Cornflakes darüberstreuen. Serviert wird der Apfeltraum mit einigen Blättern Zitronenmelisse und Kakaopulver.

8.128 Flambierte Bananen mit Blaubeersahne

Kosten für Zutaten DM 18,31
2 Bananen
1 Schale Blaubeeren
250 g KRAFT Gouda
2 Fleischtomaten
1 Becher IGLO Gemüsemischung gefroren
3 Kartoffeln
1 Glas Kapern
1 Paprika gelb
1 Dos. FERRERO Nuss-Nougat-Creme klein
150 g Rindergehacktes
1 Bd. Radieschen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Königsberger Klopse Salat: Gemüsesalat Dessert: Flambierte Bananen mit Blaubeersahne
Zubereitung des Dessert: Flambierte Bananen mit Blaubeersahne
Die Bananen in Scheiben schneiden, in Zucker karamelisieren, mit Curry, Ingwer, Zimt, Honig und Zitronensaft verfeinern, mit Calvados ablöschen, flambieren und sternförmig auf einem flachen Teller auslegen. Die Blaubeeren mit geschlagener Sahne, Vanillezucker und Nuß-Nougat-Creme verrühren, in der Tellermitte anrichten und mit Kakaopulver bestreuen. "

8.129 Flambierte Brombeeren mit Marsala-Zabaione

Kosten für Zutaten DM 19,91
1 Schale Brombeeren
1 Schale Auberginen klein
1 Schale Cocktailtomaten
1 Granatapfel
150 g Kalbsfilet
1 Glas Oliven schwarz
50 g Parmaschinken
1 kleine Flasche Marsala
1 Becher Mascarpone

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Parmaschinkenröllchen mit Mascarpone-Oliven an gebratenen Tomaten

Hauptspeise: Kalbsschnitzel im Parma-Mantel an Granatapfel-Soße Dessert: Flambierte Brombeeren mit Marsala-Zabaione
Zubereitung des Dessert: Flambierte Brombeeren mit Marsala-Zabaione
Die Brombeeren abwechselnd mit einer kleinen Scheibe Parmaschinken auf einen Holzspieß stechen, in erhitzem Calvados anziehen und flambieren. Für die Zabaione drei Eigelb, Marsala und Zucker über einem heißem Wasserbad aufschlagen, in hohe Weingläser füllen und mit den Brombeerspießen garnieren.

8.130 Flambierte Traubenrebe

Kosten für Zutaten DM 18,57
1 Schale Champignons
150 g Kabeljaufilet
3 Kartoffeln
2 Kiwis
1 Dos. Johannisbeeren rot
6 Möhren
1 Mangold
1 Tüte SCHWARTAU Mandeln geraspelt
1 Bd. Spargel grün
1 Schale Weintrauben rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Champignoncremesuppe Hauptspeise: Kabeljauzopf an Sahne-Mangold Dessert: Flambierte Traubenrebe
Zubereitung des Dessert: Flambierte Traubenrebe
Aus 3 Eiern, Milch, Mehl, Zucker und Sahne einen Pfannkuchenteig zubereiten, in Olivenöl beidseitig ausbacken, kleine Kreise ausstechen, diese rosettenförmig am Tellerrand anrichten und mit den abgeschütteten Johannisbeeren belegen. Die Kiwis schälen, in Scheiben schneiden und sternförmig am Tellerrand auslegen. Die Weintraubenrebe in Butter und Zucker karamelisieren, mit reichlich Calvados ablöschen, flambieren und in der Tellermitte anrichten. Zum Garnieren alles mit den Mandelblättchen bestreuen und mit Minzblättern garnieren. "

8.131 Flammende Früchte

Kosten für Zutaten DM 17,12
1 Schale Brombeeren
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Grapefruit
150 g Putenbrust
100 g Nordseekrabben
2 Paprika rot&gelb
2 Nektarinen
1 Salatgurke
3 Topinambur

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Krabbensalat im Gurkenschiffchen Hauptspeise: Putenbrustroulade Dessert: Flammende Früchte
Zubereitung des Dessert: Flammende Früchte
Die Nektarinenstreifen, Grapefruitfilets und einige Brombeeren mit Zitronensaft, gehackter Melisse und Honig marinieren und rosettenförmig auf einem flachen Teller auslegen. Die übrigen Brombeeren in ein kleines Schälchen füllen, mit gezuckertem Eischnee bedecken, in die Tellermitte setzten und mit einem Bunsenbrenner abflämmen.

8.132 Frischkäsenocken mit Fruchtsalat

Kosten für Zutaten DM 18,21
1 Honigmelone
1 Becher Frischkäse
2 Lammkoteletts
3 Kartoffeln
1 Stück Ingwerknolle
1 Kiwi
2 Tomaten
1 Tüte Studentenfutter
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammkoteletts mit Kartoffeldeckel an Rahmwirsing Dessert: Frischkäsenocken mit Fruchtsalat
Zubereitung des Dessert: Frischkäsenocken mit Fruchtsalat
Das Studentenfutter von den Rosinen trennen, mit einer Scheibe Toastbrot fein mahlen und in brauner Butter anschwenken. Den Frischkäse mit einem Eigelb, einem Vollei, Honig, einem EL Mehl, Puderzucker und den Rosinen vermengen, mit zwei Löffeln zu Nocken formen, in siedendem Zuckerwasser pochieren und in den gebratenen Haselnuß-Weißbrotbröseln wenden. Aus der Kiwi und Melone mit einem Pariser Löffel Kugeln ausstechen, mit Puderzucker marinieren und mit etwas geriebenem Ingwer verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern garnieren. ",

8.133 Frischkäsesouflée mit marinierten Früchten

Kosten für Zutaten DM 18,24
1 Bd. Blattspinat
1 Becher HOCHLAND Frischkäse
4 Feigen
1 Tüte Pinienkerne
2 Nektarinen
150 g Rinderfilet
1 Schale Riesenchampignons
1 Stück Sellerie
2 Schalotten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rinderfilet auf Champignonrahm mit Selleriepürée Dessert: Frischkäsesouflée mit marinierten Früchten
Zubereitung des Dessert: Frischkäsesouflée mit marinierten Früchten
Die geviertelten Feigen und die Nektarinenspalten in Puderzucker und Calvados marinieren, in einem tiefen Teller anrichten und mit Minzblättern und Puderzucker garnieren. Den Frischkäse mit drei Eigelb, braunem Zucker, Speisestärke und geschlagenem Eiweiß verrühren, in gebutterte und gezuckerte Förmchen füllen, mit den gerösteten Pinienkernen bestreuen und im Wasserbad 15 min. bei 180° im Ofen backen.

8.134 Fritierte Apfelspalten im Erdnußmantel

Kosten für Zutaten DM 19,24
1 Apfel
1 Schale Blaubeeren
1 Schale Cocktailtomaten
1 Schale Feldsalat
1 Tüte Erdnussflips
3 Kartoffeln
150 g Straußensteak
100 g Roquefort
1 Stück Sellerie

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Straußenmedaillons im Kartoffelmantel Salat: Selleriestifte mit zweierlei Dips Dessert: Fritierte Apfelspalten im Erdnußmantel
Zubereitung des Dessert: Fritierte Apfelspalten im Erdnußmantel
Den Apfel schälen und aus der Schale eine Rose zum Garnieren aufdrehen. Den geschälten Apfel in Spalten schneiden, durch einen Ausbackteig aus den übrigen geschroteten Erdnußflips, Mehl, Weißwein, zwei Eigelb und geschlagenem Eiweiß ziehen und im tiefen Fett ausbacken. Die Blaubeeren in Zucker karamelisieren, mit Rotwein ablöschen, mit Vanillezucker und einem Schuß Calvados verfeinern und in einem tiefen Teller anrichten. Die gebackenen Apfelspalten auf dem Blaubeerragout anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern verzieren. "

8.135 Fritierte Erdbeeren in Orangenkompott

Kosten für Zutaten DM 18,34
1 Becher Cous-Cous
1 Schale Champignons braun
1 Schale Erdbeeren
150 g Lammrückenfilet
2 Orangen
1 Tüte Tomaten getrocknet
1 Zwiebel weiss
1 Schale Zuckerschoten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Fritierte Champignonköpfe Hauptspeise: Lammrückenfilet mit Cous-Cous und Champignonköpfen Dessert: Fritierte Erdbeeren in Orangenkompott
Zubereitung des Dessert: Fritierte Erdbeeren in Orangenkompott
Die Orangenfilets in Zucker karamelisieren, mit dem Orangensaft ablöschen, einkochen und in einem tiefen Teller anrichten. Die Erdbeeren durch einen Ausbackteig aus Mehl, Weißwein, Eigelb, geschlagenem Eiweiß und Zucker ziehen, fritieren und mit dem angerichteten Orangenkompott in einem tiefen Teller servieren. Zum Garnieren alles mit Puderzucker bestreuen und mit Minzblättern verzieren. "

8.136 Fritierte Feigen mit Schokoreis

Kosten für Zutaten DM 18,86
1 Broccoli
1 Banane
5 Feigen
150 g Putenbrust
1 Dos. Nuss-Nougat-Creme klein
1 Becher NESTLE Pizzateig
1 Tüte Pinienkerne
2 Tomaten
1 Schale Sojasprossen
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Reispfanne Salat: Tomatensalat Dessert: Fritierte Feigen mit Schokoreis
Zubereitung des Dessert: Fritierte Feigen mit Schokoreis
Reis in Milch, Vanillezucker und einer Prise Salz einkochen, die Nuß-Nougat-Creme dazugeben, den Schokoreis in gebutterte Förmchen füllen und in die Tellermitte stürzen. Die Feigen mehlieren, durch einen Ausbackteig aus Weißwein, 3 Eigelb, Vollei, Salz, Zucker, Olivenöl und Mehl ziehen und fritieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen. "

8.137 Fritierte Feigenbällchen auf Joghurt-Soße

Kosten für Zutaten DM 18,12
1 Schale Champignons
1 Hähnchenbrustfilet
4 Feigen
1 Schale Frischkäse Exquisa
1 Stück Ingwerknolle
1 Kürbis
1 Glas Tamarindenpaste
3 Tomaten
2 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Carpaccio von Zucchini und Tomaten Hauptspeise: Hähnchenbrust an Kürbis-Ingwer-Kompott Dessert: Fritierte Feigenbällchen auf Joghurt-Soße
Zubereitung des Dessert: Fritierte Feigenbällchen auf Joghurt-Soße
Den Frischkäse mit Joghurt, Sahne, Honig, Weißwein, Zucker und Zitronensaft verrühren und als Spiegel auf einem flachen Teller ausstreichen. Die geschälten Feigen mehlieren, durch einen Ausbackteig aus Mehl, Eiern, Milch und Zucker ziehen, im tiefen Fett ausbacken und in Zimtzucker wenden. Die fritierten Feigen in den Soßenspiegel setzen und mit Kakaopulver bestreuen.

8.138 Fritierte Walnuß-Pflaumen

Kosten für Zutaten DM 18,95
2 Birnen
150 g Entenbrust
100 g Frühstücksspeck
100 g Gorgonzola
1 Orange
1 Schale Schafsfüße
1 Tüte Trockenpflaumen
1 Fläschchen Rum
1 Tüte Walnüsse
1 Tüte Zimtstangen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Birnen im Speckmantel Hauptspeise: Thymian-Ente mit Schafsfüßen Dessert: Fritierte Walnuß-Pflaumen
Zubereitung des Dessert: Fritierte Walnuß-Pflaumen
Die übrigen Trockenpflaumen mit jeweils einem Walnußkern füllen, durch einen Ausbackteig aus Mehl, 3 Eiern, Milch, Salz, Pfeffer und Zucker ziehen und im tiefen Fett ausbacken. Einen Teil des Rums mit einem guten Schuß Sahne erhitzen, mit Salz, Pfeffer, Zucker und Vanillezucker verfeinern und mit einer Butterflocke vollenden. Aus dem übrigen Rum, frisch gepreßtem Orangensaft, etwas Rotwein, Calvados, Zimtstangen und Zucker einen Punsch kochen und in einem Glas servieren.

8.139 Fruchtige Spiesse

Kosten für Zutaten DM 14,35
1 Baby Ananas
2 Bananen
5 Möhren
3 Navetten
150 g Putenschnitzel
2 Süsskartoffeln
1 Dos. Sardellen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Möhrensuppe mit Sardellenpesto Hauptspeise: Puten-Kartoffeltürmchen Dessert: Fruchtige Spiesse
Zubereitung des Dessert: Fruchtige Spiesse
Die Bananen in Scheiben schneiden. Die Ananas vierteln. Das Fruchtfleisch zweier Viertel in Würfel schneiden und abwechselnd mit Bananenscheiben auf Spieße stecken. Aus Mehl, Stärke (im Verhältnis 1:1), etwas Zucker und kaltem!! Weißwein einen Teig anrühren. Die Spieße darin wenden und im tiefen Fett ausbacken. Diese dann auf einem Teller anrichten. Den Rest der Ananas als Dekoration verwenden.

8.140 Fruchtsalat mal anders

Kosten für Zutaten DM 19,23
1 Avocado
3 Feigen
150 g Lammfilets
100 g Krabben
5 Kartoffeln jung
1 Mangold
4 Möhren
1 Orange
1 Schale Shii-Take Pilze

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Avocado-Krabben-Cocktail Hauptspeise: Lammfilets mit Basilikum-Walnuß-Pesto und neuen Kartoffeln Dessert: Fruchtsalat mal anders
Zubereitung des Dessert: Fruchtsalat mal anders
Die geraspelten Möhren, die Orangenfilets und die geviertelten Feigen mit einer Marinade aus Balsamico, Calvados, gehackter Minze, Puderzucker und Pfeffer überziehen und mit Minzblättern garniert in einer Schale anrichten.

8.141 Früchtearrangement mit Walnußsahne

Kosten für Zutaten DM 14,84
1 Broccoli
5 Feigen
150 g Lammrückenfilet
3 Kartoffeln
2 Orangen
1 Dos. Wasserkastanien
400 g Walnüsse
1 Becher Weintrauben grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammrückenfilet auf Sauce von Feigen Dessert: Früchtearrangement mit Walnußsahne

Zubereitung des Dessert: Früchtearrangement mit Walnußsahne
Mit einem Ziseliermesser etwas von der Orangenschale abschaben. Die Orangen schälen, in Scheiben schneiden und diese auf einem Teller verteilen. Die Wasserkastanien mit Honig, Zucker, Butter und den vorher entkernten Trauben in einem Topf anschwitzen. Die Walnüsse schälen und grob mahlen. Sahne steif schlagen und mit den Nüssen vermengen. Das Obst auf die Orangenscheiben geben und die Sahne darüber anrichten.

8.142 Früchtestrudel mit Krokant-Sahne

Kosten für Zutaten DM 17,28
1 Becher NESTLE Blätterteig
1 Broccoli
150 g Hirschsteak
1 Schale Johannisbeeren rot
2 Kiwis
1 Beutel Krokant
5 Möhren
3 Schalotten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Karottensuppe Hauptspeise: Hirsch-Spieße mit Spätzle und Broccoliröschen Dessert: Früchtestrudel mit Krokant-Sahne
Zubereitung des Dessert: Früchtestrudel mit Krokant-Sahne
Einige schöne Sträuße Johannisbeeren und Kiwischeiben als Garnitur auf einem flachen Teller auslegen. Den Blätterteig ausrollen, mit einer Masse aus den gezupften Johannisbeeren, Kiwiwürfeln, etwas Krokant, Weißbrotbrösel, Zitronensaft, Zimt und Vanillezucker füllen, einrollen, die Oberseite mit Eigelb bestreichen und 15 min. im Ofen backen. Zum Anrichten den Strudel in Scheiben schneiden und auf den garnierten Teller setzen. Den übrigen Krokant mit geschlagener und gezuckerter Sahne verrühren und mit einem Spritzbeutel über den Strudel dressieren.

8.143 Gartinierte Pflaumenrösti

Kosten für Zutaten DM 19,06
1 Bratwurst
150 g Lammfilet
2 Kartoffeln
100 g Jakobsmuschelfleisch
100 g Pinienkerne
4 Pflaumen
2 Muschelschalen
100 g Roquefort
4 Zucchiniblüten
2 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Zucchinicreme mit gerösteten Pinienkernen und Jakobsmuscheln Hauptspeise:

Lammfilet mit gefüllten Zucchiniblüten Dessert: Gartinierte Pflaumenrösti
Zubereitung des Dessert: Gartinierte Pflaumenrösti
Die entkernten Pflaumen in Stücke schneiden, in Zucker karamelisieren, mit Rotwein ablöschen, einkochen und reduzieren. Mit einer Prise Zimt und Nelke abschmecken und mit gezuckertem Eischnee aus einem Spritzbeutel garnieren. Den Eischnee mit einem Bunsenbrenner gratinieren und ein Minzblatt darüberlegen.

8.144 Gebackene Apfelringe auf Altbier-Zabaione

Kosten für Zutaten DM 12,58
180 g Blutwurst
2 Äpfel grün
1 Flasche Altbier
4 Kartoffeln mehlig
1 Becher Wan Tan Teig
1 Zimtstange

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Blutwurst Wan-Tans auf Himmel und Erde Dessert: Gebackene Apfelringe auf Altbier-Zabaione
Zubereitung des Dessert: Gebackene Apfelringe auf Altbier-Zabaione
Aus einigen Wan-Tan-Teig Stücken Sterne ausstechen, diese fritieren und als Deko benutzen. Aus Altbier, Zucker, zwei Eigelb und der Zimtstange, die nachher wieder entfernt wird, eine Zabaione schlagen. Einen der Äpfel in Scheiben schneiden, diese zuerst in Mehl und dann in einem Teig aus Eigelb, Mehl, Zucker und Milch wenden. In einer Pfanne ausbacken. Die Zabaione in einem tiefen Teller anrichten, mit den Sternen verzieren.

8.145 Gebackene Bananen auf Pflaumenkompott

Kosten für Zutaten DM 19,52
3 Bratwürste klein
2 Bananen
3 Kartoffeln
1 Glas Pflaumen
1 Paprika rot
1 Porree
1 Becher NESTLE Pizzateig
1 Stück Räucherlachs
1 Bd. Spargelspitzen grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gefüllte Pizza Hauptspeise: Lauwarmer Räucherlachs auf Rahmporée und Spargelspitzen Dessert: Gebackene Bananen auf Pflaumenkompott
Zubereitung des Dessert: Gebackene Bananen auf Pflaumenkompott

Den Pflaumensud mit Rotwein, Calvados, Zucker und Zimt einreduzieren, mit kalt angerührter Stärke binden, die Pflaumen dazugeben und in einem tiefen Teller anrichten. Die geschälten Bananen in grobe Würfel schneiden, mehlieren, durch einen Ausbackteig aus Vollei, Mehl, Milch und Zucker ziehen, fritieren und in Zimtzucker wälzen. Alles in einem tiefen Teller anrichten und mit reichlich Puderzucker bestäuben.

8.146 Gebackene Bananen mit Kiwicarpaccio

Kosten für Zutaten DM 17,35
2 Bananen
1 Schale Eiskraut
200 g Lammrückenfilet
2 Kartoffeln
1 Schale Keniabohnen
1 Kiwi
1 Orange
3 Tomaten
2 Zwiebeln
1 Becher Rice Krispies

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammrückenfilet auf Tomaten-Zwiebel-Kompott Salat: Eiskrautsalat mit Orangenvinaigrette Dessert: Gebackene Bananen mit Kiwicarpaccio
Zubereitung des Dessert: Gebackene Bananen mit Kiwicarpaccio
Die geschälten Bananen dritteln, mehlieren, durch einen Ausbackteig aus Mehl, Milch, Eigelb, geschlagenem Eiweiß, Zucker, Weißwein und den Rice Crispies ziehen und im tiefen Fett ausbacken. Die geschälte Kiwi in Scheiben schneiden und rosettenförmig auf einem flachen Teller auslegen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Honig und Puderzucker vollenden."

8.147 Gebackene Bananen mit Kokosmilch

Kosten für Zutaten DM 18,67
2 Bananen
1 Blumenkohl (grün)
1 Dos. Kokosmilch
150 g Miesmuscheln
100 g Sonnenblumenkerne
150 g Thunfisch
1 Becher IGLO Suppengrün
1 Becher vorgekocht Rote Bete
2 Zwiebeln rot
1 Tafel STOLLWERCK Zartbitterschokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Rote Bete-Kugeln in Miesmuschelvinaigrette Hauptspeise: Thunfischwürfel an Gemüse Dessert: Gebackene Bananen mit Kokosmilch

Zubereitung des Dessert: Gebackene Bananen mit Kokosmilch
Einen Ausbackteig aus Mehl, Milch, zwei Eiern, Zucker, frisch gehackter Minze und Zitronenabrieb zubereiten, die Bananen würfeln, darin wenden und im tiefen Fett ausbacken. Für die Soße die Kokosmilch mit Zucker, Zitronenabrieb, Zitronensaft und frisch gehackter Minze einkochen, mit kalt angerührter Stärke binden und in einem tiefen Teller anrichten. Die gebackenen Bananen am Tellerrand garnieren und mit geraspelter Zartbitterschokolade bestreuen. Die Sonnenblumenkerne mit Zucker karamelisieren, mit Calvados ablöschen und über die angerichteten Bananen streuen.

8.148 Gebackene Dattelravioli an Pflaumenkompott

Kosten für Zutaten DM 19,89
8 Datteln
1 Glas SCHWARTAU Himbeermarmelade
150 g Lammfilet
1 Becher IGLO Prinzessbohnen gefroren
5 Pflaumen
1 Becher SANELLA Mürbeteig
2 Tamarillos
2 Topinambur
1 Becher Schmelzkäse/Leerdamer

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Käsetarteletts Hauptspeise: Lammspieße an Topinambur und Tamarillo-Scheiben Dessert: Gebackene Dattelravioli an Pflaumenkompott
Zubereitung des Dessert: Gebackene Dattelravioli an Pflaumenkompott
Den übrigen Mürbeteig ausstechen, mit den entkernten Datteln füllen, zusammenklappen und im tiefen Fett ausbacken. Die Pflaumenspalten in Butter und braunem Zucker karamelisieren, mit Rotwein und einem Eßlöffel Himbeermarmelade auffüllen, einkochen auf einem tiefen Teller anrichten, die Dattelravioli darübergeben und mit Puderzucker garnieren.

8.149 Gebackene Honigbananen auf Schokoladensee

Kosten für Zutaten DM 19,45
1 Tüte Butterkekse
1 Tüte Kartoffelpüree
7 Lychees
1 Tafel FERRERO Kinderschokolade
1 Putenschnitzel
1 Pitahaya
5 Minibananen
3 Maracujas
1 Becher IGLO Spinat gefroren

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Exotisches Putenragout Dessert: Gebackene Honigbananen auf Schokoladen-

see
Zubereitung des Dessert: Gebackene Honigbananen auf Schokoladensee
Die geschälten Bananen längs halbieren, durch verquirrlte Eimasse ziehen, in den gemahlenen Butterkeksen wenden und in Butter und Honig braten. Die Kinderschokolade mit einem Schuß Milch über einem heißen Wasserbad schmelzen und als Spiegel auf einem flachen Teller ausstreichen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Minzblättern und Puderzucker ausgarnieren.

8.150 Gebackene Kokosbananen

Kosten für Zutaten DM 18,74
1 Becher Bandnudeln rot
100 g Gorgonzola
100 g Krabben
1 Tüte Kokosraspel
1 Paprika grün & rot
6 Minibananen
150 g Schweinefilet
3 Tomaten
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade zartbitter
1 klein Romanesco

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinefiletroulade auf Gorgonzolasoße Salat: Krabbensalat Dessert: Gebackene Kokosbananen
Zubereitung des Dessert: Gebackene Kokosbananen
Die Minibananen schälen, durch verquirrlte Eimasse ziehen, in Kokosflocken panieren und in Butter, Honig, Zimt und Zitronensaft anbraten. Die Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen und als Spiegel auf einem flachen Teller ausstreichen. Einen viertel Liter Sahne mit Vanillezucker einkochen, mit kalt angerührter Stärke binden, tropfenartig in die geschmolzene Schokolade geben und mit einem Holzspieß Verziehrungen zeichnen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern garnieren.

8.151 Gebackene Pomelofilets an Haselnußzabaione

Kosten für Zutaten DM 19,75
1 Schale Champignons
2 Chicoree
1 Avocado
150 g Fasanenbrust
1 Tüte Haselnußkerne
2 Petersilienwurzeln
1 Pomelo rot
1 Stück Speck grün + fett
3 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Warmer Chefsalat Dessert: Gebackene Pomelofilets an Haselnußzabaione

Zubereitung des Dessert: Gebackene Pomelofilets an Haselnußzabaione
Die Pomelofilest mit Zimtzucker bestreuen, mit Calvados beträufeln und im Ofen backen. Für die Zabaione zwei Eigelb, ein Vollei, einen Schuß Calvados, einen Spritzer Zitronensaft, Weißwein und Zucker über einem heißen Wasser schaumig aufschlagen, die gemahlenen Haselnußkerne und geschlagene Sahne unterrühren und über die gebackenen Pomelofilets nappieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Zitronenmelisse garnieren. ",

8.152 Gebackene Rhabarberbällchen mit Papayapürée

Kosten für Zutaten DM 18,52
1 Bd. Blattspinat
1 Schale Brunnenkresse
150 g Hähnchenbrust
1 Glas Erdnußbutter
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Limone
1 Schale Mungobohnensprossen
1 Paprika Rot
1 Papaya
3 Stangen Rhabarber

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefüllte Hähnchenbrust mit Spinatgemüse Salat: Kressesalat Dessert: Gebackene Rhabarberbällchen mit Papayapürée
Zubereitung des Dessert: Gebackene Rhabarberbällchen mit Papayapürée
Den Rhabarber schälen, in Stifte schneiden und in Zuckerwasser blanchieren. Aus der Erdnußbutter, Milch, Mehl, Zucker und zwei Eiern einen Ausbackteig zubereiten, die abgeschütteten und mehlierten Rhabarberstifte durch den Teig ziehen und im tiefen Fett ausbacken. Das Papayafruchtfleisch pürieren, mit Joghurt und Honig verfeinern und als Spiegel auf einem flachen Teller anrichten. "

8.153 Gebackene Schokoladeneiskugeln auf einem Soßenspiegel

Kosten für Zutaten DM 18,23
1 Schale Blaubeeren
1 Schale Erdbeeren
200 g Kalbsschnitzel
4 Kartoffeln
1 Tüte Kokosflocken
1 Stange Porree
1 Meerrettich
2 Tomaten
1 Liter LANGNESE Schokoladeneis
1 Becher DR.OETKER Vanillepuddingpulver

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Pochiertes Kalbsschnitzel auf einer Meerrettichsoße Dessert: Gebackene

Schokoladeneiskugeln auf einem Soßenspiegel
Zubereitung des Dessert: Gebackene Schokoladeneiskugeln auf einem Soßenspiegel
Für die Soße das Vanillepuddingpulver mit Milch und Sahne aufschlagen und als Soßenspiegel auf einem flachen Teller anrichten. Die Erdbeeren und die Heidelbeeren getrennt mit einer Prise Zucker pürieren und mit einer Spritze als Muster in den Soßenspiegel einziehen. Die Eiskugeln in Eimasse, etwas Vanillepuddingpulver und Kokosflocken drehen und 10 Sek. fritieren.

8.154 Gebackene Toffifées in Kakaosoße

Kosten für Zutaten DM 18,07
1 Apfel grün
1 Tüte Cornflakes
1 Becher Feta
3 Kartoffeln
1 Kürbis
3 Paprika
drei Farben
1 Seezungenfilet
1 Radicchio
1 Becher Toffifée

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Seezunge mit Kartoffelschuppen Salat: Griechischer Salat Dessert: Gebackene Toffifées in Kakaosoße
Zubereitung des Dessert: Gebackene Toffifées in Kakaosoße
Die Cornflakes fein mahlen, mit etwas Mehl, Milch, Zucker, Eiern und einem Schuß Weißwein zu einem Teig verrühren, über die Toffifées nappieren und im tiefen Fett ausbacken. Für die Soße Milch mit reichlich Kakaopulver verrühren, in einen tiefen Teller füllen und die gebackenen Toffifées darin anrichten. Zum Garnieren mit Puderzucker bestreuen und mit Minzblättern verzieren.

8.155 Gebackene Zimtbananen

Kosten für Zutaten DM 19,61
2 Bananen
1 Becher HOCHLAND Feta
1 Becher Kefir
1 Stange Lauch
4 Möhren
1 Becher Pita-Taschen
200 ml Tomatensaft
1 Schale Sojasprossen
1 Tüte Trockenobst
1 Becher Weizenpfannengyros

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Doppelte Kaltschale Hauptspeise: Weizengyros-Pitas mit Möhren-Sprossen-

Salat Dessert: Gebackene Zimtbananen
Zubereitung des Dessert: Gebackene Zimtbananen
Das Trockenobst in Rotwein, Honig, Zitronensaft, Zimt und einem Schuß Wasser einkochen und auf einem flachen Teller in der Mitte anrichten. Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden, mehlieren, durch Eimasse ziehen, in geschrotetem, mit Zimt verfeinertem Toastbrot panieren und in Butter, Honig, Zitronensaft und einer Prise Zimt ausbacken.

8.156 Gebackener Camembert

Kosten für Zutaten DM 19,86
1 Schale Cranberries
125 g Camembert
1 Becher Griess
1 Schale grüne Bohnen
1 Dos. Himbeeren
150 g Lammfilet
2 Kartoffeln
1 Becher Minitoast
100 g Schinkenspeck
1 Bd. Rucola
2 Trüffelkartoffeln
1 Becher DR.OETKER Zitronencreme

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammfilet mit Griess-Speckröllchen Dessert: Gebackener Camembert
Zubereitung des Dessert: Gebackener Camembert
Den Camembert sechsteln, mehlieren, zweimal durch Eimasse und geschrotetes Weißbrot ziehen und im tiefen Fett ausbacken. Zucker karamelisieren, die Himbeeren und Cranberries mit Eigensud unterrühren, einkochen, abgießen und den Fond einreduzieren lassen. Die karamelisierten Berren mit Honig glasieren und erneut in den einreduzierten Fond geben. Milch mit einem Spritzer Zitronensaft aufkochen, die Zitronencreme einrühren und abkühlen lassen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und die Minitoasts als Beilage dazugeben.

8.157 Gebackener Camembert mit Erdbeersalat

Kosten für Zutaten DM 17,59
1 Stück KÄSEREI CHAMPIGNON Camembert
1 Schale Erdbeeren
2 Kartoffeln süß
1 Putenschnitzel
1 Paprika rot
1 Tütchen Sesam
2 Schalotten
1 Bd. Rucola
1 Spitzpaprika
2 Zucchini klein

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenmedaillons im Sesammantel auf Paprika-Schalotten-Soße Salat: Rucola-Salat Dessert: Gebackener Camembert mit Erdbeersalat
Zubereitung des Dessert: Gebackener Camembert mit Erdbeersalat
Den Camembert vierteln, jeweils zweimal mehlieren, durch Eimasse ziehen, in geschrotetem Weißbrot panieren und im tiefen Fett ausbacken. Die Hälfte der Erdbeeren in feine Scheiben schneiden, mit Zucker und einem Schuß Calvados verfeinern, pürieren und als Spiegel auf einem flachen Teller ausstreichen. Die übrigen Erdbeeren halbieren und mit Balsamico und Pfeffer marinieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Minzblättern verzieren.

8.158 Gebackener Gorgonzola auf Granatapfel-Nektarinen-Kompott

Kosten für Zutaten DM 19,36
1 Schale Bohnen grün
1 Aubergine
50 g Gorgonzola
2 Granatäpfel
2 Nektarinen
3 Tintenfische
1 Tomate
1 Becher BUITONI Spaghetti
1 Zucchini gelb

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gebackene Auberginen auf Tomatenvinaigrette Hauptspeise: Tintenfischringe auf Gemüsespaghetti Dessert: Gebackener Gorgonzola auf Granatapfel-Nektarinen-Kompott
Zubereitung des Dessert: Gebackener Gorgonzola auf Granatapfel-Nektarinen-Kompott
Den Gorgonzola zupfen, mit Toastbrotwürfeln und einem Ei zerdrücken, würzen, in gebutterte Förmchen füllen und im Ofen backen. Für die Soße den passierten Granatapfelsaft einkochen, mit kalt angerührter Stärke abbinden und Nektarinenspalten einrühren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Minzblatt garnieren. "

8.159 Gebackenes Vanilleeis im Mandelkleid

Kosten für Zutaten DM 14,94
1 Glas SCHWARTAU Aprikosenmarmelade
150 g Entenbrust
4 Kartoffeln
2 Maiskolben
200 g Mandeln
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
1 Becher Zuckerschoten
1 Becher LANGNESE Vanilleeis

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Glasierte Entenbrust in Aprikosenjus Dessert: Gebackenes Vanilleeis im Mandelkleid
Zubereitung des Dessert: Gebackenes Vanilleeis im Mandelkleid
Das Vanilleeis in Scheiben schneiden. Die Mandeln mit 2 ScheibenToastbrot im Mixer mahlen. Die Eisscheiben in dieser Panade zweimal gut wenden und in die Tiefkühle stellen. Drei Rippen Schokolade in etwas Sahne aufkochen und mit Brandy verfeinern. Sahne schlagen und zuckern. Die Sauce auf einen Teller geben und die Sahne in die Mitte klecksen. Die Eisscheiben ca. zwei Minuten fritieren und dazugeben.

8.160 Gebrannte Griessherzen auf flambierten Cocktailfrüchten

Kosten für Zutaten DM 13,60
1 Aubergine
1 Brötchen altbacken
100 g Gouda
1 Gemüsezwiebel
1 Dos. Fruchtcocktail
500 g Griess
200 g Schweineschnitzel
2 Tomaten
1 Becher DR.OETKER Vanillezucker

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Cordon Bleu auf geschmolzenen Tomaten Dessert: Gebrannte Griessherzen auf flambierten Cocktailfrüchten
Zubereitung des Dessert: Gebrannte Griessherzen auf flambierten Cocktailfrüchten
Milch mit dem Vanillezucker aufkochen lassen, den Griess einrühren und quellen lassen. Einen Teller und drei Herzausstechformen einölen. Den Griess in die Förmchen füllen, diese auf den Teller legen und in den Kühlschrank stellen. Zucker in einem Topf karamelisieren lassen. Die Früchte ohne ihren Saft hineingeben, mit Brandy ablöschen und flambieren. Die erkalteten Griessherzen in einer Pfanne braten. Den Fruchtcocktail in einen Teller füllen, die Herzen daraufgeben und mit Minze und Puderzucker garnieren.

8.161 Gedeckten Apfelkuchen an Papayaragout

Kosten für Zutaten DM 19,48
450 g Blätterteig gefroren
1 Apfel
1 Flasche Holunderbeersaft klein
1 Becher IGLO Gemüsemischung gefroren
2 Kartoffeln
150 g SCHWARTAU Kuvertüre
1 Papaya
150 g Rinderfilet
6 Schalotten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rinderfilet auf Holunder-Schalotten-Rotweinsoße Dessert: Gedeckten Apfelkuchen an Papayaragout
Zubereitung des Dessert: Gedeckten Apfelkuchen an Papayaragout
Den Blätterteig mehlieren, ausrollen, rund austechen, mit Apfelscheiben belegen und im Ofen backen. Die Kuvertüre über einem warmen Wasserbad schmelzen und über den fertigen Apfelkuchen geben. Die Papaya halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Die Papayawürfel in Puderzucker karamelisieren, mit Weißwein ablöschen und einkochen. Alles auf einem flachen Teller servieren und mit einem Minzblatt und Puderzucker garnieren.

8.162 Gefüllte Ananascrepes mit Joghurtschaum

Kosten für Zutaten DM 14,54
1 Ananas
1 Becher Hackfleisch
3 Karotten
1 Glas Oliven schwarz
1 Becher Pilzmischung
1 Salatgurke

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Bulette mit Waldpilzragout Dessert: Gefüllte Ananascrepes mit Joghurtschaum
Zubereitung des Dessert: Gefüllte Ananascrepes mit Joghurtschaum
Eier, Milch, Mehl , etwas abgeriebene Zitronenschale , eine kleine Prise Salz und Zucker zu einem Teig verrühren. In Öl zu einem dünnen Crepe in einer Pfanne ausbacken. Ananas schälen und in kleine, dünne Scheiben scheiden. In einer Pfanne mit Zucker und Butter karamelisieren. Mit Calvados ablöschen und einen halben Becher Sahne dazugeben. Unregelmäßigen Rand des Crepes abschneiden, und ein Viertel herausschneiden. Den Rest zusammenlegen und mit den Ananasstücken füllen. Joghurt und Sahne zu einem Schaum aufschlagen. Crepe mit Joghurtschaum anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

8.163 Gefüllte Baby-Ananas

Kosten für Zutaten DM 19,24
1 Schale Austernpilze
1 Baby Ananas
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
1 Gurke klein
3 Flaschentomaten
1 kleine Tüte Ketchup
150 g Rehrückenfilet
1 Tafel Schokolade zartbitter
1 Romanesco
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Kochduell-Suppe Hauptspeise: Rehrückenfilet mit Austernpilz-Zwiebelsoße Dessert: Gefüllte Baby-Ananas
Zubereitung des Dessert: Gefüllte Baby-Ananas
Die Baby-Ananas längs halbieren, aushöhlen und auf einem flachen Teller anrichten. Das Fruchtfleisch in Würfel schneiden, in Honig, Zitronensaft und Calvados marinieren und in die angerichteten Ananashälften füllen. Die geraspelte Zartbitterschokolade mit geschlagener Sahne, Vanillezucker und Calvados verrühren und mit einem Spritzbeutel auf das angerichtete Ananasragout dressieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Minzblättern garnieren. "

8.164 Gefüllte Banane

Kosten für Zutaten DM 13,18
2 Bananen
1 Becher Gnocchi
1 Hähnchenbrust
1 Glas Marillenkonfitüre
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
1 Becher MILRAM Schmelzkäse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Petras Marillenchicken Dessert: Gefüllte Banane
Zubereitung des Dessert: Gefüllte Banane
1/2 Tafel Schokolade über dem Wasserbad zum schmelzen bringen. Sahne schlagen und 2 EL davon mit der geschmolzenen Banane vermengen. 1 Banane zu einem Brei verarbeiten, mit 2 EL Sahne, Zucker und Zitronensaft vermengen. Die andere Banane der Länge nach teilen und das Fruchtfleisch entfernen. Die Bananenhälften auf einem Teller anrichten und die eine Hälfte mit der Bananencreme und die andere mit der Schokocreme füllen. Mit Puderzucker, bzw. Kakaopulver bestreuen und ein paar Bananenscheiben als Dekoration dazulegen.

8.165 Gefüllte Birne auf Soßenspiegel

Kosten für Zutaten DM 16,68
1 Glas Cornichons
1 Birne
Schoko
3 Kartoffeln
5 Möhren
2 Nektarinen
150 g Rotbarschfilet
1 Schale Rucola
3 Schalotten
1 Bd. Spargelbohnen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

kleine pk Cornflakes
Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rotbarschpfanne Dessert: Gefüllte Birne auf Soßenspiegel
Zubereitung des Dessert: Gefüllte Birne auf Soßenspiegel
Vollei, Eigelb, Mehl und Vanillezucker glattrühren, langsam mit heißer Milch aufschlagen und 2/3 der Masse auf einem flachen Teller zu einem Spiegel ausstreichen. Das übrige Drittel der Vanillesoße mit reichlich Kakaopulver verrühren und mit einer Spritze spiralförmig in die weiße Soße ziehen. Die Nektarinen in Spalten schneiden und am Tellerrand garnieren. Die Birne streifenförmig schälen, ausstechen, mit den Schokoflakes füllen und in der Tellermitte anrichten. Minzblättern und Puderzucker als Garnitur darüberstreuen.

8.166 Gefüllte Birne auf Weinschaum

Kosten für Zutaten DM 17,35
1 Birne
1 Becher KARWENDEL Frischkäse Exquisa
1 Würfel Hummersuppenpaste
5 Kartoffeln klein
1 Kiwi
1 Schale Nordseekrabben
1 kleine Flasche Marsala
1 Becher Pumpernickel
1 Schweinenackensteak
1 Spitzkohl
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Spitzkohl-Hummer-Rahmsuppe Hauptspeise: Schweinegeschnetzeltes mit gefüllten Teigkörbchen Dessert: Gefüllte Birne auf Weinschaum
Zubereitung des Dessert: Gefüllte Birne auf Weinschaum
Die Birne am oberen Fünftel aufschneiden, aushöhlen, mit einer Masse aus dem Frischkäse, dem grob geschrotetem Pumpernickel, einem Schuß Marsala und Vanillezucker füllen und im Weißweinbad im Ofen backen. Die geschälte Kiwi in Scheiben schneiden und am Tellerrand auslegen. Für die Soßen, zwei Eigelb, ein Vollei, Vanillezucker, Zucker, Mehl und Weißwein über einem heißen Wasserbad aufschlagen und ein Drittel der Soße mit Kakaopulver anreichern. Beide Soßen als Spiegel auf einem flachen Teller austreichen, die gebackene Birne in der Tellermitte anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern garnieren.

8.167 Gefüllte Birnenhälften

Kosten für Zutaten DM 17,11
1 Schale Champignons
2 Birnen
150 g Hähnchenbrust
1 Dos. Kokosmilch
3 Kartoffeln
1 Paprika Rot
1 Becher DR.OETKER Schokoladencremepulver
1 Bd. Zitronengras
1 Vanilleschote

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Paprikacremesuppe Hauptspeise: Hähnchenwürfel auf Zitronengrasspieß mit Kokossoße Dessert: Gefüllte Birnenhälften
Zubereitung des Dessert: Gefüllte Birnenhälften
Die Birnen schälen, halbieren, entkernen und auf einem flachen Teller auslegen. Das Schokoladencremepulver mit 100ml Milch aufschlagen. Das Vanillemark mit Sahne und Zucker steif schlagen, unter die Schokoladencreme heben und mit einem Spritzbeutel in die angerichteten Birnenhälften füllen. Zum Garnieren mit Puderzucker bestreuen und mit Minzblättern verzieren.

8.168 Gefüllte Dattelbällchen auf Schoko-Soße

Kosten für Zutaten DM 18,97
1 Tüte Datteln getrocknet
1 Becher BUTARIS Butterschmalz
150 g Hackfleisch
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Becher KARWENDEL Frischkäse
1 Kokosnuss
1 Glas Oliven schwarz
3 Tomaten
1 Bd. Spargel weiß

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kokos-Hack-Bällchen an Tomaten-Oliven-Soße Dessert: Gefüllte Dattelbällchen auf Schoko-Soße
Zubereitung des Dessert: Gefüllte Dattelbällchen auf Schoko-Soße
Die entkernten Datteln jeweils mit etwas Frischkäse füllen, durch einen Ausbackteig aus Mehl, Vollei, Weißwein, Zucker, Vanillezucker und Milch ziehen und in Butterschmalz fritieren. Für die Soße Milch mit reichlich Kakaopulver und Honig aufkochen und als Spiegel auf einem flachen Teller ausstreichen. Alles dekorativ auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern garnieren. ",

8.169 Gefüllte Melone

Kosten für Zutaten DM 14,41
250 g Champignons
1 Broccoli
200 g Entenbrust
1 Honigmelone
125 g Johannisbeeren rot
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gebratene Entenbrust auf Broccoli Dessert: Gefüllte Melone
Zubereitung des Dessert: Gefüllte Melone
Die Melone sternförmig halbieren und aushöhlen. Die Johannisbeeren vom Stiel befreien. Joghurt mit Honig vermengen, frische Minze und die Johannisbeeren mit hineingeben. Die Schokolade über einem Wasserbad erhitzen, einige schöne, große Minzblätter hindurchziehen und diese auf Backpapier in den Kühlschrank stellen. Die Melone mit der Johannisbeercreme füllen und in die Spalten die Schokoladenminzblätter geben. Den Tellerrand mit ein bißchen Creme garnieren.

8.170 Gefüllte Melone "The Cream"

Kosten für Zutaten DM 14,28
1 Dos. Äpfel (Zwerg)
1 Galia Melone
4 Scheibe Gekochter Schinken
1 Dos. DOM Kölsch
1 Riegel NIEDECKER Marzipan
1 Stück Roquefort
3 Weisswürste

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Weißwurst in Weinteig Dessert: Gefüllte Melone "The Cream"
Zubereitung des Dessert: Gefüllte Melone "The Cream"
Die Melone sternförmig halbieren und aushöhlen. Die Zwergäpfel in die ausgehöhlte Hälfte der Melone geben. Das Marzipan in kleine Stücke schneiden und auch in die Melone füllen. Die gefüllte Melone in den Backofen stellen, bis das Marzipan verlaufen ist. Ein Eigelb, Zucker und Bier über einem Wasserbad zu einer Zabaione schlagen. Die Melone auf einem Zabaionespiegel anrichten und mit Zimt bestreuen.

8.171 Gefüllte Melonenkrone

Kosten für Zutaten DM 19,65
2 Birnen
250 g Croissantteig
200 g Hirschsteak
100 g Himbeeren
1 Becher Feta
3 Kartoffeln
1 Ingwerknolle

1 Becher Pilzmischung
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
1 Wassermelone
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Feta-Salat mit Croissant-Flutes Hauptspeise: Hirsch Baden-Baden Dessert: Gefüllte Melonenkrone
Zubereitung des Dessert: Gefüllte Melonenkrone
Den Croissantteig ausrollen, Vierecke ausschneiden. Die Schokolade in kleine Stücke zerteilen, diese auf die Vierecke geben, zusammenklappen, mit verquirltem Ei bestreichen und im Ofen bei 200°C goldbraun backen. Die Melone sternförmig halbieren, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch aushöhlen. Dieses im Mixer pürieren, mit dem geschälten, geraspelten Ingwer, Zucker, Brandy, crushed ice und Weißwein verfeinern und wieder in die Melone füllen. Die Zacken der Melone mit Himbeeren und Minzeblättchen ausgarnieren. Ein Croissantteigstück in die Melone legen.

8.172 Gefüllte Mini-Schokoküsse mit Vanillesauce

Kosten für Zutaten DM 14,75
1 Blumenkohl (grün)
1 Schale Erdbeeren
10 Mini-Schokoküsse
200 g Schweineschnitzel
1 Salatgurke
1 Tomate
500 g BUITONI Spaghetti
1 Vanilleschote

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Spaghetti-Fleischpfanne mit Gurkenkörbchen Dessert: Gefüllte Mini-Schokoküsse mit Vanillesauce
Zubereitung des Dessert: Gefüllte Mini-Schokoküsse mit Vanillesauce
Vier der Mini-Schokoküsse von ihren Waffeln befreien und mit einem Teil zuvor kleingeschnittener Erdbeeren füllen. Milch und Sahne zu gleichen Teilen mit Zucker, der ausgekratzten Vanilleschote und deren Mark zum Kochen bringen, vom Herd nehmen, zwei Eigelb untermengen und unter ständigem Rühren auf dem Herd erwärmen (nicht mehr kochen lassen!). Den Rest der Erdbeeren halbieren, kreiförmig auf einem Teller anrichten und die Schokoküsse in die Mitte setzen. Mit der Vanillesauce beträufeln.

8.173 Gefüllte Orange

Kosten für Zutaten DM 12,82
1 Broccoli
500 g Polenta
1 Orange
1 Peperoni rot
1 Becher DR.OETKER Paradiescreme Schokolade
200 g Schweineschnitzel
2 Zwiebeln
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Polenta mit Basilikum und Schweinestreifen Dessert: Gefüllte Orange
Zubereitung des Dessert: Gefüllte Orange
Die Orange halbieren, aushöhlen und das Fruchtfleisch kleinschneiden. Die Schokoladencreme zubereiten und in die Orangenhälften füllen. Sahne schlagen und auf die Schokoladencreme geben. Die Orangenwürfel mit Cognac und Zucker marinieren und ebenfalls auf die Orangenhälften geben.

8.174 Gefüllte Orangen

Kosten für Zutaten DM 12,99
200 g Lammrücken
1 Kiwi
1 Kokosriegel
150 g Pistazien
2 Orangen
1 Becher BUITONI Spaghetti
1 Radicchio

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lamm mit Radicchio und Spaghetti Dessert: Gefüllte Orangen
Zubereitung des Dessert: Gefüllte Orangen
Eine Orange filetieren. Die Hälfte der anderen Orange aushöhlen. Die Kiwi schälen und in Stücke schneiden. Die Orangenfilets und die Kiwistücke mit Honig, Puderzucker und Brandy vermengen und in die ausgehöhlte Orange füllen. Mit den Pinienkernen garnieren. Ein paar Stücke des Kokosriegels darübergeben und im Ofen schmelzen lassen. Auf einem Teller mit der anderen Hälfte der Orange und den restlichen Kokosriegelstücken anrichten.

8.175 Gefüllte Pflaumen an Orangenfilets

Kosten für Zutaten DM 18,11
1 Schale Bohnen grün
1 Schale Kirschtomaten
4 Kartoffeln
1 Tüte Nussmischung
3 Pflaumen
2 Orangen
1 Seewolf

1 Bd. Sauerampfer

Kochduell Grundausstattung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Seewolffilets auf Sauerampferpesto Dessert: Gefüllte Pflaumen an Orangenfilets
Zubereitung des Dessert: Gefüllte Pflaumen an Orangenfilets
Die Pflaumen halbieren und entkernen, mit einer Masse aus gehackten Nüssen, Toastbrotwürfeln und einem Ei füllen und im Ofen gratinieren. Die Orangenfilets in Zucker karamelisieren und im Eigensaft reduzieren lassen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Minzblatt und Puderzucker ausgarnieren.

8.176 Gefüllte Rotweinbirnen

Kosten für Zutaten DM 19,25
1 Becher BUTARIS Butterschmalz
1 Bd. Brunnenkresse
2 Birnen
1 Apfelsine
1 Kalbsschnitzel
1 Porree
1 Wurzel Meerrettich frisch
1 Becher Pinienkerne
5 Trüffelkartoffeln
1 Becher Ricotta
1 Vanilleschote

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Brunnenkressesüppchen Hauptspeise: Gefüllte Kalbsroulade mit lila Kartoffelchips Dessert: Gefüllte Rotweinbirnen
Zubereitung des Dessert: Gefüllte Rotweinbirnen
Die geschälte Birne halbieren, vom Kerngehäuse befreien und in einem Rotwein-Zucker-Zimt-Sud pochieren. Für die Füllung den Ricotta mit Orangenabrieb, dem ausgekratzten Vanillemark, Zucker und gehackter Minze vermengen und mit einem Spritzbeutel in die pochierten Birnen füllen. Alles in einem tiefen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern ausgarnieren.

8.177 Gefüllte Schwäne

Kosten für Zutaten DM 19,32
1 Schale Champignons
1 Broccoli
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Becher Kartoffelpüree
3 Mini-Auberginen
1 Schale Physalis
1 Schweinefilet
1 Becher Schokoküsse
1 Glas Tomaten getrocknet

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Carpaccio von Auberginen und Champignons Hauptspeise: Schweinefilet auf buntem Gemüse Dessert: Gefüllte Schwäne
Zubereitung des Dessert: Gefüllte Schwäne
Für den Brandteig Milch, eine Butterflocke und eine Prise Salz aufkochen, reichlich Mehl dazugeben und abbrennen, bis auf dem Topfboden ein weißer Belag entsteht. Unter die Masse drei Volleier kneten und in zwei Hälften teilen. Aus der einen Hälfte Schwanenhälse formen und im Ofen backen. Die andere Hälfte zu kleinen Schälchen (Schwanenkörper) formen und im tiefen Fett ausbacken. Die gebackenen Teile auf einem flachen Teller wieder zusammensetzen und die Schwanenkörper mit einer Masse aus den entwaffelten Schokoküssen, geschlagener Sahne und Vanillezucker füllen. Zum Servieren mit Puderzucker, Minzblättern und den Physalis garnieren.

8.178 Gefüllte Weintrauben auf Holundersoße

Kosten für Zutaten DM 19,76
150 g Eglifilet
1 Glas SCHWARTAU Holunderbeergelee
1 Tüte Linsen rot
3 Kartoffeln
1 Stange Lauch
1 Schälchen Kapuzinerblüten
1 Schale Spinat
1 Schale Weintrauben grün&rot
1 Tüte Walnüsse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Linsen-Fisch-Frikadelle auf Paprika-Kartoffel-Spinat Dessert: Gefüllte Weintrauben auf Holundersoße
Zubereitung des Dessert: Gefüllte Weintrauben auf Holundersoße
Die Weintrauben aushöhlen und mit einer Masse aus einigen geschroteten Walnüssen, Zimt, Zucker und einem Schuß Cognac füllen. Für die Soße das Holunderbeergelee mit Rotwein, Zimt, Zucker und einem Spritzer Zitronensaft aufkochen und die übrigen geschroteten Walnüsse unterrühren. Alles auf einem tiefen Teller anrichten und mit einem Sahnehäubchen garnieren.

8.179 Gefüllte Zucchiniblüten

Kosten für Zutaten DM 14,96
1 Camembert
300 g IGLO Broccoli
4 Gambas
4 Kartoffeln
1 Orange
1 Fläschchen Sherry
2 Tomaten
1 Zwiebel
2 Zucchiniblüten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Dagmars pfiffige Hummerschwänze Dessert: Gefüllte Zucchiniblüten
Zubereitung des Dessert: Gefüllte Zucchiniblüten
Die Zucchiniblüten von ihren Stempeln befreien, in Wasser blanchieren und danach mit kaltem Wasser abschrecken. Den Camembert kleinschneiden, mit Sahne, Tomatenmark und Pfeffer vermengen und in einen Spritzbeutel füllen. Den Stiel der Blüten fächerförmig einschneiden und die Blüten mit der Käsemasse füllen. Ein wenig Orangenschale mit einem Ziseliermesser abtrennen. Die Orange filetieren, die Filets auf einem Teller anrichten, die Schale und die Zucchiniblüten dazugeben.

8.180 Gefüllter Zimtapfel

Kosten für Zutaten DM 18,21
1 Becher Bandnudeln frisch
1 Schale Champignons
1 Apfel
150 g Hackfleisch halb und halb
1 Tüte Erdnußkerne ungesalzen
1 Stück Feta
1 Kiwi
2 Paprika grün & rot
1 Bd. Rucola
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gefüllte Champignonköpfe mit Rucola-Suppe Hauptspeise: Frikadellen im Paprikaring an Erdnußnudeln Dessert: Gefüllter Zimtapfel
Zubereitung des Dessert: Gefüllter Zimtapfel
Den Apfel aushöhlen, mit Zimtzucker bestreuen und im Ofen backen. Die fein gewürfelte Kiwi mit Puderzucker und fein gehacktem, rotem Basilikum marinieren und in den Apfel füllen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und rotem Basilikum garnieren.

8.181 Gefülltes Filosäckchen mit pikanter Himbeersoße

Kosten für Zutaten DM 17,25
150 g Bavaria Blue
1 Birne
1 Glas SCHWARTAU Himbeermarmelade
1 Becher Filoteig
3 Lammkoteletts
1 Schale Pilzmischung
1 Süsskartoffel
1 Zucchini
1 Zucchiniblüte

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammkoteletts an fritierter Zucchiniblüte Dessert: Gefülltes Filosäckchen mit pikanter Himbeersoße
Zubereitung des Dessert: Gefülltes Filosäckchen mit pikanter Himbeersoße
Die Birne in Scheiben schneiden, mit dem Käse übereinander schichten, im Filoteig zu einem Säckchen einwickeln und im Ofen bei 160°C 10 - 15 Minuten backen. Für die Soße Zucker karamelisieren, mit Weißwein und Balsamico ablöschen, etwas Himbeermarmelade, Tabasco, Ingwer und Curry einrühren und mit kalt angerührter Stärke binden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern ausgarnieren.

8.182 Gegrillte Ananas mit Chili-Frischkäse

Kosten für Zutaten DM 19,28
1 Schale Blattspinat
1 Ananas
1 Becher KARWENDEL Frischkäse Exquisa
2 Kaninchenfilets
1 Kohlrabi
1 Tüte Kürbiskerne
1 Dos. Maronen
1 Peperoni rot
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kaninchenragout mit Maronensoße im Kohlrabischälchen Dessert: Gegrillte Ananas mit Chili-Frischkäse
Zubereitung des Dessert: Gegrillte Ananas mit Chili-Frischkäse
Das Ananasfruchtfleisch in Scheiben schneiden und mit etwas Zucker in einer Grillpfanne mit Olivenöl grillen. Den Frischkäse mit Zucker und fein geschnittener Peperoni verrühren, gezuckerte und geschlagene Sahne unterheben und mit einem Löffel zu Nocken formen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Minzblatt garnieren.

8.183 Geschälte Weintrauben mit Käse

Kosten für Zutaten DM 13,02
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
2 Kartoffeln
100 g Parmesan frisch
2 Rotbarben
2 Tomaten
1 Zucchini
1 Becher Weintrauben rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rotbarbenfilets auf Zucchinigemüse Dessert: Geschälte Weintrauben mit Käse
Zubereitung des Dessert: Geschälte Weintrauben mit Käse
Die Trauben schälen, halbieren, entkernen und in Rebenform auf einem Teller anrichten. Mit einem Minzeblatt als Stengel garnieren. Den Parmesan als ganzes Stück dazugeben und pfeffern.

8.184 Geschmorter Apfel

Kosten für Zutaten DM 12,98
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
1 Apfel grün
1 Broccoli
200 g Putenbrust
1 Orange
1 Glas Preiselbeeren
1 Stange Porree
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Versteckte Pute Dessert: Geschmorter Apfel
Zubereitung des Dessert: Geschmorter Apfel
Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und ihn dann in Butter, Weißwein und Brandy schmoren lassen. Die Orange schälen, in Scheiben schneiden, diese in Butter und etwas Zucker karamelisieren. Die Orangenscheiben auf einem Teller anrichten, in den Orangenfond etwas Weißwein, Brandy und Butter geben. Die Preiselbeeren mit einer Prise Salz, Zucker und der Creme fraiche verrühren. Die Sauce der Orangen über die Orangen träufeln, den Schmorapfel und die Preiselbeercreme dazugeben.

8.185 Gespickte Marzipanfeigen

Kosten für Zutaten DM 13,41
2 Birnen
4 Feigen
1 Tütchen Haselnüsse
200 g Lachs
2 Kartoffeln groß
1 Becher Marzipan
1 Tütchen Sojapaste

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lachs im Kartoffelmantel Dessert: Gespickte Marzipanfeigen
Zubereitung des Dessert: Gespickte Marzipanfeigen
Die Feigen anschneiden und aushöhlen. Für die Sauce das Fruchtfleisch mit Rotwein und Zucker einkochen lassen. Die Haselnüsse mahlen. Eiweiß schlagen. Ein Eigelb mit Milch, Mehl und Zucker verquirlen und den Eischnee unterheben.Die Feigenhüllen mit dem Marzipan füllen, durch den Backteig, dann durch die Haselnüsse ziehen und in der Friteuse ausbacken. Die Sauce pürieren und auf einen Teller geben. Die Feigen abtropfen lassen, auf die Sauce legen und mit Puderzucker bestäuben.

8.186 Glacierte Maronen in Bananen-Yoghurt-Schaum

Kosten für Zutaten DM 13,70
1 Bananen
1 Avocado
1 Becher BUITONI Nudeln
1 Glas ANDROS Maronen
1 Schweineschnitzel
1 Becher DR.OETKER Scheibletten Käse
1 Riesenchampignon

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Bistecca a la Chilelene Dessert: Glacierte Maronen in Bananen-Yoghurt-Schaum
Zubereitung des Dessert: Glacierte Maronen in Bananen-Yoghurt-Schaum
In einer Pfanne braunen Zucker schmelzen, die Maronen dazugeben, mit Calvados flambieren und anschließend mit Balsamico ablöschen. Die Bananen kleinschneiden, mit einem Becher Yoghurt verquirlen und mit etwas Calvados ablöschen. Die Maronen auf dem Bananen-Yoghurtschaum servieren und mit Zitronenmelisse garnieren.

8.187 Glacierte Maronen mit Früchtecocktail

Kosten für Zutaten DM 14,87
1 Glas ALETE Fruchtmus
Alete
1 Petersilienwurzel frisch
1 Becher BARILLA Nudeln bunt
1 Dos. Maronen
250 g Seezunge
1 Glas KÜHNE Rote Bete

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Seezungenröllchen nach der Morgenröte Dessert: Glacierte Maronen mit

Früchtecocktail
Zubereitung des Dessert: Glacierte Maronen mit Früchtecocktail
Zunächst braunen Zucker mit einem Stückchen Butter karamelisieren, die gewaschenen Maronen dazugeben und mit Zimt abschmecken. Die Maronen auf das Früchte-Allerlei geben und mit einem kleinen Schuß Sahne und einem Basilikumblättchen garnieren.

8.188 Glasierte Apfelspalten an Sahnecreme

Kosten für Zutaten DM 18,35
1 Schale Blattspinat
1 Aubergine
2 Äpfel
1 Fenchel
150 g Kalbsfilet
1 Paprika gelb
1 Paprika Grün
1 Becher Mascarpone
2 Tomaten
1 Becher BUITONI Spaghetti
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Zwiebelsuppe Hauptspeise: Gefülltes Kalbsfilet mit frischem Salat Dessert: Glasierte Apfelspalten an Sahnecreme
Zubereitung des Dessert: Glasierte Apfelspalten an Sahnecreme
Den Mascarpone mit einem Becher geschlagener Sahne, Honig, Zitronensaft und Vanillezucker verfeinern und auf einem flachen Teller anrichten. Braunen Zucker und Butter leicht karamelisieren, mit Honig verfeinern und die Apfelspalten mit Schale dazugeben. Geschlagene Sahne mit einem Spritzbeutel in die Tellermitte dressieren und mit Puderzucker vollenden.

8.189 Glasierte Apfelspalten an Schokoladen-Sahne

Kosten für Zutaten DM 19,62
1 Schale Austernpilze
2 Äpfel
1 Becher NESTLE Blätterteig
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Schale Erbsenschoten
150 g Kabeljaufilet
1 Ingwerknolle
1 Mango
1 Süsskartoffel
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Mangosuppe unter der Blätterteighaube Hauptspeise: Kabeljaufilet mit Erbsenpürée Dessert: Glasierte Apfelspalten an Schokoladen-Sahne

Zubereitung des Dessert: Glasierte Apfelspalten an Schokoladen-Sahne
Die Äpfel halbieren, eine Hälfte jeweils in Spalten schneiden und in Honig, Zimt und Zitronensaft glasieren. Die anderen Hälften mit einem Pariser Löffel aushöhlen und das Fruchtfleisch mit geraspelter Schokolade, Sahne und Zucker pürieren und in die ausgehöhlte Hälfte wieder einfüllen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker garnieren. "

8.190 Glasierte Mandarinen mit Quittensahne und Löffelbisquit

Kosten für Zutaten DM 19,11
1 Glas Gelée von Quitten
150 g Hähnchenbrustfilet
1 Becher Löffelbiskuit
3 Möhren
2 Mandarinen
1 Becher BUITONI Spaghetti
1 Döschen Safran
1 Bd. Spargel weiß
1 Schale Shii-Take Pilze

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Pilzrahmsüppchen Hauptspeise: Hähnchenbrust mit Haube an Safran-Spaghetti Dessert: Glasierte Mandarinen mit Quittensahne und Löffelbisquit
Zubereitung des Dessert: Glasierte Mandarinen mit Quittensahne und Löffelbisquit
Die Mandarinen in Scheiben schneiden, in Honig, Zucker und Zitronensaft glasieren, mit zwei Eßlöffeln Quittengelée verfeinern und rosettenförmig auf einem flachen Teller auslegen. Geschlagene Sahne mit Zucker verfeinern, in der Tellermitte anrichten, mit Quittengelée und Kakaopulver verzieren und mit den Löffelbisquits umlegen.

8.191 Glasierte Pfirsichspalten an Schokoladen-Sahne

Kosten für Zutaten DM 17,05
1 Bd. Blattspinat
1 Granatapfel
2 Maiskolben
2 Pfirsiche
150 g Rotbarschfilet
2 Süsskartoffeln
1 Bd. Radieschen
1 Schale Weintrauben grün
1 klein. Packung Butterkekse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Maiscremesuppe Hauptspeise: Filets vom Rotbarsch an Granatapfelsoße Dessert: Glasierte Pfirsichspalten an Schokoladen-Sahne
Zubereitung des Dessert: Glasierte Pfirsichspalten an Schokoladen-Sahne
Die Pfirsiche halbieren, entkernen, in Spalten schneiden und in Zucker, Butter, Honig und

Zitronensaft glasieren. Die Weintrauben halbieren, entkernen und abwechselnd sternförmig auf einem flachen Teller anrichten. Sahne schlagen, mit Zucker, Honig und Kakaopulver verfeinern und in der Tellermitte anrichten.

8.192 Glasierte Wasserkastanien mit Orangenfilets

Kosten für Zutaten DM 13,91
1 Fläschchen Eierlikör
1 Becher BARILLA Farfalle
200 g Putenschnitzel
1 Becher Mozzarella
1 Orange
1 Tomate
1 Dos. Wasserkastanien

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Farfalle mit Putenbruststreifen Dessert: Glasierte Wasserkastanien mit Orangenfilets
Zubereitung des Dessert: Glasierte Wasserkastanien mit Orangenfilets
Die Wasserkastanien in einer Pfanne mit Honig glasieren. Mit etwas Weißwein und Balsamico ablöschen. Etwas von dem Eierlikör mit Kakaopulver vermengen. Aus dem restlichen Eierlikör einen Saucenspiegel anrichten, und durch diesen den Kakao-Eierlikör mit einer Gabel tropfenweise durchziehen. Die Orangen filetieren und am Tellerrand drapieren. Die Wasserkastanien in der Mitte anrichten. Mit Minzeblättchen garnieren.

8.193 Glasierter Heidelbeerpfannkuchen

Kosten für Zutaten DM 13,80
1 Dos. Heidelbeeren
200 g Haselnüsse
4 Kartoffeln
200 g Pilzmischung
200 g Putenbrust
2 Tomaten
1 Vanillestange

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenbrust mit Bratkartoffeln und Pilzkompott Dessert: Glasierter Heidelbeerpfannkuchen
Zubereitung des Dessert: Glasierter Heidelbeerpfannkuchen
Milch mit Mehl, 2 Eiern, Zucker, Zimt, den vorher geschroteten Haselnüssen und dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote zu einem Teig verrühren. Diesen Teig in eine Pfanne geben und kurz zu einem Pfannkuchen ausbacken. Die abgetropften Heidelbeeren darauf verteilen, den Pfannkuchen dann bei 180 °C Oberhitze in den Ofen stellen und goldbraun

backen. Zum Servieren auf einen Teller geben und mit Puderzucker bestäuben.

8.194 Götterspeise mit Kokosraspeln

Kosten für Zutaten DM 12,86
1 Aubergine
1 Becher Austernpilze
1 Becher DR.OETKER Götterspeise Grün
200 g Kokosflocken
1 Dos. Johannisbeeren rot
4 Möhren
4 Schwarzwurzeln
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gemüseteller mit Lasagne von Auberginen Dessert: Götterspeise mit Kokosraspeln
Zubereitung des Dessert: Götterspeise mit Kokosraspeln
Die Götterspeise mit Milch zubereiten und die Kokosflocken mit einrühren. Auf einem teller im Kühlschrank erkalten lassen. ZUm Schluß die Johannisbeeren darübergeben und mit Kakaopulver bestäuben.

8.195 Gorgonzolablätterteigplätzchen mit Birnenkompott

Kosten für Zutaten DM 19,91
1 Becher NESTLE Blätterteig
1 Birne
100 g Gorgonzola
200 g Meeresfrüchte gemischt
1 Becher Nudeln schwarz
1 Mangold
200 g Thunfisch
1 Becher Suppengemüse
2 Tomaten
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gegrillte Thunfischstreifen auf Suppengemüse Hauptspeise: Schwarze Nudeln mit gefüllten Weißweintomaten Dessert: Gorgonzolablätterteigplätzchen mit Birnenkompott
Zubereitung des Dessert: Gorgonzolablätterteigplätzchen mit Birnenkompott
Den Blätterteig ausrollen, mit Eigelb bestreichen, zu Quadraten schneiden, jeweils mit einem Würfel Gorgonzola füllen und im Ofen backen. Die geschälte Birne in Würfel schneiden, im Eigensaft anschwenken, mit einem Schuß Weißwein ablöschen, einkochen und mit frisch gehackter Minze verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker vollenden.

8.196 Granatapfel-Pflaumen-Ragout

Kosten für Zutaten DM 1800
1 Schale Champignons
1 Chinakohl
1 Granatapfel
200 g Lammkotelett
3 Kartoffeln
4 Pflaumen
50 g Sardellen
2 Tomaten
1 Zucchini
2 Zwiebeln
8 Walnüsse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Champignoncremesuppe Hauptspeise: Lammkotelett im Kartoffelrock Dessert: Granatapfel-Pflaumen-Ragout
Zubereitung des Dessert: Granatapfel-Pflaumen-Ragout
Das Granatapfelfruchtfleisch mit Pflaumenspalten einkochen und mit Zimt, Zucker und einem Schuß Calvados verfeinern. Die Walnußkerne in braunem Zucker karamelisieren und über das Ragout streuen. Alles in einem tiefen Teller anrichten und mit einem Minzblatt garnieren.

8.197 Grapefruitfilets auf Zabaione

Kosten für Zutaten DM 17,35
2 Chicoree
1 Blumenkohl
1 Grapefruit
3 Kartoffeln
1 Paprika rot
1 Schweinefilet
50 g Schinkenspeck
50 g Raclette-Käse
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gratiniertes Saltimbocca auf Ratatouille-Gemüse Salat: Chicorée-Salat mit Sprossen Dessert: Grapefruitfilets auf Zabaione
Zubereitung des Dessert: Grapefruitfilets auf Zabaione
Die Grapefruit schälen, die Filets auslösen und in einer Schale anrichten. Für die Zabaione drei Eigelb mit Weißwein, braunem Zucker und einem Schuß Cointreau über einem heißen Wasserbad aufschlagen, über die Grapefruitfilets nappieren und mit Minzblättern verzieren.

8.198 Gratinierte Ananas mit Gorgonzola

Kosten für Zutaten DM 13,95
1 Apfel grün
1 Ananas
200 g Kalbsleber
1 Becher Keniabohnen
500 g Polenta
50 g Roquefort
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Leber Berliner Art Dessert: Gratinierte Ananas mit Gorgonzola
Zubereitung des Dessert: Gratinierte Ananas mit Gorgonzola
Ca. 200 gr. der Polenta mit Wasser, Milch, Salz und Pfeffer garen, in ein ofenfestes Förmchen geben und im Backofen gratinieren. Das Fleisch der Ananas rund um ihren Strunk entfernen. Den Strunk mit den Blättern als Deko verwenden. Das Fruchtfleisch in Stücke schneiden, mit Brandy, Salz, Pfeffer und Zucker marinieren. Den Roquefort in Würfelchen schneiden, mit den Ananasstücken vermengen, auf die Polenta geben und im Ofen bei 180 °C weiter überbacken lassen, bis der Käse zerlaufen ist. Den Gratin mit dem Ananasstrunk auf einem Teller servieren.

8.199 Gratinierte Grießschnitte

Kosten für Zutaten DM 14,29
1 Apfel rot
500 g Griess
6 Stangen Lauchzwiebeln
200 g Putenbrust
500 g Sategewürz
1 Becher Weintrauben grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Sate von Putenbrust Dessert: Gratinierte Grießschnitte
Zubereitung des Dessert: Gratinierte Grießschnitte
Den Grieß mit Zucker in Milch kochen. Dann mit zwei Eiern vermengen, in eingefettete Förmchen füllen und im Ofen ausbacken. Den Apfel schälen, in Spalten schneiden und in karamelisiertem Zucker und Butter andünsten. Alles mit Weißwein ablöschen und mit Zimt verfeinern. Die Apfelstücke mit ihrer Sauce auf einen Teller geben, die Grießtörtchen darüber, mit Puderzucker bestäuben und (falls vorhanden) mit einem Campingbunsenbrenner gratinieren.

8.200 Gratinierte Mangos und Himbeeren

Kosten für Zutaten DM 18,74
1 Blumenkohl
1 Bd. Brunnenkresse
1 Schale Himbeeren
150 g Kaninchenfilet
1 Mango
1 Schale Pilzmischung
1 Becher Saure Sahne
2 Tomaten
1 Trevisano-Radicchio
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Tomatensuppe mit Brunenkresse Hauptspeise: Kaninchenfilet in Rotweinsoße Dessert: Gratinierte Mangos und Himbeeren
Zubereitung des Dessert: Gratinierte Mangos und Himbeeren
Die Himbeeren und Mangospalten mit saurer Sahne, Calvados und Honig marinieren und in einem tiefen Teller anrichten. Aus zwei Eigelb, Weißwein und Honig eine Zabaione über einem heißen Wasserbad aufschlagen, über die angerichteten Früchte geben und im Ofen gratinieren.

8.201 Gratinierte Marzipancreme mit Sesamäpfeln

Kosten für Zutaten DM 17,98
1 Apfel
1 Glas Filets von Sardellen
3 Kartoffeln
1 Mangold
1 Becher SCHWARTAU Marzipan
150 g Rumpsteak
1 Tüte Sesam
100 g Schinkenspeck
3 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Tomatencarpaccio mit fritierten Sardellen Hauptspeise: Rumpsteakspieße im Speckmantel auf Rahmgemüse Dessert: Gratinierte Marzipancreme mit Sesamäpfeln
Zubereitung des Dessert: Gratinierte Marzipancreme mit Sesamäpfeln
Das Marzipan und eine Scheibe Toastbrot in Würfel schneiden, mit zwei Eiern und Zucker verrühren, in eine ausgebutterte Metallform füllen und 15 min. bei 160° im Ofen backen. Den Apfel schälen, mit einem Pariser löffel Kugeln ausstechen und diese in Zucker und den Sesamkörnern karamelisieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern garnieren. "

8.202 Gratinierte Pfläumchen mit Calvadoszabaione

Kosten für Zutaten DM 13,82
180 g Pflaumen konserviert
200 g Schweineschnitzel
1 Netz Rosenkohl
250 g Sonnenblumenkerne
2 Tomaten
1 Zwiebel rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kleine panierte Schnitzel auf Tomatenragout Dessert: Gratinierte Pfläumchen mit Calvadoszabaione
Zubereitung des Dessert: Gratinierte Pfläumchen mit Calvadoszabaione
Die Pflaumen abgießen und auf einem tiefen Teller anrichten. Zwei Eiegelb, Weißwein, Zucker und Calvados über einem Wasserbad schaumig schlagen. Die "Zabaione" über die Pflaumen geben und alles bei Oberhitze im Ofen gratinieren. Die Sonnenblumenkerne mit im Ofen anrösten. Etwas von dem Pflaumensaft in einem Topf reduzieren. Den Teller aus dem Ofen holen, etwas Pflaumensaft darübergeben, die Sonnenblumenkerne darauf verteilen und mit einem Minzeblättchen garnieren.

8.203 Gratinierte Trauben in Luftschokoladensoße

Kosten für Zutaten DM 17,79
200 g HOCHLAND Feta
150 g Lammkoteletts
1 Tafel Luftschokolade
1 Paprika gelb
1 Paprika Grün
1 Tüte Pistazienkerne
3 Tomaten
1 Bd. Spargel grün
1 Zwiebel
1 Schale Weintrauben rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Spargelcremesuppe Hauptspeise: Lammkoteletts auf Ratatouille Dessert: Gratinierte Trauben in Luftschokoladensoße
Zubereitung des Dessert: Gratinierte Trauben in Luftschokoladensoße
Einen Becher Sahne mit Honig und Calvados einkochen, die Luftschokolade darin schmelzen, mit den halbierten und entkernten Trauben verrühren und in einem tiefen Teller anrichten. Zwei Eiweiß und zwei EL Zucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel füllen, über die angerichtete Creme dressieren, mit den gehackten Pistazienkernen bestreuen und im Ofen gratinieren.

8.204 Gratinierter Halvas mit Nußhaube

Kosten für Zutaten DM 19,79
1 Schale Austernpilze
1 Schale Halvas
3 Kartoffeln
1 Tüte Pflaumen(getrocknet)
1 Dos. Macadamia Nüsse
1 Schale Portulak-Salat
100 g Schinken roh
150 g Wildschweinsteak
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Wildschweinsteak mit Schinken-Pflaumen auf einem Austernpilzbett Salat: Portulak-Salat mit Zwiebelvinaigrette Dessert: Gratinierter Halvas mit Nußhaube
Zubereitung des Dessert: Gratinierter Halvas mit Nußhaube
Den Halvas in Würfel schneiden, in gebutterte Förmchen füllen, mit den geschroteten Macadamia-Nüssen bestreuen und im Ofen backen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Minzblättern und Puderzucker garnieren.

8.205 Gratinierter Mandarinencrêpe

Kosten für Zutaten DM 18,75
150 g DR.OETKER Creme fraiche
150 g Entenbrust
1 Becher Haferflocken
2 Kartoffeln
100 g Parmesan
4 Mandarinen
5 Mini-Auberginen weiß
500 g Rote Bete vorgekocht
5 Schwarzwurzeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Rote Bete Suppe Hauptspeise: Entenbrust auf Schwarzwurzeln an Rotweinsoße Dessert: Gratinierter Mandarinencrêpe
Zubereitung des Dessert: Gratinierter Mandarinencrêpe
Einen Crêpeteig aus zwei Eiern, Zucker, Salz, Mehl und Milch herstellen und dünn in Olivenöl ausbacken. Die Mandarinenfilets in Zucker karamelisieren, mit Calvados ablöschen, über den Crêpe geben, mit geriebenem Parmesan bestreuen und im Ofen gratinieren. Alles in einem tiefen Teller anrichten und mit Puderzucker und einem Minzblatt garnieren.

8.206 Gratiniertes Kiwanotoast mit Vanilleeis

Kosten für Zutaten DM 18,12
1 Fläschchen Blue Curacao
1 Schale Erbsenschoten
150 g Lammkoteletts
3 Kartoffeln
2 Kohlrabi
1 Kiwano
1 Bd. Möhren

2 Zwiebeln rot
1 Becher LANGNESE Vanilleeis

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammkoteletts mit Gemüsepfanne Dessert: Gratiniertes Kiwanotoast mit Vanilleeis
Zubereitung des Dessert: Gratiniertes Kiwanotoast mit Vanilleeis
Einige Toastecken in einem tiefen Teller auslegen, mit einer Creme aus zwei Eigelb, Blue Curacao, Sahne, Zucker und dem Kiwanofruchtfleisch überziehen, mit Zucker bestreuen und im Ofen überbacken. Das Vanilleeis in Scheiben schneiden und separat dazu servieren.

8.207 Griess a la Kaktusfeige

Kosten für Zutaten DM 14,40
100 g Blauschimmelkäse
1 Avocado
500 g Griess
2 Kaktusfeigen
200 g Putenbrust
2 Peperoni rot
500 g BUITONI Spaghetti

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefüllte Putenbrust auf pikanter Avocadosauce Dessert: Griess a la Kaktusfeige
Zubereitung des Dessert: Griess a la Kaktusfeige
In einem Topf 1/2 l. Milch und etwas Joghurt aufkochen, Brandy, Zucker und etwas Zitronensaft hinzufügen. Dann den Griess einrieseln lassen, aber nur soviel, das eine sämige Masse entsteht. Die Kaktusfeigen schälen und mit Honig marinieren. Den Griess in einen Suppenteller geben, die Kaktusfeigenscheiben darüberlegen. Mit frischer Minze garnieren.

8.208 Grießklöße mit Schokoladen-Nuss-Sauce

Kosten für Zutaten DM 12,80
1 Becher AURORA Griess
1 Tafel MILKA Nußschokolade
1 Rindersteak
1 Bd. Staudensellerie
1 Tomate
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Pikantes Rindersteak Dessert: Grießklöße mit Schokoladen-Nuss-Sauce
Zubereitung des Dessert: Grießklöße mit Schokoladen-Nuss-Sauce
Milch, Zucker, Zimt und Zitronensaft aufkochen, den Grieß lt. Packungshinweis einrühren (nicht mehr kochen lassen) und abkühlen lassen. Nach dem Erkalten ein Ei unterheben und mit einem Eßlöffel kleine Klößchen formen. Für die Schokoladen-Nuß-Sauce einen Becher Sahne reduzieren, Schokoladenstückchen und einen Schuß Calvados hinrühren.

8.209 Griesstörtchen

Kosten für Zutaten DM 17,88
1 Tüte Apfelsaft
1 Baby Ananas
500 g Bandnudeln grün
3 Hähnchenkeulen
1 Becher Griess
1 Stange Lauch
1 Tüte Zwieback
1 Zucchini gelb

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Nudeln in Zucchini-Weißwein-Soße Hauptspeise: Hähnchenkeulen an Weißwein-Ananas-Soße Dessert: Griesstörtchen
Zubereitung des Dessert: Griesstörtchen
Milch und Zucker erhitzen, den mit Honig verfeinerten Griess darin aufkochen, in eine gefettete und mit zerstoßenem Zwieback ausgelegte Timbalform füllen und im Ofen backen. Für die Soße Sahne und Kakaopulver auf einem flachen Teller als See anrichten und das Griesstörtchen darüber anrichten.

8.210 Gugelhupf von Trauben

Kosten für Zutaten DM 14,87
1 Hühnerbrust
1 Becher Mascarpone
1 Peperoni
1 Paprika Grün
1 Bd. Trauben schwarz

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hühnerbrust auf Rauten von Paprika Dessert: Gugelhupf von Trauben
Zubereitung des Dessert: Gugelhupf von Trauben
Die Weintrauben halbieren, entkernen, in einer Pfanne mit ein bißchen Puderzucker anschwenken und mit Weisswein ablöschen. Eine fein geschnittene Knoblauchzehe unter den Mascarpone rühren, mit Puderzucker, geschnittener Zitronenmelisse und einem Schuss

Calvados abschmecken und die Trauben auf dem Mascarponeschaum anrichten.

8.211 Haferflockenplätzchen mit Orangen-Pflaumen-Kompott

Kosten für Zutaten DM 18,64
1 Bd. Blattspinat
1 Banane
150 g Entenbrust
500 g Haferflocken
1 Glas Pflaumen
1 Orange
1 Schale Pilzmischung
3 Topinambur
2 Tamarillos

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Bananen-Ente mit Tamarillo-Soße Salat: Spinat-Pilz-Salat Dessert: Haferflockenplätzchen mit Orangen-Pflaumen-Kompott
Zubereitung des Dessert: Haferflockenplätzchen mit Orangen-Pflaumen-Kompott
Die Haferflocken mit drei Eiern, Zucker und Mehl verrühren und in Olivenöl zu Plätzchen backen. Die Pflaumen mit Sud, Zucker und einem Schuß Calvados einkochen, Orangenfilets dazugeben, mit kalt angerührter Stärke binden und mit frisch gehackter Minze verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Zucker und Minzblättern ausgarnieren. "

8.212 Harmonie-Torte

Kosten für Zutaten DM 19,91
1 Apfel grün
1 Apfel rot
150 g Hirschsteak
1 Glas Früchte in Rum
150 g SCHWARTAU Kuvertüre schwarz
1 Glas Nuss-Nougat-Creme
1 Becher Shii-Take Pilze
2 Becher Sahne süss
225 g Rübenkraut
3 Tortenböden

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Harmonie-Hirsch Dessert: Harmonie-Torte
Zubereitung des Dessert: Harmonie-Torte
Drei Kreise aus den Tortenböden ausstechen. Einen Kreis auf einen Teller legen, mit Brandy beträufeln und mit Nuß-Nougat-Creme bestreichen. Den zweiten Kreis darüberlegen, ebenfalls mit Brandy marinieren und mit Rübenkraut bestreichen. Den dritten Boden darauflegen. Die Sahne schlagen. Die Torte damit bestreichen und mit Hilfe einer Spritztülle garnieren. Die Kuvertüre darüberraspeln. Die Rumkirschen abgießen. Den Saft in einem Topf reduzieren lassen, mit Zucker und Zimt würzen und mit Stärke abbinden.

Die Kirschen dazugeben. Mit einigen Kirschen die Torte garnieren. Den Saft außenherum verteilen und alles mit Minze garnieren.

8.213 Haselnuss-Feigenbowle

Kosten für Zutaten DM 12,84
1 Dos. Bohnen
1 Avocado
250 g Hähnchenbrust
1 Becher Haselnüsse
1 Feige
1 Porree
1 Peperoni

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hähnchenbrust im Lauchmantel Dessert: Haselnuss-Feigenbowle
Zubereitung des Dessert: Haselnuss-Feigenbowle
Die Haselnüsse auf einem Backblech 5 Min. im Ofen anrösten um dann mit einem Küchenhandtuch die Haut abzureiben. Zucker in einer Pfanne karamelisieren, mit Weisswein ablöschen und die Haselnüsse mit hineingeben. Die Feige schälen, kleinschneiden, weichkochen und mit in die Pfanne rühren. Alles in einem Suppenteller anrichten.

8.214 Haselnuß-Soufflé

Kosten für Zutaten DM 14,90
200 g Himbeeren
1 Becher Feldsalat
1 Tüte Haselnüsse
100 g Garam Masala
200 g Lammschulter
3 Kartoffeln
1 Becher Mini-Butterkekse
2 Tomaten
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Pikante Lammschulter Salat: Feldsalat mit Nußvinaigrette Dessert: Haselnuß-Soufflé
Zubereitung des Dessert: Haselnuß-Soufflé
Ein Eiweiß und ein Eigelb getrennt aufschlagen. Etwas Zucker, gemahlene Haselnüsse, gemahlene Mini-Butterkekse und Mehl vermischen und mit dem Eigelb vermengen. Das Eiweiß vorsichtig unterheben. Ein Förmchen ausbuttern und auszuckern. Die Masse in das Förmchen füllen, dieses im Wasserbad im Ofen bei 200°C Oberhitze und Umluft goldbraun überbacken. Die Himbeeren mit Brandy und Zucker marinieren und auf einem Teller verteilen. Das Förmchen in die Mitte geben. Mit Puderzucker und Minze garnieren.

8.215 Haselnußbananen auf Erdbeersahne

Kosten für Zutaten DM 18,97
2 Bananen
150 g Hackfleisch
1 Becher IGLO Grünkohl gefroren
1 Tüte SCHWARTAU Haselnüsse
1 Dos. Erdbeeren
4 Kartoffeln
5 Möhren
6 Pflaumen
2 Rote Bete
1 Netz Rosenkohl
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Möhren-Grünkohl-Cremesuppe Hauptspeise: Gefüllte Rote Bete auf Kartoffelrösti Dessert: Haselnußbananen auf Erdbeersahne
Zubereitung des Dessert: Haselnußbananen auf Erdbeersahne
Die Bananen in Scheiben schneiden, mit geraspelten Haselnüssen panieren und in Butter, Honig und Zitronensaft anbraten. Die Pflaumen vierteln mit Honig, Zitronensaft und Zimt marinieren und mit den gebackenen Bananenscheiben rosettenförmig am Tellerrand garnieren. 1/2 Becher geschlagene Sahne mit Vanillezucker verfeinern, die pürierten Erdbeeren unterheben, in der Tellermitte anrichten und mit Minzblättern und Puderzucker garnieren.

8.216 Heidelbeerjoghurt auf Birnensalat

Kosten für Zutaten DM 18,22
1 Avocado
2 Birnen
1 Gemüsezwiebel
1 Becher Heidelbeeren gefroren
2 Paprika grün & rot
1 Becher Quark
1 Tüte Rosinen
1 Strauch Tomaten
1 Stück Wildschweinrücken

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gefüllte Tomaten an Paprika-Avocado-Salat Hauptspeise: Wildschweinrücken auf Heidelbeer-Birnen-Soße Dessert: Heidelbeerjoghurt auf Birnensalat
Zubereitung des Dessert: Heidelbeerjoghurt auf Birnensalat
Die übrige Birne halbieren, aushöhlen und als Schale auf einem flachen Teller anrichten. Die übrigen Heidelbeeren und Rosinen mit Joghurt und Zucker verfeinern, in die Birnenschale einfüllen und mit einem Minzblatt verzieren.

8.217 Heidelbeersahne

Kosten für Zutaten DM 18,49
200 g KRAFT Frischkäse
1 Dos. Heidelbeeren
150 g Lachs
1 Kohlrabi
1 Tüte SCHWARTAU Mandelblättchen
1 Staudensellerie
1 Becher BUITONI Spaghetti
2 Tomaten
3 Schalotten
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Pochiertes Lachsfilet in Weißwein-Zitronensoße Hauptspeise: Bunte Spaghettischale Dessert: Heidelbeersahne
Zubereitung des Dessert: Heidelbeersahne
Den Frischkäse mit Milch, Zimt, Zucker, Honig, Zitronensaft und Zitronenabrieb glattrühren, gezuckerte und geschlagene Sahne unterheben, die abgeschütteten Heidelbeeren einrühren, in Weingläser füllen und mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen. "

8.218 Heikes Waidmannslust (2)

Kosten für Zutaten DM 14,45
1 Becher Champignons braun
1 Becher Blattspinat
1 Birne
1 Banane
150 g Hirschsteak
100 g Pinienkerne
1 Glas Preiselbeeren
250 g Quark

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Heikes Waidmannslust (1) Dessert: Heikes Waidmannslust (2)
Zubereitung des Dessert: Heikes Waidmannslust (2)
Butter mit braunem Zucker karamelisieren lassen. Die Banane in dicke Scheiben schneiden. Diese in dem Karamel wenden. Mit etwas Balsamico verfeinern. Den Quark mit Zimt und Zucker anmachen und mit Hilfe einer Spritztülle auf einem Teller anrichten. Die Bananenscheiben mit der Sauce dazugeben. Mit Minze garnieren.

8.219 Herziger Mango-Blätterteig

Kosten für Zutaten DM 18,67
1 Chinakohl
1 Becher NESTLE Blätterteig
150 g Kalbssteak
1 Dos. Lychees
3 Kartoffeln
1 Paprika gelb
4 Möhren

1 Mango
250 g Mascarpone

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Paprikasüppchen Hauptspeise: Kalbssteak an Gemüse süß-sauer Dessert: Herziger Mango-Blätterteig
Zubereitung des Dessert: Herziger Mango-Blätterteig
Den Blätterteig ausrollen, Herzen ausstechen und 5-7 Min. bei 180°C backen. Die Mangowürfel in braunem Zucker karamelisieren, mit Weißwein ablöschen, mit Curry verfeinern, einkochen und in die längs halbierten Blätterteigherzen füllen. Die Lychees abgießen und am Tellerrand garnieren. Eine Zabaione aus dem Lychee-Fond, drei Eigelb, Zucker, einem Spritzer Zitrone und einem Schuß Weißwein warm aufschlagen und über die gefüllten Herzen geben.

8.220 Herzilein, es kann so lecker sein

Kosten für Zutaten DM 14,10
1 Baby Ananas
1 Banane
450 g Blätterteig
3 Kartoffeln
1 Glas Nuss-Nougat-Creme
200 g Schweinekotelett
150 g Ziegenkäse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Süß-Saurer Gratin Dessert: Herzilein, es kann so lecker sein
Zubereitung des Dessert: Herzilein, es kann so lecker sein
Aus dem Blätterteig drei Herzen in unterschiedlichen Größen ausstechen und im Ofen goldbraun backen. Dreiviertel der Banane pürieren, mit Zitronensaft, Zucker und Nuß-Nougat-Creme vermengen und einen Becher geschlagene Sahne unterziehen. Die fertigen Blätterteigherzen aufschneiden, auf einem Teller anrichten, mit der Schokoladensahne füllen und mit einigen Bananenscheiben garnieren.

8.221 Himbeer-Buttermilchcreme

Kosten für Zutaten DM 14,55
200 g Champignons braun
500 ml Buttermilch
150 g Entenbrust
1 Töpfchen Himbeeren
1 Paprika Grün
1 Staudensellerie
1 Radicchio
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Champignonsuppe Ute Hauptspeise: Ente im Kräutermantel Dessert: Himbeer-Buttermilchcreme
Zubereitung des Dessert: Himbeer-Buttermilchcreme
Die Himbeeren mit ein wenig Sahne pürieren. Sahne aufschlagen, mit etwas Buttermilch und Zucker vermengen. Die beiden "Cremes" abwechselnd in ein Glas füllen. Mit Himbeeren und Zitronenschale dekorieren.

8.222 Himbeer-Kefir-Suppe mit Rambutan

Kosten für Zutaten DM 18,72
1 Avocado
7 asiatische Rambutan
1 Glas Himbeergelee
1 Lammfilet
1 Becher Kefir
1 Romanesco
2 Süsskartoffeln
1 Tüte Sesam
3 Tomaten
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Fritierte Zwiebelringe an Guacamole Hauptspeise: Lammfilets an Süßkartoffelpürée Dessert: Himbeer-Kefir-Suppe mit Rambutan
Zubereitung des Dessert: Himbeer-Kefir-Suppe mit Rambutan
Den Kefir mit Himbeergelee, Honig und Zucker verfeinern, pürieren und in einem tiefen Teller anrichten. Die Rambutan schälen, entkernen, in Würfel schneiden und in die Kefirsuppe geben. Zum Servieren mit Minzblättern garnieren.

8.223 Himbeerchaos

Kosten für Zutaten DM 12,92
3 Äpfel grün
1 Flasche Apfelwein
1 Becher DR.OETKER Blattgelatine
150 g Hähnchenfilet
10 g Hühnersuppenpaste
1 Töpfchen Himbeeren
1 Fläschchen Pfirsichlikör

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Variation vom Apfel Dessert: Himbeerchaos
Zubereitung des Dessert: Himbeerchaos

Die Himbeeren mit Brandy und Puderzucker marinieren. Sahne schlagen. Den Pfirsichlikör erwärmen, 2 Blätter Gelatine unterrühren und mit etwas Zucker süßen. Die Sahne unterheben. Diese Creme mit den Himbeeren zusammen in Gläsern servieren.

8.224 Himbeercreme mit Nüssen

Kosten für Zutaten DM 13,95
1 Blumenkohl
1 Broccoli
1 Becher HERTA Gekochter Schinken
1 Stück Edamer
1 Dos. Himbeeren
250 g Nüsse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Blumenkohl-Broccoli-Gratin Dessert: Himbeercreme mit Nüssen
Zubereitung des Dessert: Himbeercreme mit Nüssen
Einen Becher Sahne mit etwas Zucker steifschlagen. Die Himbeeren ohne Saft pürieren, unter die Sahne mengen und kaltstellen. Die Nüsse karamelisieren und auf die erkaltete Himbeercreme geben. Dekoriert wird mit einem Blatt Zitronenmelisse.

8.225 Himbeercrêpe mit Kumquatragout

Kosten für Zutaten DM 19,35
100 g Alfalfasprossen
1 Töpfchen Himbeeren
200 g Haselnüsse
150 g Kalbsschnitzel
100 g Kumquats
1 Becher PFANNI Knödelteig
1 Becher Morcheln getrocknet
150 g Weißer Speck
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Geschnetzeltes mit weißem Speck und Morcheln Dessert: Himbeercrêpe mit Kumquatragout
Zubereitung des Dessert: Himbeercrêpe mit Kumquatragout
Die Haselnüsse mahlen. Die Himbeeren mit Brandy und Puderzucker marinieren. Die Kumquats vierteln und entkernen. Braunen Zucker karamelisieren lassen, mit Brandy ablöschen und die Kumquats und die Haselnüsse hinzufügen. Aus Mehl, Milch, 2 Eiern und Zucker einen Teig zubereiten und einen Pfannkuchen backen. Diesen mit ein paar der marinierten Himbeeren füllen, zuklappen und im Ofen warmhalten. Den Rest der Himbeeren abwechselnd mit Minzeblättchen kreisförmig auf einem Teller anrichten. Den Pfannkuchen in die Mitte legen und das Kumquatragout darauf verteilen.

8.226 Himbeerkompott an Ananas mit Schokoladeneis

Kosten für Zutaten DM 19,97
1 Glas Apfelmus
1 Baby Ananas
200 g Frühlingsrollenteig
1 Glas SCHWARTAU Himbeermarmelade
1 Stange Lauch
1 Schale Meeresalgen
150 g Schweinefilet
1 Schale Sojasprossen
4 Tomaten
1 Liter LANGNESE Schokoladeneis

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinefilet auf Apfelsoße mit Frühlingsrollen Dessert: Himbeerkompott an Ananas mit Schokoladeneis
Zubereitung des Dessert: Himbeerkompott an Ananas mit Schokoladeneis
Die Ananas halbieren, vom Fruchtfleisch trennen und auf einem flachen Teller anrichten. Das Schokoladeneis in die Ananashälften geben, das gewürfelte Fruchtfleisch in Puderzucker karamelisieren und mit einem Schuß Calvados ablöschen. Die Himbeermarmelade passieren und über die Ananasstücke geben.

8.227 Himbeerpfannkuchen

Kosten für Zutaten DM 18,98
150 g Entenbrust
1 Schale Himbeeren
1 Schale Keniabohnen
1 Block SCHWARTAU Kuvertüre
100 g Pistazien
5 Möhren
2 Pfirsiche
1 Becher BUITONI Spaghetti
150 g Speck durchwachsen
1 Becher Zwieback

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Möhrenrahmsuppe Hauptspeise: Entenbrust im Mantel mit Pfirsichsoße Dessert: Himbeerpfannkuchen
Zubereitung des Dessert: Himbeerpfannkuchen
Aus Mehl, 3 Eiern, Milch, Zucker, Sahne, Butter, Backpulver und Vanillezucker einen Teig zubereiten, von einer Seite in Olivenöl zu einem Pfannkuchen ausbacken, die Himbeeren und geschmolzene Kuvertüre darüber verteilen und im Ofen bei 180 °C backen. Alles auf einem flachen Teller anrichten, mit reichlich Puderzucker bestreuen und mit Minzblättern garnieren. "

8.228 Holländischer Pfirsichkompott

Kosten für Zutaten DM 18,12
1 Flasche Chili-Soße
1 Schale Champignons
1 Entenbrust
1 Becher Holländische Kekse
1 Becher Glasnudeln
1 Stück Gouda alt
1 Mangold
3 Pfirsiche
1 Becher Schokoladenstreusel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefüllte Entenbrust an Chilisoße Dessert: Holländischer Pfirsichkompott
Zubereitung des Dessert: Holländischer Pfirsichkompott
Die geschälten Pfirsiche in Spalten schneiden, in einem Sud aus Weißwein, Zimt und Zucker pochieren und mit kalt angerührter Stärke binden. Die Kekse in einer Masse aus Milch, Zucker und Eiern einweichen, in einer Butterflocke anbraten und mit Zimtzucker bestreuen. Alles in einem tiefen Teller anrichten und mit geschlagener Sahne und den Schokostreuseln garnieren.

8.229 Holunder-Apfel-Suppe mit Griesnocken

Kosten für Zutaten DM 18,09
2 Äpfel
1 Schale Champignons
150 g Hackfleisch
500 ml Holunderbeersaft
1 Becher Griess
1 Schale Erdbeeren
1 Dos. Kapern klein
3 Schalotten
3 Tomaten
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade zartbitter

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Tomaten-Champignon-Omelett Hauptspeise: Königsberger Klopse Dessert: Holunder-Apfel-Suppe mit Griesnocken
Zubereitung des Dessert: Holunder-Apfel-Suppe mit Griesnocken
Den Holundersaft mit einem Schuß Wasser verlängern, mit Zucker und Zitronensaft verfeinern, Apfelspalten einrühren und alles mit kalt angerührter Stärke binden. Den Griess mit Milch, Butter, Zucker, Zitronenabrieb und Eigelb einkochen, geschlagenes Eiweiß unterheben, zu Nocken formen und mit der Holundersuppe in einem tiefen Teller anrichten. Die Erdbeeren vierteln, in Zucker wälzen und mit geraspelter Schokolade bestreuen. Für die Soße geschlagenes Eigelb mit Calvados, Zucker und wenig Muskat verfeinern und geschlagene Sahne unterheben."

8.230 Honigkuchen-Nocken auf Birne

Kosten für Zutaten DM 14,55
1 Birne
250 g Honigkuchen
500 g Griess
200 g Kalbsschnitzel
150 g SCHWARTAU Kuvertüre schwarz
1 Mangold
2 Rote Bete
1 Bd. Salbei

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Grieß-Suppe Hauptspeise: Schwäbische Verführung Dessert: Honigkuchen-Nocken auf Birne
Zubereitung des Dessert: Honigkuchen-Nocken auf Birne
Die Kuvertüre schmelzen und mit einem halben Becher Sahne, etwas Honig und einem Schuß Brandy verfeinern. Den Honigkuchen mit einem Ei, Sahne, Honig und Zimt zu einer zähen Masse pürieren. Wasser mit Zucker und Honig zum Kochen bringen. Mit einem Eisportionierer Nocken aus der Honigkuchenmasse in das (nur noch siedende!) Wasser geben und garziehen lassen. Die Birne schälen, in Spalten schneiden, und diese in Butter und etwas Honig glasieren. Die Birnen fächerförmig auf einem Teller auslegen. Die Kuvertüre in die Mitte geben und die Nocken darauf verteilen. Mit Puderzucker und Minze garnieren.

8.231 Honigkuchenstapel

Kosten für Zutaten DM 17,70
1 Brötchen altbacken
1 Chili rot
2 Bananen
150 g Hackfleisch halb und halb
100 g Frühstücksspeck
1 Honigkuchen
3 Mandarinen
5 Schwarzwurzeln
1 Rotkohl
1 Netz Rosenkohl
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Rosenkohl-Chili-Suppe Hauptspeise: Blaukrautwickel an Schwarzwurzelragout Dessert: Honigkuchenstapel
Zubereitung des Dessert: Honigkuchenstapel
Aus den geschälten Mandarinen, dem längs geschnittenen Honigkuchen und einer Masse aus zerkleinerten Bananen und einem Becher Joghurt einen Stapel aufschichten, diesen mit Puderzucker und einem Minzblatt garnieren.

8.232 In Honig glacierte Melone

Kosten für Zutaten DM 14,90
Ananas
3 Garnelen
1 Becher Glasnudeln
1 Fleischtomate
1 Honigmelone
1 Glas Oliven grün
100 g Speck frisch

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Garnelen im Speckmantel auf Glasnudeln Dessert: In Honig glacierte Melone
Zubereitung des Dessert: In Honig glacierte Melone
Die Melone halbieren und das Ende der einen Hälfte abschneiden. Die Hälfte entkernen und kleine Bällchen mit einem Pariser Löffel ausstechen. 1 EL Honig und ein bißchen Zimt in einem Topf verrühren und erhitzen. Die Melonenbällchen dazugeben und etwas ziehen lassen. Nach ca. 5 min. in die Melonenhälfte füllen und mit Puderzucker und Kakaopulver Bestäuben.

8.233 Ingwer-Crêpe

Kosten für Zutaten DM 19,43
1 Glas Bismarckhering
1 Becher KRAFT Frischkäse
1 Glas Ingwer eingelegt
4 Möhren
150 g Perlhuhnbrust
1 Orange
3 Tomaten
6 Salatherzen
1 Schale Zuckerschoten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Perlhuhnbrust auf Orangen-Ingwer-Soße Salat: Heringssalat mit Herzchen Dessert: Ingwer-Crêpe
Zubereitung des Dessert: Ingwer-Crêpe
Für die Crêpes einen Teig aus Milch, Mehl, Vollei, Zucker und Ingwerstückchen zubereiten und in Pflanzenöl braten. Zum Anrichten die Crêpes einrollen, auf einen flachen Teller dekorieren und mit Puderzucker bestreuen.

8.234 Ingwerklößchen auf Ananassalat

Kosten für Zutaten DM 00
1 Ananas
2 Gurke klein
Ingwerknolle
1 Paprika rot
Polenta
Okra-Schoten
150 g Rinderfilet
3 Tomaten
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: fritiertes rinderfilet Dessert: Ingwerklößchen auf Ananassalat
Zubereitung des Dessert: Ingwerklößchen auf Ananassalat
Polenta mit Zimt und Zucker aufkochen, in einer Schüssel abkühlen lassen und mit Kakao bestreuen. Ein Ei hinzugeben, zu Knödeln abstechen und in Zuckerwasser aufkochen. Die Polentaknödel auf Ananaswürfeln in einer Joghurt-, Zitronensaft-, Zucker Soße servieren.",

8.235 Joghurt-Orangen-Creme

Kosten für Zutaten DM 11,85
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
1 Dos. Abalonepilze
2 Orangen
1 Rinderfilet
1 Glas Saure Gurken
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rindermedaillon a la Stroganoff Dessert: Joghurt-Orangen-Creme
Zubereitung des Dessert: Joghurt-Orangen-Creme
Die Orangen schälen, filieren, in Stücke schneiden und den Saft auffangen. Der Joghurt wird mit Zucker, einem Spritzer Zitrone, dem Orangensaft und Calvados angerührt. Die Orangenstückchen unter den Joghurt heben. Über die fertige Orangencreme etwas Zimt streuen und mit einem Blatt Zitronenmelisse dekorieren.

8.236 Joghurttörtchen auf der Flucht

Kosten für Zutaten DM 14,26
150 g Entenbrust
1 Töpfchen Himbeeren
1 Becher Keniabohnen
2 Orangen
150 g Rucola
2 Tomaten
50 g Ziegenkäse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Roulade Donald Duck Dessert: Joghurttörtchen auf der Flucht
Zubereitung des Dessert: Joghurttörtchen auf der Flucht
Die Orangen filetieren. Einen runden Ausstecher in eine gebutterte Pfanne legen. Die Filets dort hineinfüllen. Joghurt mit Zucker, einem Ei und etwas abgeriebener Orangenschale vermengen und über die Filets geben. Die Pfanne bei Oberhitze in den Ofen bei 200°C stellen. Die Himbeeren in Weißwein und Zucker kurz angehen lassen. Die Pfanne aus dem Ofen nehmen, die Himbeeren mit ihrer Sauce dazugeben und mit Minze verzieren.

8.237 Johannisbeercrêpe

Kosten für Zutaten DM 18,18
1 Bd. Brechbohnen
150 g Hähnchenbrust
1 Granatapfel
4 Kartoffeln
1 Glas SCHWARTAU Johannisbeergelee
2 Orangen
100 g Parmaschinken
1 Bd. Spargel grün
1 Schale Rucola

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Spargelsalat mit Parmaröschen Hauptspeise: Hähnchenbrust mit Rucola-Pesto Dessert: Johannisbeercrêpe
Zubereitung des Dessert: Johannisbeercrêpe
Einen Teig aus Mehl, 3 Eiern, Milch und Zucker zubereiten, in Olivenöl zu einem Crêpe ausbacken und mit Johannisbeergelee füllen. Orangenzesten, Orangenfilets und Orangensaft in Butter und Zucker karamelisieren und mit Weißwein ablöschen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblätter garnieren. "

8.238 Johannisbeerdreieck

Kosten für Zutaten DM 14,47
1 Dos. Ananas
125 g Johannisbeeren rot
100 g Krokant
150 g Putenunterkeule
1 Becher Mozzarella
500 g BUITONI Spaghetti
1 Becher DR.OETKER Vanillezucker

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Süße Pute Dessert: Johannisbeerdreieck
Zubereitung des Dessert: Johannisbeerdreieck
Aus Mehl, Zucker, etwas Vanillezucker, zwei Eiern, Krokant und Milch einen Teig bereiten

und einen Pfannkuchen backen. Die Johannisbeeren von ihren Stielen befreien und mit Joghurt und dem restlichen Vanillezucker pürieren. Den übriggebliebenen Krokant mit ein paar Johannisbeeren in einem Topf mit etwas Butter angehen lassen. Den Pfannkuchen auf einem Teller anrichten, das Püree und die Johannisbeeren hinzufügen, und das Ganze mit Puderzucker und einem Minzeblatt garnieren.

8.239 Johannisbeerjoghurt

Kosten für Zutaten DM 13,92
150 g Edamer
200 g Lammfilet
3 Kartoffeln
1 Karambole
1 Dos. Johannisbeeren rot
1 Paprika Rot
1 Glas Oliven schwarz

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gratinierter Lammrücken Dessert: Johannisbeerjoghurt
Zubereitung des Dessert: Johannisbeerjoghurt
Die Johannisbeeren mit Joghurt vermengen, und mit braunem Zucker und Brandy abschmecken. Die Karambole in Scheiben schneiden, auf einem Spiegel vom Joghurt anrichten und mit Kakaopulver bestäuben.

8.240 Käseteller

Kosten für Zutaten DM 14,65
1 Aubergine
1 Birne
250 g Camembert
2 Kiwis
150 g Kalbsfilet
1 Netz Rosenkohl

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsfilet mit mediterranem Gemüse Dessert: Käseteller
Zubereitung des Dessert: Käseteller
Den Camembert in Scheiben schneiden und mit Birnenstückchen und geschälter, in Scheiben geschnittener Kiwi auf einem Teller servieren.

8.241 Kaffee-Vanille-Creme mit glasierten Papayaspalten

Kosten für Zutaten DM 18,75
1 Becher BUTARIS Butterschmalz
1 Tütchen NESTLE Kaffeepulver
1 Glas Orangenmarmelade
1 Glas Pfefferkörner eingelegt rot
1 Papaya
1 Becher DR.OETKER Paradiescreme
Vanille
1 Rehmedaillon
2 Süsskartoffeln
1 Romanesco

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rehmedaillons im Süßkartoffelmantel Dessert: Kaffee-Vanille-Creme mit glasierten Papayaspalten
Zubereitung des Dessert: Kaffee-Vanille-Creme mit glasierten Papayaspalten
Die Paradiescreme mit 100ml Milch aufschlagen, die Hälfte mit dem Kaffeepulver verrühren und schichtweise in einer Schale anrichten. Mit einem Spritzbeutel geschlagene und gezuckerte Sahne auf die Creme dressieren. Das Papayafruchtfleisch in Spalten schneiden, in Butterschmalz, Zimt, Zitronensaft und Zucker glasieren und separat am auf einem Tellerrand garnieren. Zum Anrichten mit Puderzucker und Minzblättern verzieren. ",

8.242 Kaiserschmarrn

Kosten für Zutaten DM 17,90
1 Broccoli
1 Banane
1 Becher Feldsalat
1 Becher Lachs geräuchert
4 Kartoffeln
4 Mandarinen
1 Glas Nuss-Nougat-Creme
1 Becher Studentenfutter
1 Glas Schwarzwurzeln
2 Wachteln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Feldsalat mit Reibekuchen, Lachs und Schwarzwurzelcremesuppe Hauptspeise: Sautierte Wachtel Dessert: Kaiserschmarrn
Zubereitung des Dessert: Kaiserschmarrn
Die Banane in Scheiben schneiden und damit einen Tellerrand dekorieren. Die Mandarinen filetieren und den inneren Tellerrand mit diesen dekorieren. Aus Milch, Mehl, einem Eigelb und getrennt aufgeschlagenem Eiweiß einen Teig anrühren. Diesen in einer Pfanne zu einem Kaiserschmarrn backen und etwas von dem Studentenfutter mit dazugeben. Den Kaiserschmarrn auf dem Teller servieren, mit frischer Minze dekorieren und die Nuß-Nougat-Creme dazureichen.

8.243 Kaiserschmarrn mit Himbeerkompott

Kosten für Zutaten DM 18,21
1 Glas Bohnen weiß
1 Glas Griechische Oliven schwarz
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Becher Himbeeren gefroren
1 Tüte Nußmischung mit Rosinen
1 Schale Tintenfische klein
1 Becher HOCHLAND Streich-Feta
1 Bd. Rucola
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Rucola-Frühlingslauch-Rahmsuppe Hauptspeise: Gebackene Tintenfische an Bohnenpürée Dessert: Kaiserschmarrn mit Himbeerkompott
Zubereitung des Dessert: Kaiserschmarrn mit Himbeerkompott
Das Studentenfutter in Butter anschwitzen, mit einem Teig aus Eigelb, Milch, Butter, geschlagenem Eiweiß und Zucker übergießen, in der Pfanne zerzupfen und mit Puderzucker vollenden. Die Himbeeren mit braunem Zucker einkochen und an den Kaiserschmarrn nappieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Minzblättern und Puderzucker ausgarnieren.

8.244 Kakicreme mit Butterkeksen

Kosten für Zutaten DM 17,78
50 g Butterkekse
1 Gemüsezwiebel
5 Eiszapfen
1 Limone
3 Kartoffeln
1 Kaki
150 g Rotbarschfilet
1 Bd. Sauerampfer
1 Tomate
1 Becher IGLO gefroren Rotkohl

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rotbarschfilet auf Tomaten-Zwiebel-Soße Dessert: Kakicreme mit Butterkeksen
Zubereitung des Dessert: Kakicreme mit Butterkeksen
Gezuckerte und geschlagene Sahne mit Zitronenabrieb, Zitronensaft, Zimt, Calvados und püriertem Kakifruchtfleisch verrühren und in ein hohes Glas füllen. Die zerbröselten Butterkekse darüber anrichten, mit Calvados, Limonenabrieb und Kakaopulver bedecken und mit einem Minzblatt garnieren.

8.245 Kaktusfeigen-Biskuit-Roulade auf Schokoladensoße

Kosten für Zutaten DM 19,71
1 Biskuitboden
1 Glas Gemüsefond
1 Becher DR.OETKER Gelatineblätter
3 Kaktusfeigen
200 g Putenschnitzel
1 Papaya
4 Schalotten
3 Tomaten
1 Glas Senfgurken
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenschnitzel an Gurken-Papaya-Kompott auf Senfsoße Dessert: Kaktusfeigen-Biskuit-Roulade auf Schokoladensoße
Zubereitung des Dessert: Kaktusfeigen-Biskuit-Roulade auf Schokoladensoße
Den Biskuitboden in dünne Scheiben schneiden und mit Calvados tränken. Einen halben Becher Sahne erhitzen, die Gelatine darin aufweichen und unter das geschlagene, gezuckerte Eigelb rühren. Das Kaktusfeigenfleisch dazugeben und mit geschlagener Sahne und einem Schuß Calvados abschmecken. Die Masse auf den Biskuitteig streichen und einrollen. Für die Soße die Schokolade mit einem Becher Sahne schmelzen, mit Calvados verfeinern und mit ein wenig Joghurt auf einem flachen Teller garnieren.

8.246 Kandierte Ananas mit Sojamilchzabaione

Kosten für Zutaten DM 13,70
1 Dos. Ananas
200 g Kalbsschnitzel
1 Glas Kapern
1 Becher Pilzmischung
1 Becher Rosenkohl
500 ml Sojamilch
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsschnitzel mit Pilzkompott Dessert: Kandierte Ananas mit Sojamilchzabaione
Zubereitung des Dessert: Kandierte Ananas mit Sojamilchzabaione
Die Ananas kleinschneiden. Zucker karamelisieren lassen, Brandy und Honig dazugeben und dann die Ananasstücke hinzufügen. Aus Sojamilch, einem Ei, Cognac und Zimt eine Zabaione aufschlagen. Die Ananasstücke in ein Glas geben und die Zabaione darübergeben.

8.247 Kandierte Apfelbananen

Kosten für Zutaten DM 13,67
1 Schote Chili grün
2 Apfelbananen
1 Fläschchen Kirschwasser
165 ml Kokoscreme
1 Paprika Rot
100 g Parmesan
1 Becher Surimi
2 Tomaten
2 Zwiebeln
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Variation von Surimi Dessert: Kandierte Apfelbananen
Zubereitung des Dessert: Kandierte Apfelbananen
Die Apfelbananen in daumendicke Stücke schneiden, diese in karamelisiertem Zucker angehen lassen und mit Kirschwasser ablöschen. Die Kokoscreme mit Zucker und Joghurt aufmixen und in einen tiefen Teller füllen. Die Bananen in der Mitte verteilen.

8.248 Karamelcreme an Birnen und Grapefruit

Kosten für Zutaten DM 18,61
2 Äpfel
1 Birne
1 Grapefruit
150 g Karpfenfilet
1 Becher Lebkuchen
3 Kartoffeln
1 Matjes
1 Becher DR.OETKER Paradiescreme Karamel
500 g Rote Bete vorgekocht
150 g Salatmischung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Karpfenfilets mit Lebkuchensoße Salat: Matjessalat Dessert: Karamelcreme an Birnen und Grapefruit
Zubereitung des Dessert: Karamelcreme an Birnen und Grapefruit
Die Karamelcreme mit 300 ml Milch verrühren und mit einem Spritzbeutel in der Tellermitte anrichten. Die in Honig und Zucker glasierten Birnenspalten und die Grapefruitfilets rosettenförmig am Tellerrand garnieren und mit Puderzucker garnieren. "

8.249 Karamelparadies

Kosten für Zutaten DM 17,21
1 Tüte Erdnüsse ungesalzen
1 Grapefruit
1 Limette
1 Bd. Mini-Fenchel
1 Schale Pilzmischung
1 Becher DR.OETKER Paradiescreme Karamel

1 Rotbarschfilet
1 Becher BUITONI Spaghetti
1 Strauß Zitronengras

Weitere Zutaten siehe Rezept
Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rotbarsch an Zitronensoße mit Spaghettinestern Salat: Fenchelsalat Dessert: Karamelparadies
Zubereitung des Dessert: Karamelparadies
Die Paradiescreme mit 100ml Milch und einem Schuß Cointreau schaumig schlagen und in einem hohen Glas anrichten. Die Erdnußkerne in reichlich Zucker karamelisieren, in die Paradiescreme geben und mit einer Haube geschlagener Sahne bedecken.

8.250 Kefirsuppe

Kosten für Zutaten DM 19,72
1 Bd. Blattspinat
1 Becher Bulgur
1 Birne
1 Avocado
1 Becher Kefir
1 Ingwerknolle
5 Möhren
2 Nektarinen
1 Tüte Macadamia Nüsse
150 g Thunfisch
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept
Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Thunfisch mit Avocado-Spinatdeckel Dessert: Kefirsuppe
Zubereitung des Dessert: Kefirsuppe
Die Nektarinenspalten mit Kefir, geschlagener Sahne, Zucker und Honig pürieren und in einen tiefen Teller füllen. Birnenspalten in Zucker karamelisieren, mit Weißwein ablöschen und leicht einkochen. Die Macadamia Nüsse schroten, mit einem Vollei verrühren und in Zuckerwasser zu Nocken garen. Alles in einem tiefen Teller anrichten und mit Zimtpulver und Minzblättern garnieren.

8.251 Kirschcrepe auf Papayaconfit

Kosten für Zutaten DM 13,45
1 Becher Hackfleisch
1 Becher AURORA Griess
1 Glas SCHWARTAU Kirschmarmelade
1 Becher Mandeln
1 Bd. Möhren
1 Papaya
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept
Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Ein Herz für Sandra Dessert: Kirschcrepe auf Papayaconfit
Zubereitung des Dessert: Kirschcrepe auf Papayaconfit
Die Mandeln auf ein Backblech geben und im Ofen rösten. Einen Crepeteig mit einer Prise Salz anrühren, kleine Crepes braten und währenddessen beidseitig einen TL Kirschkonfitüre darauf geben. Die Papaya schälen, entkernen, in kleine Stücke schneiden, in Zucker karamelisieren und mit Calvados flambieren. Die Kirschcrepes auf dem Papayaconfit anrichten, mit den gerösteten Mandeln und etwas Zitronenmelisse dekorieren.

8.252 Kirschcup mit Schokoladensahne

Kosten für Zutaten DM 13,42
1 Chili grün
1 Chili rot
1 Stück Edamer
1 Becher DR.OETKER Gelatineblätter
1 Glas STOLLENBERG Kirschen
1 Becher Muscheln frisch
1 Becher BUITONI Nudeln Farfalle

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Neptuns Muschelgeheimnis auf Farfalle Dessert: Kirschcup mit Schokoladensahne
Zubereitung des Dessert: Kirschcup mit Schokoladensahne
200 ml. Sahne steifschlagen, Kakaopulver und ein bißchen Zucker unterrühren. Den Kirschsaft in einem Topf erhitzen und 1 eingeweichtes Blatt Gelatine mit einem Schneebesen unterrühren, bis es geschmolzen ist. 2 TL Zucker, etwas Zimt und die Kirschen hinzugeben, alles verrühren und kurz ziehen lassen. In ein Glas mit braunem Zuckerrand füllen und im Kühlschrank erkalten lassen. Die Sahne obendrauf geben und als Dekoration eine Zitronenscheibe auf den Glasrand stecken.

8.253 Kirschpfannkuchen

Kosten für Zutaten DM 17,98
1 Schale Blattspinat
1 Becher Frischkäse
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Schale Kirschen
1 Schale Krabben
1 Becher Pumpernickel
1 Becher Nudeln bunt
1 Schweinefilet
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Frischkäse-Canapées mit Nudel-Omelette Hauptspeise: Schweinefilet in Frühlingszwiebelrahm Dessert: Kirschpfannkuchen
Zubereitung des Dessert: Kirschpfannkuchen
Aus Eiern, Milch, Mehl, Sahne, Zucker und einer Prise Salz einen Pfannkuchenteig zubereiten, die entsteinten Kirschen unterrühren und in Pflanzenöl zu einem Pfannkuchen ausbacken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit reichlich Puderzucker bestreuen.

8.254 Kirschragout mit Pumpernickelcreme

Kosten für Zutaten DM 18,87
1 Schale Champignons groß
1 Becher DANONE Hüttenkäse
1 Glas Kirschen
2 Pfirsiche
1 Becher Pumpernickel
150 g Schweinefilet
1 Knolle Sellerie
3 Schalotten
1 Tomate
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Champignoncremesuppe Hauptspeise: Schweinefilet mit Selleriechips in Schalotten-Weißweinsoße Dessert: Kirschragout mit Pumpernickelcreme
Zubereitung des Dessert: Kirschragout mit Pumpernickelcreme
Den Kirschsaft mit Zucker einkochen, mit kalt angerührter Stärke binden, die Kirschen einrühren und auf einem flachen Teller anrichten. Die Pfirsiche entkernen, fächerförmig einschneiden und am Tellerrand garnieren. Den Hüttenkäse mit dem geschroteten Pumpernickel, Zucker und Zitronensaft verrühren, zu Nocken formen und mit Minzblättern garniert auf den Teller dekorieren. "

8.255 Kirschsüppchen

Kosten für Zutaten DM 19,31
2 Birnen
1 Fenchel
1 Gorgonzola
1 Kalbsschnitzel
1 Schale Keniabohnen
1 Schale Krabben
1 Glas Schattenmorellen
3 Tomaten
1 Vanilleschote

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefülltes Kalbschnitzelröllchen auf Bohnen und Tomaten Dessert: Kirschsüppchen
Zubereitung des Dessert: Kirschsüppchen
Die geschälte Birne in Spalten schneiden und sternförmig auf einem flachen Teller auslegen. Den Fenchel in dünne Scheiben schneiden, mit einer Marinade aus Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer überziehen und wie die Birnenspalten anrichten. Den gezupften Gorgonzola in heißer Milch schmelzen, mit gehackten Kräutern, Salz und Pfeffer verfeinern und über den angerichteten Salat nappieren. In einer Pfanne braunen Zucker karamelisieren, mit dem Kirschsaft ablöschen, die ausgekratzte Vanille unterrühren, die Kirschen dazugeben, einkochen und in einer Schale anrichten. Einen Schuß Calvados in einem Topf erhitzen, flambieren und über die angerichtete Kirschsuppe nappieren.

8.256 Kiwi-Milch-Cocktail

Kosten für Zutaten DM 14,43
1 Aubergine
1 Stück Edamer
1 Kiwi
2 Kartoffeln
1 Paprika
1 Becher Räuchertofu
1 Becher Schwammpilze

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Tofu-Sandwich-Pfanne Dessert: Kiwi-Milch-Cocktail
Zubereitung des Dessert: Kiwi-Milch-Cocktail
Die Kiwi schälen, in Stücke schneiden, in einen Messbecher geben, mit einem Becher Joghurt, Milch, etwas Weißwein, Zucker und Zimt pürieren. Der Cocktail wird kalt serviert und mit frischer Zitronenmelisse dekoriert.

8.257 Kiwi-Shake

Kosten für Zutaten DM 19,32
1 Blumenkohl (grün)
1 Entenbrust
1 Grapefruit rosa
1 Stück Gouda
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Glas Ingwer eingelegt
1 Kiwi
1 Schale Kartoffeln klein
1 Schale Mini-Auberginen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Blumenkohlgratin Hauptspeise: Gespickte Ente an Grapefruitsoße Dessert:

Kiwi-Shake
Zubereitung des Dessert: Kiwi-Shake
Die geschälte Kiwi fein würfeln, mit Zucker, Joghurt, Minze und Milch vermixen und in kleinen Schälchen anrichten.

8.258 Kiwisuppe

Kosten für Zutaten DM 19,58
1 Becher Hüttenkäse
500 g Grünkernschrot
1 Becher Filoteig
1 Bd. Löwenzahnblätter
2 Kiwis
2 Pastinaken
1 Orange
1 Bd. Schnittknoblauch
1 Bd. Radieschen
2 Tomaten
1 Bd. grün Spargel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Grünkern-Löwenzahn-Suppe Hauptspeise: Filoteigtaschen mit Allerlei Dessert: Kiwisuppe
Zubereitung des Dessert: Kiwisuppe
Die geschälten Kiwis mit Weißwein und Zucker pürieren, in einer Schale anrichten, Orangenfilets dazugeben und mit einem Minzblatt garnieren."

8.259 Kiwisuppe mit kandierten Mandeln

Kosten für Zutaten DM 19,84
3 Artischocken klein
1 Tüte Aprikosen getrocknet
150 g Entenbrust
1 Becher Frischkäse Philadelphia
1 Bd. Frühlingszwiebeln
3 Kartoffeln
2 Kiwis
1 Ingwerknolle
1 Tüte Mandeln geschält
1 Radicchio

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gebratene Artischocken mit Radicchiostreifen Hauptspeise: Entenbruststreifen auf Ingwer-Aprikosen-Soße Dessert: Kiwisuppe mit kandierten Mandeln
Zubereitung des Dessert: Kiwisuppe mit kandierten Mandeln
Die geschälten Kiwis in Würfel schneiden, mit dem Frischkäse gut vermischen, mit Zucker und einem Becher Joghurt verfeinern und in einen tiefen Teller füllen. Die Mandeln in reichlich Zucker karamelisieren und über die angerichtete Creme geben. Alles

in einem tiefen Teller anrichten, mit Puderzucker bestreuen und mit Minzblättern garnieren.

8.260 Kleine Pfannküchlein an Pflaumenmus

Kosten für Zutaten DM 19,75
1 Hefewürfel
2 Kakis
1 Becher Polenta
1 Becher Pflaumenmus
1 Glas Tomaten eingelegt
250 g Quark
750 g Ton grau
2 Wachteln
1 Glas Weinblätter

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Tomaten-Weinblatt-Polenta Hauptspeise: Wachtel-Kaki-Ragout in Tonschale Dessert: Kleine Pfannküchlein an Pflaumenmus
Zubereitung des Dessert: Kleine Pfannküchlein an Pflaumenmus
Aus frischer Hefe , Mehl, Zucker, 3 Eiern und warmer Milch einen Pfannkuchenteig zubereiten und im tiefen Fett zu kleinen Talern ausbacken. Den mit Zucker und Milch verfeinerten Quark, das Pflaumenmus und die Teigtaler schichtweise auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker ausgarnieren.

8.261 Kochduell-Spekulatiuspfannkuchen

Kosten für Zutaten DM 17,79
50 g durchwachsener Speck
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Kaninchenfilet
1 Mango
1 Becher Nudeln Grün
1 Tüte Spekulatius
1 Radicchio
5 Schwarzwurzeln
1 Becher Schokoladenbuchstaben

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Nudelsalat mit Mango und Frühlingszwiebeln Hauptspeise: Kaninchenfilet an Sahne-Schwarzwurzeln Dessert: Kochduell-Spekulatiuspfannkuchen
Zubereitung des Dessert: Kochduell-Spekulatiuspfannkuchen
Aus den gemixten Spekulatius, Mehl, Vollei, Milch, Zucker, Vanillezucker, Backpulver und einer Prise Salz einen Pfannkuchenteig zubereiten, in Butter zu kleinen Pfannküchlein ausbacken, mit Honig marinieren und auf einem flachen Teller anrichten. Aus den Schokoladenbuchstaben am Tellerrand KOCHDUELL buchstabieren und in der Mikrowelle leicht anschmelzen lassen. Alles zusammen anrichten und mit Puderzucker bestäuben.

8.262 Kölner Säcke

Kosten für Zutaten DM 14,04
500 g Frühlingsrollenteig
1 Kalbsschnitzel
2 Kaktusfeigen
1 Becher Mungobohnensprossen
4 Schalotten
2 Tomaten
500 ml Zitronenbuttermilch

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsgeschnetzeltes auf Mungosprossen Dessert: Kölner Säcke
Zubereitung des Dessert: Kölner Säcke
Einen halben Becher Zitronenbuttermilch mit ein paar Löffeln geschlagener Sahne, kleingeschnittener Minze, braunem Zucker, Zitronensaft und einem Schuß Brandy vermengen und auf einem Teller verteilen. Ein paar Tropfen Balsamico mit der Gabel zu einem Muster hineinziehen. Die Kaktusfeigen schälen, vierteln und mit Honig marinieren. Diese Viertel in den Frühlingsrollenteig einwickeln und mit Bindfaden zu Säckchen verknoten. Diese in der Friteuse bei 180°C fritieren. Die fertigen Säckchen auf dem Saucenspiegel verteilen.

8.263 Kokos-Ananas auf Schokoladen-Ingwersoße

Kosten für Zutaten DM 18,10
1 Baby Ananas
250 g DANONE Hüttenkäse
2 Fleischtomaten
2 Gemüsezwiebeln
200 g Kokosflocken
1 Ingwerknolle
1 Schale Pilzmischung
200 g Schweineschnitzel
100 g Schinken roh

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gratiniertes Schweineschnitzel auf Pilzkompott Dessert: Kokos-Ananas auf Schokoladen-Ingwersoße
Zubereitung des Dessert: Kokos-Ananas auf Schokoladen-Ingwersoße
Die Ananas schälen und in Scheiben schneiden. Durch ein Ei ziehen, mit Kokosflocken panieren und in Butter auf schwacher Flamme anbraten. Für die Soße Sahne, Kakaopulver, Honig, Zucker und feine Ingwerwürfel aufschlagen und mit Mondamin binden. Das Ganze auf einem tiefen Teller servieren.

8.264 Kokos-Blutorangen-Crêpe

Kosten für Zutaten DM 12,49
2 Blutorangen
1 Blumenkohl
1 Birne
150 g Kalbsleber
4 Kartoffeln
400 ml Kokosmilch
50 g Parmesan
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Asiatische Leber Salat: Warmer Birnen-Blumenkohlsalat Dessert: Kokos-Blutorangen-Crêpe
Zubereitung des Dessert: Kokos-Blutorangen-Crêpe
Die Orangen filetieren. Für die Sauce Zucker in einem Topf karamelisieren lassen, mit dem Saft der Orangen ablöschen und die Filets, einen Schuß Brandy und etwas Weißwein hinzufügen. Aus Mehl, Milch, Kokosmilch, Zucker und einem Ei einen Crepeteig herstellen. Den Crepe backen und auf einem Teller mit der Orangensauce servieren.

8.265 Kokos-Ricotta-Soufflé

Kosten für Zutaten DM 18,27
1 Tüte Kokosraspeln
1 Becher Nudeln schwarz
4 Möhren
2 Nektarinen
150 g Seeteufel
1 Spitzkohl
250 g Ricotta
1 Zucchini gelb
1 Schale Weintrauben grün&rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Zucchinisuppe Hauptspeise: Seeteufelfilet an Rahmspitzkohl und schwarzen Nudeln Dessert: Kokos-Ricotta-Soufflé
Zubereitung des Dessert: Kokos-Ricotta-Soufflé
Drei Eigelb mit Zucker, den Kokosraspeln, etwas Mehl und Ricotta cremig schlagen, gezuckertes und geschlagenes Eiweiß unterheben, in gebutterte und gezuckerte Förmchen füllen und im Wasserbad im Ofen 12 Min. bei 180°C aufbacken. Die Nektarinenscheiben rosettenförmig am Tellerrand garnieren. Die entkernten Trauben farblich trennen, in Zucker karamelisieren, die grünen Trauben mit Weißwein und die roten Trauben mit Rotwein ablöschen und in der Tellermitte zweifarbig anrichten. Alles mit Puderzucker und Minzblättern ausgarnieren.

8.266 Kokoscocktail

Kosten für Zutaten DM 18,98
1 Broccoli
1 Baby Ananas
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Ingwerknolle
1 Dos. Kokosnusscreme
1 Schale Okra-Schoten
150 g Rinderfilet
2 Tomaten
4 Rambutan

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Tomatensuppe Hauptspeise: Asiatische Pfanne Dessert: Kokoscocktail
Zubereitung des Dessert: Kokoscocktail
Die Rambutan schälen, entkernen und würfeln und mit Ananaswürfeln in der Kokoscreme marinieren, mit frisch gehackter Minze verfeinern und auf einem flachen Teller anrichten. Das obere Drittel der Ananas als Garnitur am Tellerrand anrichten und mit Puderzucker ausgarnieren.

8.267 Kokosschaum mit heißen Himbeeren

Kosten für Zutaten DM 18,59
1 Broccoli
1 Avocado
1 Tüte Erdnüsse ungesalzen
100 g Frühstücksspeck
1 Schälchen Himbeeren
1 Dos. Kokosmilch
100 g Nordseekrabben
150 g Schweinefilet
1 Bd. Spargel weiß

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Avocadococktail Hauptspeise: Schweinefiletmedaillons an Spargelgemüse Dessert: Kokosschaum mit heißen Himbeeren
Zubereitung des Dessert: Kokosschaum mit heißen Himbeeren
Die Kokosmilch mit einem Becher geschlagener Sahne, Zucker, gehackter Minze und Zitronenabrieb verrühren, in einem tiefen Teller anrichten und mit den geschroteten Erdnüssen bestreuen. Zucker karamelisieren, mit einem gleichen Anteil Weißwein ablöschen, die Himbeeren einrühren, ziehen lassen und über den Kokosschaum garnieren. "

8.268 Kokossüppchen mit Rhabarberkompott

Kosten für Zutaten DM 14,18
1 Broccoli
200 g Krabben frisch
1 Becher RENUKA Kokosnusscreme
3 Möhren
1 Becher GALLO Reis schwarz
1 Rhabarber

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Reis mit Shrimps, Broccoli und Karotten Dessert: Kokossüppchen mit Rhabarberkompott
Zubereitung des Dessert: Kokossüppchen mit Rhabarberkompott
Kokoscreme im Topf zerlaufen lassen und 1/4 l Milch dazugeben. Topf vom Herd nehmen und 5-6 Eiswürfel dazugeben. Den Rhabarber schälen und in Stücke schneiden. Zucker karamelisieren lassen und mit Wasser ablöschen. Ein wenig Zimt und Rhabarber dazugeben. Den Rhabarberkompott in ein Glas geben und mit Kokossüppchen auffüllen.

8.269 Kokossuppe mit Apfel und Mandarinen Träumen

Kosten für Zutaten DM 19,71

1 Apfel grün
150 g Entenbrust
1 Becher Frühlingsrollenteig gefroren
2 Kartoffeln
1 Dos. Kokoscreme
1 Schale Pilzmischung
3 Mandarinen
1 Tüte Mandeln
4 Schalotten
1 Schale Rosenkohl

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Entenbrust auf Schalottensoße an Pilzsäckchen Dessert: Kokossuppe mit Apfel und Mandarinen Träumen
Zubereitung des Dessert: Kokossuppe mit Apfel und Mandarinen Träumen
Die Kokoscreme mit Zitronensaft und Calvados verfeinern und in einem tiefen Teller anrichten. Den Apfel tournieren, in Butter und Zucker karamelisieren und mit Weißwein ablöschen. Die Mandarinen schälen, von der Haut befreien und mit den Apfelstücken in die Kokoscreme geben.

8.270 Komposition von Birnen und Pfirsichen

Kosten für Zutaten DM 17,57

2 Birnen
150 g Hirschsteak
1 Glas SCHWARTAU Hagebuttenmarmelade
1 Tüte Haselnüsse geraspelt
1 Dos. Maronen
2 Pfirsiche
1 Schale Spinat
3 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hirschmedaillons in Haselnußkruste an Maronenspätzle Dessert: Komposition von Birnen und Pfirsichen
Zubereitung des Dessert: Komposition von Birnen und Pfirsichen
Die geschälten Pfirsich- und Birnenspalten in Honig, Puderzucker und Zitronensaft glasieren und an einem flachen Tellerrand garnieren. Einen Becher Sahne mit einer Tüte Vanillezucker mischen, steif schlagen, in der Tellermitte anrichten und mit einige Nußsplitter und etwas Hagebuttenmarmelade unterziehen.

8.271 Krokant-Feigenpäckchen mit Pfrisichsoße

Kosten für Zutaten DM 17,68
1 Rolle Aufbackcroissants
2 Feigen
150 g Lotte
3 Kartoffeln
1 Tüte Krokant
5 Möhren
1 Pfirsich
1 Tüte HENGSTENBERG Sauerkraut
50 g Schinken roh

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lotte-Schinken-Röllchen auf Sauerkrautsoße Dessert: Krokant-Feigenpäckchen mit Pfrisichsoße
Zubereitung des Dessert: Krokant-Feigenpäckchen mit Pfrisichsoße
Die geschälten Feigen jeweils mit etwas Krokant in den Croissantteig zu einem Päckchen einwickeln, erneut mit Krokant bestreuen und im Ofen backen. Die Pfirsichspalten in braunem Zucker und Butter karamelisieren, mit Weißwein ablöschen und pürieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und einem Minzblatt garnieren.

8.272 Kürbis-Frühlingsrollen auf Überraschungssoße

Kosten für Zutaten DM 19,32
1 Schale Bohnen grün
1 Schale Champignons
1 Strauß Chili rot
1 Glas Hoisinsauce
1 Becher Frühlingsrollenteig
1 Hokkaido-Kürbis
1 Karambole
1 Schweinefilet
1 Schale Sojasprossen
1 Überraschungsei

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Tempurasprossen Hauptspeise: Schweinemedaillons in pikanter Hoisinsoße

Dessert: Kürbis-Frühlingsrollen auf Überraschungssoße
Zubereitung des Dessert: Kürbis-Frühlingsrollen auf Überraschungssoße
Das Kürbisfruchtfleisch würfeln, in braunem Zucker karamelisieren, mit Honig verfeinern, in die Frühlingsrollenteigblätter füllen, einrollen, mit Eigelb bestreichen und fritieren. Die Schokolade des Überraschungseis über einem heißen Wasserbad schmelzen und als Spiegel auf einem flachen Teller ausstreichen. Die Karambole in Scheiben schneiden, in braunem Zucker karamelisieren und sternförmig um den Soßenspiegel garnieren. Die gebackenen Kürbistaschen in den Soßenspiegel setzen und mit Puderzucker und Minzblättern garnieren.

8.273 Kumquats an Sahnequark

Kosten für Zutaten DM 13,85
100 g Alfalfasprossen
2 Hähnchenkeulen
8 Kumquats
1 Netz Paprika
drei Farben
200 g Mandeln
250 g Quark
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefüllte Hähnchenkeule Tricolore Salat: Alfalfasalat mit Zucchini Dessert: Kumquats an Sahnequark
Zubereitung des Dessert: Kumquats an Sahnequark
Die Mandeln grob mahlen. Den Quark mit Zucker, Sahne und den Mandeln vermengen, in eine Ausstechform füllen und auf einem Teller in den Kühlschrank stellen. Braunen Zucker karamelisieren lassen, mit Wasser ablöschen und die zuvor in Scheiben geschnittenen Kumquats hineingeben und einkochen lassen. Stärke anrühren und zur Bindung einrühren. Den Quark aus dem Kühlschrank nehmen, die Kumquats außenherum verteilen, das Förmchen entfernen und alles mit Puderzucker und Minze garnieren.

8.274 Liebesleben der Schwäne

Kosten für Zutaten DM 11,90
1 Dos. Fruchtcocktail
50 g Parmesan frisch
9 Mohrenköpfe
5 Möhren
3 Scheiben Schinken roh
1 Zucchini
1 Zitrone

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Zucchini in Speckstreifen Dessert: Liebesleben der Schwäne

Zubereitung des Dessert: Liebesleben der Schwäne
Milch mit Butter in einem Topf aufkochen, in die kochende Milch Mehl gebenund mit einem Schneebesen kräftig schlagen, bis sich die Masse vom Boden absetzt. Etwas abkühlen lassen, dann 3 Eier einrühren, mit einer Spritztülle kleine Rosetten und Schwanenhälse spritzen und im Ofen backen. Von den Mohrenköpfen den Boden entfernen udn den Rest zu einer Masse verrühren. Die Früchte (außer den Kirschen) in einem Topf mit etwas Zucker, eigenem Saft und Weißwein in einem Topf reduzieren lassen, pürieren und als Spiegel auf einem Teller verteilen. Die fertigen Rosetten aufschneiden, die Mohrenkopfmasse einspritzen und die Schwanenhälse daraufsetzen.

8.275 Lychees an Kokoscreme

Kosten für Zutaten DM 19,34
2 Chilischoten rot & grün
1 Schale Champignons braun
1 Hähnchenbrust
1 Ingwerknolle
1 Becher Kokoscreme
10 Lychees
1 Bd. Koriander
1 Mango
1 Becher Reispapier
1 Bd. Zitronengras

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Champignonsäckchen an Zitronengras-Soße Hauptspeise: Chili-Hähnchen-Ragout Dessert: Lychees an Kokoscreme
Zubereitung des Dessert: Lychees an Kokoscreme
Die Lychees schälen, entkernen und in Zuckerwasser marinieren. Die Kokoscreme mit Milch und Sahne einkochen, kalt eingeweichte Gelatine unterrühren und auflösen, mit geschlagener Sahne verfeinern, in Förmchen füllen, kaltstellen und zum Anrichten auf einen flachen Teller stürzen. Die marinierten Lychees darüber nappieren und mit Puderzucker und Minzblättern verzieren.

8.276 Macadamiapfannkuchen an Brombeerzabaione

Kosten für Zutaten DM 18,80
1 Dos. Bambusschößlinge
1 Becher NESTLE Blätterteig
1 Dos. Brombeeren
1 Fläschchen Johannisbeerlikör
200 g Perlhuhnbrust
80 g Macadamia Nüsse
1 Becher Risotto
Tomate
1 Zucchini gelb

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Zucchinirisotto an Perlhuhnbrust Dessert: Macadamiapfannkuchen an Brombeerzabaione
Zubereitung des Dessert: Macadamiapfannkuchen an Brombeerzabaione
Aus Mehl, den gemahlenen Macadamianüssen, einem Ei, Zucker und Milch einen Teig herstellen. Zwei Pfannkuchen backen und acht Halbmonde ausstechen. Aus zwei Eigelb, einem Vollei, Weißwein, Zucker, Johannisbeerlikör und Stärke eine Zabaione aufschlagen. Drei Viertel davon mit den Brombeeren vermischen. Die Halbmonde auf einem Tellerrand anrichten. Die Brombeerzabaione in die Mitte geben. Mit dem Rest der Weinschaumcreme garnieren. Mit Minze dekorieren und mit Kakaopulver und Puderzucker bestreuen.

8.277 Maikirschen mit Schokosahne

Kosten für Zutaten DM 12,75
200 g Graupen
150 g Kalbsniere
1 Glas Kirschen
5 Möhren
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
4 Riesenchampignons
2 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsniere mit Pfefferrahm-Cognac-Sauce und Graupenrisotto Dessert: Maikirschen mit Schokosahne
Zubereitung des Dessert: Maikirschen mit Schokosahne
Den Saft der Kirschen einreduzieren lassen, zuckern und mit Stärke abbinden. Die Schokolade auflösen, mit geschlagener Sahne vermengen und im Kühlschrank abkühlen lassen. In die Kirschsauce Brandy und Zimt einrühren und in ein Glas füllen. Mit der Schokoladensahne auffüllen und mit Kirschen und Minze dekorieren.

8.278 Mandarinengranit

Kosten für Zutaten DM 11,80
1 Becher Gekochter Schinken
1 Stück Gouda
1 Dos. Mandarinen
1 Glas KÜHNE Silberzwiebeln
1 Tomate
1 Zwiebel rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Käsespätzle mit Schinken Dessert: Mandarinengranit
Zubereitung des Dessert: Mandarinengranit

Die Mandarinen abgießen und mit Puderzucker und Calvados pürieren. Eine handvoll Eiswürfel zerstoßen, in Weingläser geben und das Mandarinenpüree darübergießen. Jedes Glas mit einer frischen Zitronenscheibe und einem Zitronenmelisseblatt garnieren.

8.279 Mandarinentörtchen

Kosten für Zutaten DM 18,91
100 g Keniabohnen
150 g Putenbrust
1 Glas Perlzwiebeln
1 Glas Oliven grün gefüllt
5 Mandarinen
1 Fläschchen Sherry
1 rote & gelbe Paprika
100 g Torteletts klein
1 Becher Schwarze Nudeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putengeschnetzeltes mit schwarzen Nudeln Dessert: Mandarinentörtchen
Zubereitung des Dessert: Mandarinentörtchen
Einige Mandarinensegmente mit gezuckerter und geschlagener Sahne verrühren, auf die Torteletts geben und kühlen. Die übrigen Mandarinensegmente in Zucker karamelisieren, mit dem Sherry ablöschen, mit Calvados und Weißwein verfeinern, einkochen und mit den Törtchen auf einem flachen Teller anrichten. Alles mit Puderzucker und Minzblättern ausgarnieren.

8.280 Mandelquarksoufflé

Kosten für Zutaten DM 18,45
1 Schote Chili rot
1 Grapefruit rosa
2 Kartoffeln
1 Tüte SCHWARTAU Mandelblättchen
50 g Pecorino
150 g Magerquark
200 g Seeteufel
1 Bd. Spinat
100 g Weinbergschnecken
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Schneckensuppe Hauptspeise: Seeteufel auf Chili-Grapefruit-Soße Dessert: Mandelquarksoufflé
Zubereitung des Dessert: Mandelquarksoufflé
Gezuckertes Eiweiß und Eigelb getrennt aufschlagen, unter den Quark heben und mit den geschroteten Mandeln verrühren. Die Masse in gefettete und gezuckerte Förmchen füllen und im Wasserbad im Ofen aufgehen lassen. Mit Puderzucker und einem Minzeblatt

garnieren und auf einem flachen Teller anrichten.

8.281 Mango mit Kokosschaum

Kosten für Zutaten DM 1500
1 Becher DR.OETKER Götterspeise
4 Gambas
1 Becher Keniabohnen
1 Becher Kokosflocken
1 Dos. LIBBYS Mango
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gambas mit Mangochutney Dessert: Mango mit Kokosschaum
Zubereitung des Dessert: Mango mit Kokosschaum
2 Eigelb, 6 EL Zucker, Schuss Weißwein und ein Schuss Mangosaft mit dem Schneebesen verrühren. Das alles auf dem Herd mit ca. 5 EL Kokosflocken aufschlagen. Mango in Scheiben schneiden und zum Schluß mit zu dem Kokosschaum geben. Götterspeise nach Anleitung zubereiten und zur Hälfte in ein Glas geben. Kokosschaum und Mangostücke darauf geben.

8.282 Mangocarpaccio mit Wan-Tan-Fruchtsalat

Kosten für Zutaten DM 19,25
1 Schale Champignons
1 Hähnchenbrust
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Tüte Linsen rot
1 Glas Ingwer eingelegt
1 Schale Longan
1 Mango
1 Zucchini
1 Becher Wan Tan Teig

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Versteckte Hähnchenbrust mit Linsen im Wan-Tan-Blatt Dessert: Mangocarpaccio mit Wan-Tan-Fruchtsalat
Zubereitung des Dessert: Mangocarpaccio mit Wan-Tan-Fruchtsalat
Die geschälte Mango entkernen, eine Hälfte in Scheiben schneiden und sternförmig auf einem flachen Teller auslegen. Die andere Hälfte in Würfel schneiden, mit den geschälten und entkernten Longan, Honig, Zitronensaft, fein geschnittenem Ingwer, gehackter Minze, Basilikum und einem Schuß Cointreau verrühren und in die gebackenen Wan-Tan-Schälchen füllen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Minzblättern und Puderzucker garnieren.

8.283 Mangoigel

Kosten für Zutaten DM 18,97
1 Becher Griess
100 g Lachs
150 g Kabeljaufilet
1 Stange Lauch
4 Möhren
1 Mango
3 Topinambur
1 Glas Weinblätter
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Hausfrauensüppchen Hauptspeise: Kabeljaufilet in Weißweinsoße Dessert: Mangoigel
Zubereitung des Dessert: Mangoigel
Die Mango halbieren, quer und längs mit einem Messer Rechtecke einschneiden, ausklappen und mit frischer Minze auf einem flachen Teller anrichten.

8.284 Mangopfannkuchen

Kosten für Zutaten DM 19,07
1 Becher Bandnudeln schwarz
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Grapefruit
1 Kalbsfilet
1 Stück Pecorino
1 Mango
1 Tüte Pistazienkerne
1 Rotkohl
1 Schale Tomaten klein

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Schwarze Bandnudeln im Rotkohlblatt Hauptspeise: Kalbsfilet auf Mangosoße Dessert: Mangopfannkuchen
Zubereitung des Dessert: Mangopfannkuchen
Die übrigen Mangowürfel in Butter und Zucker karamelisieren, mit einem Pfannkuchenteig aus Eiern, Milch, Mehl und Zucker überziehen und mit Butter beidseitig ausbacken. Zum Servieren den Pfannkuchen mit Honig, Puderzucker und Zitronenmelisse verzieren.

8.285 Mangotaschen auf Joghurtsoße

Kosten für Zutaten DM 16,71
1 Becher NESTLE Blätterteig
1 Schale Champignons
50 g Gorgonzola
1 Kohlrabi
150 g Putenbrust

1 Mango
1 Paprika gelb
1 Radicchio
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Kohlrabisuppe Hauptspeise: Gefüllte Putenbrust mit Gorgonzolasoße Dessert: Mangotaschen auf Joghurtsoße
Zubereitung des Dessert: Mangotaschen auf Joghurtsoße
Den Blätterteig ausrollen, quadratisch ausstechen, mit jeweils zwei Mangowürfeln und einer Soße aus Joghurt, Zitronensaft und Zucker füllen, einklappen und im Ofen backen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einigen Mangofächern, der Joghurtsoße und Zimtpulver garnieren.

8.286 Marinierte Erdbeeren unter der Sahnehaube

Kosten für Zutaten DM 14,82
1 Aubergine
1 Schale Erdbeeren
200 g Pilzmischung
200 g Mozzarella
1 Tomate
200 g Rumpsteak
1 Bd. Spargel
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Auberginenauflauf Hauptspeise: Spargelsteaks auf Pilzragout Dessert: Marinierte Erdbeeren unter der Sahnehaube
Zubereitung des Dessert: Marinierte Erdbeeren unter der Sahnehaube
Die Erdbeeren waschen und vierteln. 250 ml Sahne schlagen. Zucker, eine Prise Salz, Zitronensaft, Honig und Brandy vermengen. Die Erdbeeren damit marinieren und in einem Glas anrichten. Die geschlagene Sahne darübergeben. Mit einem Minzeblatt garnieren.

8.287 Marinierte Himbeeren an Mandelspätzle

Kosten für Zutaten DM 18,59
1 Becher Bandnudeln
100 g Himbeeren
1 Glas Oliven grün
1 Mini-Salami
125 g Mozzarella
1 Tüte Mandeln
150 g Schwertfischsteak
2 Tomaten
3 Schalotten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Nudeltartelettes in Tomaten-Olivensoße Hauptspeise: Fisch-Schwert an Olivensoße Dessert: Marinierte Himbeeren an Mandelspätzle
Zubereitung des Dessert: Marinierte Himbeeren an Mandelspätzle
Einen Spätzleteig aus geschroteten Mandeln, Salz, Pfeffer, zwei Eßlöffeln Zucker und Milch zubereiten. Diesen auf ein Brett streichen und mit Hilfe eines Schabemessers in kochendes Wasser schaben. Die Himbeeren in einer Marinade aus Salz, Pfeffer, Zucker, Balsamico, Honig und Rotwein einlegen und über die Mandelspätzle geben. Als Garnitur Kakaopulver, Puderzucker und ein Minzblatt verwenden.

8.288 Marinierte Himbeeren mit Contreaux auf Sahne

Kosten für Zutaten DM 13,75
1 Chili rot
1 Fläschchen Cointreau
1 Goldbarsch
1 Dos. Himbeeren
1 Bd. Gänseblümchen
1 Becher Pilzmischung
1 Stange Porree

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rotbarsch mit Gänseblümchen Dessert: Marinierte Himbeeren mit Contreaux auf Sahne
Zubereitung des Dessert: Marinierte Himbeeren mit Contreaux auf Sahne
Himbeeren mit Pfeffer würzen und einen Schuß Contreaux zugeben. Die Sahne schlagen und frische Minzblätter dazugeben. Schichtweise in ein Glas füllen.

8.289 Marinierte Mango mit Schokoladensahne

Kosten für Zutaten DM 17,19
1 Glas Essiggurken
1 Gemüsezwiebel
1 Tüte Feldsalat
1 Mangold
2 Pastinaken
1 Mango
150 g Rinderfilet
100 g Speck durchwachsen
8 Walnüsse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rinderspieß im Wickel mit Sauce Robert Salat: Felsalat mit Speckwürfeln Dessert: Marinierte Mango mit Schokoladensahne
Zubereitung des Dessert: Marinierte Mango mit Schokoladensahne
Die Mango schälen, fächerförmig einschneiden, mit einer Marinade aus Zitronensaft,

Honig und Zucker überziehen und am Tellerrand garnieren. Geschlagene Sahne mit Kakaopulver, Zucker, Honig und Calvados verfeinern und mit einem Spritzbeutel in der Tellermitte dressieren.

8.290 Maronencreme mit kleinen Windbeuteln

Kosten für Zutaten DM 18,97
1 Becher NESTLE Blätterteig
1 Broccoli
1 Chinakohl
150 g Lachs
1 Dos. Maronencreme
5 Möhren
1 Bd. Spinat
1 Glas Sardellen
1 Vanillestange

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Lachs im Blätterteig Hauptspeise: Chinakohlrouladen auf Sardellensoße Dessert: Maronencreme mit kleinen Windbeuteln
Zubereitung des Dessert: Maronencreme mit kleinen Windbeuteln
Die Maronencreme pürieren, mit geschlagener Sahne, Vanillemark und Puderzucker verfeinern und in einer Schale anrichten. Aus Mehl, Wasser, Butter, 3 Eigelb, Zucker und Salz einen Teig anrühren, zu kleinen Kugeln formen, im tiefen Fett ausbacken und mit Puderzucker garnieren.

8.291 Maronenpasteten

Kosten für Zutaten DM 19,45
1 Becher Bandnudeln grün
1 Blumenkohl
150 g Entenbrust
1 Glas Himbeeren
2 Orangen
1 Becher SCHWARTAU Marzipan
1 Becher Minipasteten
1 Dos. Maronencreme

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Entenbrust auf Orangen-Marzipan-Soße Salat: Blumenkohlsalat Dessert: Maronenpasteten
Zubereitung des Dessert: Maronenpasteten
Die Maronencreme mit geschlagener Sahne, Zucker, Zitronensaft und Zimt verfeinern und mit einem Spritzbeutel in die Minipasteten dressieren. Die Himbeeren vom Saft trennen und auf den Minipasteten garnieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit geschlagener Sahne und Minzblättern dekorieren.

8.292 Maronensouffle

Kosten für Zutaten DM 12,60
2 Auberginen
200 g Lammrücken
40 ml Kirschwasser
500 g Polenta
1 Dos. Maronen
Weitere Zutaten siehe Rezept
Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammrücken unter Kräuterkruste mit Tomatenpolenta Dessert: Maronensouffle
Zubereitung des Dessert: Maronensouffle
Die Maronen mit Zucker in einem Topf glasieren und mit der Gabel zerdrücken. Etwas von dem Kirschwasser dazugeben. Eiweiß aufschlagen, dieses unter die Maronenmasse geben, ein Eigelb hinzufügen, das Ganze verrühren, in ein Förmchen füllen und im Ofen gratinieren. Das Förmchen auf einen Teller stellen, diesen mit ein paar Maronen und aufgeschlagener, mit dem Rest vom Kirschwasser versetzter, Sahne dekorieren.

8.293 Marzipan-Aprikosen-Süppchen

Kosten für Zutaten DM 14,08
150 g Blattspinat
1 Dos. Aprikosen
200 g Marzipan
270 g Räuchertofu
500 g Sesam
1 Tomate
1 Zwiebel
1 Zucchini
Weitere Zutaten siehe Rezept
Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Carpaccio von Zucchini mit Tofuvinaigrette Dessert: Marzipan-Aprikosen-Süppchen
Zubereitung des Dessert: Marzipan-Aprikosen-Süppchen
Die Aprikosen in ihrem eigenen Saft einkochen lassen. Sahne, Weißwein, etwas von dem Marzipan, Brandy, Zimt und zerkleinerte Minze beifügen. Das Ganze mit einem Mixstab anpürieren. Diese "Suppe" in einen Teller füllen und mit Minze garnieren.

8.294 Marzipanblätterteig an Traubentraum

Kosten für Zutaten DM 19,34
450 g Blätterteig gefroren
1 Fenchel
1 Fleischtomate
3 Feigen
150 g Lammfilet
1 Becher SCHWARTAU Marzipan
1 Glas Sardellen
1 Becher BUITONI Spaghetti
1 Schale Weintrauben grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammfilet an Sardellensoße Dessert: Marzipanblätterteig an Traubentraum
Zubereitung des Dessert: Marzipanblätterteig an Traubentraum
Den Blätterteig mit Förmchen ausstechen, mit Marzipan belegen und mit einer weiteren Schicht Teig bedecken. Die Feigen schälen, vierteln, fecherförmig auf dem Törtchen anrichten und im Ofen backen. Die Trauben entkernen, am Tellerrand garnieren und mit einer Creme, bestehend aus einem Becher Joghurt, Marzipan und einem Schuß Calvados überziehen. Das Törtchen in der Mitte des Tellers anrichten.

8.295 Marzipanpfannkuchen neben göttlicher Zabaione

Kosten für Zutaten DM 14,39
1 Aubergine
500 g Cous-Cous
1 Banane
200 g Hüttenkäse
1 Becher DR.OETKER Götterspeise Grün
1 Becher Pilzmischung
200 g SCHWARTAU Marzipan
150 g Rinderfilet

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gegrilltes Filet an exotischem Cous Cous Dessert: Marzipanpfannkuchen neben göttlicher Zabaione
Zubereitung des Dessert: Marzipanpfannkuchen neben göttlicher Zabaione
Aus Mehl, 2 Eiern, Milch und Zucker einen sämigen Teig herstellen. Einen Pfannkuchen in der Pfanne ausbacken. Ein Stück Butter am Rand verteilen. Das Marzipan in kleine Würfel schneiden und über dem Pfannkuchen verteilen. Die Banane in Scheiben schneiden und ebenfalls daraufgeben. Aus zwei Eigelb, einem Vollei, einem Glas Weißwein, zwei Eßlöffeln Zucker und einem Päckchen Götterspeise eine Zabaione über einem Wasserbad aufschlagen. Ein paar Löffel von dem Hüttenkäse und etwas Zucker auf dem Pfannkuchen verteielen, und diesen im Backofen bei 200°C gratinieren. Die Zabaione in einem Schüsselchen anrichten. Den Pfannkuchen auf einem Teller dazu servieren.

8.296 Marzipanschale

Kosten für Zutaten DM 18,98
150 g DR.OETKER Creme fraiche
1 Dos. Fruchtcocktail
2 Meerbarben
1 Becher Nudeln rot
1 Becher NESTLE Pizzateig
1 Becher SCHWARTAU Marzipan
1 Bd. Rosmarin
1 Glas Weinblätter
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Weinblatt-Pizza Hauptspeise: Fritierte Barben mit Zucchini-Nudeln Dessert: Marzipanschale
Zubereitung des Dessert: Marzipanschale
Das Marzipan mit Mehl kneten, ausrollen, an die Ränder einer gefetteten Form drücken und im Ofen backen. Das gebackene Marzipan aus der Form lösen, stürzen und als Schale mit einer Masse aus dem Fruchtcocktail und Creme Fraiche füllen.

8.297 Marzipantaschen auf Orangensoße

Kosten für Zutaten DM 17,85
1 Stück WEIHENSTEFAN Blauschimmelkäse
1 Schale Champignons
150 g Hackfleisch halb und halb
1 Glas Kapern
1 Tüte Paranusskerne
1 Orange
1 Becher Marzipan
1 Becher Wan Tan Teig

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Champignoncremesuppe Hauptspeise: Käsefrikadellen an Kapernsoße auf Blattspinat Dessert: Marzipantaschen auf Orangensoße
Zubereitung des Dessert: Marzipantaschen auf Orangensoße
Das gemahlene Marzipan und die geschroteten Paranußkerne mit einem Eigelb verrühren, in jeweils ein Wan Tan Blatt füllen, einschlagen, mit etwas Eigelb bestreichen, im tiefen Fett ausbacken und mit Puderzucker bestreuen. Einige Orangenzesten in Butter und braunem Zucker karamelisieren, mit Orangensaft ablöschen und die Orangenfilets dazugeben. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Minzblättern verzieren.

8.298 Mascarponecreme

Kosten für Zutaten DM 18,01
1 Blumenkohl
1 Fenchel
1 Schale Erdbeeren
150 g Lammfilet
1 Becher Löffelbisquits
1 Stange Lauch
250 g Mascarpone
1 Becher BUITONI Spaghetti

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Blumenkohlsuppe mit fritiertem Lauch Hauptspeise: Lamm im Lauchmantel Dessert: Mascarponecreme
Zubereitung des Dessert: Mascarponecreme
Ein Eigelb, 100 gr. Zucker, Sahne und Mascarpone aufschlagen. Den zerbrochenen Löffelbiskuit mit Calvados tränken, mit Erdbeerscheiben und der Mascarponecreme schichtweise in eine Schale füllen und mit Kakaopulver garnieren.

8.299 Mascarponeschaum mit Erdbeeren

Kosten für Zutaten DM 13,75
1 Schale Erdbeeren
200 g Löffelbisquits
150 g Lachsforellenfilet
250 g Mascarpone
1 Bd. Rosmarin
1 Zucchini
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Zucchini unter Forellenwürfeln Dessert: Mascarponeschaum mit Erdbeeren
Zubereitung des Dessert: Mascarponeschaum mit Erdbeeren
Den Mascarpone mit etwas Milch, Honig, Cognac und Zitronensaft vermengen. Einige Löffelbisquits zerkleinern und mit in die Masse geben. Die Erdbeeren waschen, in Viertel schneiden und ebenfalls unterrühren. Die Creme in einem Teller anrichten und mit einigen Erdbeerscheiben garnieren.

8.300 Mascarponesoufflé mit Kiwisalat und Minzsoße

Kosten für Zutaten DM 19,88
1 Apfel
1 Schale Champignons weiß
1 Tüte Erdnußkerne ungesalzen
1 Kiwi
1 Schale Kirschen
1 Glas Mint Sauce
5 Möhren
1 Becher Mascarpone
1 Rehrückenfilet
1 Rotkohl
1 Zwiebel rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rehrückenfilet mit Rotkohl-Apfel-Möhren-Ragout an Erdnuß-Pilzen Dessert: Mascarponesoufflé mit Kiwisalat und Minzsoße
Zubereitung des Dessert: Mascarponesoufflé mit Kiwisalat und Minzsoße
Die geschälte Kiwi in Scheiben schneiden, auf einem flachen Teller auslegen und mit Puderzucker bestreuen. für das Souflée etwas Mascarpone, Honig, Eigelb, Zucker und geschlagenens Eiweiß verrühren, in ausgebutterte Formen füllen und im Ofen backen. Für die Soße die Minzsoße mit Joghurt, Puderzucker und einem Schuß Cointreau verfeinern und über die Kiwischeiben nappieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern ausgarnieren.

8.301 Mascarponevariation a la Stefanie

Kosten für Zutaten DM 12,78
2 Bananen
150 g Kaninchenkeule
2 Kartoffeln
1 Glas Preiselbeeren
1 Mangold
250 g Mascarpone

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Falsches Kaninchen mit Mangoldbällchen Dessert: Mascarponevariation a la Stefanie
Zubereitung des Dessert: Mascarponevariation a la Stefanie
Einen Becher Sahne mit der Mascarpone, einem Eigelb und ca. 50 gr Zucker steif schlagen. Die Hälfte mit einer vorher zerdrückten Banane vermengen, die andere Hälfte mit zwei Eßlöffeln Preiselbeeren anmachen. Ca. 1 Tasse Zucker karamelisieren lassen. Eine Banane in Scheiben schneiden. Diese im Karamel angehen lassen und mit Brandy ablöschen. Die Cremes und die karamelisierten Bananenscheiben auf einem Teller anrichten.

8.302 Melonen-Quar-Cocktail

Kosten für Zutaten DM 18,49
1 Schale Austernpilze
150 g Entenbrust
1 Galia Melone klein
1 Bd. Frühlingszwiebeln
3 Kartoffeln
100 g Lachsschinken
1 Bd. Möhren
1 Becher Quark
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Entenbrust auf Pilz-Gemüse-Souflée Dessert: Melonen-Quar-Cocktail
Zubereitung des Dessert: Melonen-Quar-Cocktail
Den Quark mit geschlagener Sahne, Zucker, Zitronenabrieb und Honig verfeinern und in Weingläser füllen. Die Melone halbieren, mit einem Pariser Löffel Kugeln ausstechen und auf der Quarkcreme anrichten. Als Beilage Toastscheiben durch eine Masse aus verquirrltem Ei, Zucker und Milch ziehen, in Butter ausbacken und mit Puderzucker bestreuen.

8.303 Melonencocktail mit Mangosauce

Kosten für Zutaten DM 14,39
1 Becher Garnelen
1 Melone
4 Scheibe Parmaschinken
1 Glas Oliven grün
1 Glas Mangochutney
1 Bd. Radieschen
2 Stangen Zitronengras

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Zitronengras-Reis-Suppe mit Shrimps Dessert: Melonencocktail mit Mangosauce
Zubereitung des Dessert: Melonencocktail mit Mangosauce
Melone halbieren und mit dem "Pariser-Löffel" Kügelchen ausstechen. Die Radieschen in kleine Streifen schneiden und die Oliven halbieren. Aus dem Parmaschinken kleine Röschen rollen. Die Mangosauce aus Mangochutney, Joghurt, Sahne, Milch, Salz, Pfeffer, Tabasco und Currypulver herstellen. Die Melonenbällchen in ein Dessertglas füllen, die Sauce darübergießen, mit Oliven, Radieschen und Parmaschinkenröschen dekorieren und mit einem Basilikumblatt garnieren.

8.304 Melonenfruchtschale

Kosten für Zutaten DM 17,98
1 Broccoli
1 Honigmelone
200 g DANONE Hüttenkäse
1 Stange Lauch
3 Kartoffeln
6 Möhren mit grün
2 Pfirsiche
1 Becher Suppengemüse
150 g Schollenfilet

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Broccolicremesuppe Hauptspeise: Schollenfilet auf Wurzelsudgemüse Dessert: Melonenfruchtschale
Zubereitung des Dessert: Melonenfruchtschale
Die Melone halbieren und aushöhlen. Das Melonenfruchtfleisch und die geschälten Pfirsichstücke in Puderzucker und Calvados marinieren und in die Melonenschale füllen. Den Hüttenkäse mit Zucker, Calvados und Zimt abschmecken und unter die Fruchtfleischstücke rühren.

8.305 Melonenkaltschale

Kosten für Zutaten DM 14,14
10 Champignons
1 Dos. BONDUELL Mais
1 Melone
1 Glas LIBBYS Spargel
1 Salatgurke
150 g Schinken gekocht
1 Glas Tomaten eingelegt

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Frühlingssalat Fitmacher Dessert: Melonenkaltschale
Zubereitung des Dessert: Melonenkaltschale
Die Melone im oberen Drittel kreuzweise einschneiden, den "Deckel" abnehmen und mit einem Löffel alles entkernen. Das Melonenfleisch ausschaben, mit einem Teil Wasser und einem Teil Zucker (Läuterzucker) pürieren und wieder in die Melone füllen. Die Kaltschale mit einem Zitronenmelisseblättchen dekorieren und den "Deckel" über die Hälfte der Öffnung legen.

8.306 Melonenkorb mit Kaffee-Kugeln und weißer Schokolade

Kosten für Zutaten DM 19,55
1 Schale Brombeeren
1 Avocado
1 Schale Austernpilze
1 Honigmelone
150 g Kalbsschnitzel
1 Becher Kuvertüre weiss
1 Becher NESTLE Nescafé
8 Tomaten klein
100 g Schinken roh

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Avocadofächer mit Brombeerdressing Hauptspeise: Kalbsschnitzelrolle auf Austernpilzbett Dessert: Melonenkorb mit Kaffee-Kugeln und weißer Schokolade
Zubereitung des Dessert: Melonenkorb mit Kaffee-Kugeln und weißer Schokolade

Die Melone am oberen Drittel sternförmig aufschneiden und mit einem Löffel aushöhlen. Aus dem Melonenfruchtfleisch mit einem Pariser Löffel Kugeln ausstechen, mit einem Schuß aufgekochten Nescafé übergießen, mit Zucker, Puderzucker und einem Schuß Cidre-Essig verfeinern und in das Melonenkörbchen füllen. Die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen, mit Milch verdünnen, mit einem Schuß Cointreau vollenden und in ein kleines Schälchen füllen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Minzblatt garnieren.

8.307 Melonenschale mit weißer Schokoladen-Sahne

Kosten für Zutaten DM 17,85
100 g Blutwurst
1 Schale Champignons
1 Honigmelone
1 Kaninchenkeule
1 Stange Lauch
3 Kartoffeln
1 Schale Kirschen
1 Tafel NESTLE Schokolade weiss
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gefüllte Kartoffeln auf Lauchbett Hauptspeise: Kaninchenpfanne mit Wirsingbällchen Dessert: Melonenschale mit weißer Schokoladen-Sahne
Zubereitung des Dessert: Melonenschale mit weißer Schokoladen-Sahne
Die Melone halbieren, sternförmig ausstechen, aushöhlen und mit einer Creme aus geraspelter weißer Schokolade, geschlagener Sahne, Zimt, Vanillezucker und entsteinten Kirschen füllen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern ausgarnieren.

8.308 Melonenschwan

Kosten für Zutaten DM 14,61
1 Avocado
200 g Feigen getrocknet
1 Honigmelone
100 g Gorgonzola
1 Becher Keniabohnen
200 g Putenbrust
1 Glas Oliven schwarz

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gorgonzola-Putentasche auf Feige Dessert: Melonenschwan
Zubereitung des Dessert: Melonenschwan
Die Avocado entkernen, schälen und in Würfel schneiden. Aus der Melone einen Schwan schnitzen. Den Rest des Fruchtfleisches in Stücke schneiden und mit den Avocadowürfeln,

frischem Basilikum, Olivenöl, Honig und Brandy vermengen. Diesen "Salat" in den Schwan füllen. Mit Petersilie und Schnittlauch bestreuen.

8.309 Millefeuille von Marmelade und Schokolade

Kosten für Zutaten DM 14,53
1 Becher Croissantteig
500 g BUITONI Farfalle
1 Glas SCHWARTAU Erdbeermarmelade
50 g Parmesan
150 g Seelachsfilet
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
Erdbeer-Yoghurt
1 Tomate
2 Zucchini
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Seelachsfilet in Parmesan-Hülle Dessert: Millefeuille von Marmelade und Schokolade
Zubereitung des Dessert: Millefeuille von Marmelade und Schokolade
Die Schokolade mahlen. Den Croissantteig leicht ausrollen. Zwei Blätter mit Ei bestreichen, je ein wenig Schokolade daraufgeben und mit einem zweiten Blatt bedecken. Dieses ebenfalls mit Ei bepinseln. Die Teigtaschen im Ofen ca. 10 min bei 180°C goldbraun backen. Etwas Erdbeermarmelade auf einen Teller klecksen. Die Blätterteigtaschen dazugeben und mit Puderzucker bestreuen.

8.310 Mini-Berliner de luxe

Kosten für Zutaten DM 19,77
1 Apfel
1 Hähnchen halbes
1 Hefewürfel
1 Glas SCHWARTAU Himbeermarmelade
1 Becher Erdbeeren
375 g DR.OETKER Muesli
1 Mangold
1 Mango
1 Fläschchen Pflaumenlikör
1 Becher Surimi
1 Tüte DR.OETKER Vanillecreme

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Surf ‘n turf auf Mangold Dessert: Mini-Berliner de luxe
Zubereitung des Dessert: Mini-Berliner de luxe
Etwas lauwarme Milch mit einer Prise Salz und der zerbröckelten Hefe ca. 10 min gehen lassen. Die Creme laut Anweisung zubereiten. Eine Tasse Müsli mit dem geschälten, geriebenen Apfel, der gewürfelten Mango und Zitronensaft vermengen. Die Erdbeeren

vierteln. Mehl in die Milch sieben. Ein Ei getrennt aufschlagen. Das Eigelb mit Zucker zu dem Mehl geben und zu einem sämigen Teig verrühren. Das Eiweiß unterheben. In der Friteuse bei 180°C aus dem Teig kleine Krapfen backen. Die Paradiescreme, etwas von dem Pflaumenlikör und die Erdbeeren mit dem Müsli mischen. Die Krapfen auf einem Teller anrichten und mit der glattgerührten Himbeermarmelade garnieren. Die Müslicreme mit einem Schuß Sahne verfeinern und daneben verteilen. Mit ein paar Apfelspalten und einer Erdbeere dekorieren.

8.311 Minimangoshake mit Ingwer

Kosten für Zutaten DM 00
Cocktailtomaten
Bohnen grün
2 Gambas
Ingwerknolle
3 Mango
Rinderfilet
Weintrauben schwarz

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Surf & Turf auf Kirschtomaten und Bohnen Dessert: Minimangoshake mit Ingwer
Zubereitung des Dessert: Minimangoshake mit Ingwer
Mangos schälen, in Würfel schneiden und mit Joghurt, Zucker, Zitronensaft und Ingwer aufmixen. Kaltstellen und mit halbierten Trauben und etwas Zimt in einer Schüssel anrichten.",

8.312 Mispelkompott in Blätterteigtaschen

Kosten für Zutaten DM 18,35
1 Broccoli
1 Becher NESTLE Blätterteig
1 Glas Kapernäpfel
1 Beutel Kartoffeln
1 Becher Mozzarella
1 Tüte Mandeln geraspelt
4 Mispeln
3 Tomaten klein
150 g Zackenbarschfilet

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Zackenbarschmedaillons in Kapernbutter Salat: Tomaten-Mozzarella-Salat mit Mandelpesto Dessert: Mispelkompott in Blätterteigtaschen
Zubereitung des Dessert: Mispelkompott in Blätterteigtaschen
Die Mispeln schälen, halbieren, entkernen, in Würfel schneiden, in Zucker karamelisieren, mit Weißwein ablöschen, mit gehackter Minze verfeinern und einkochen. Den Blätterteig ausrollen, in Dreiecke schneiden und im Ofen bei 220° backen. Alles auf einem flachen

Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern garnieren. "

8.313 Moccacreme auf brennenden Lychees

Kosten für Zutaten DM 13,90
250 g Cashewkerne
1 Glas NESTLE Kaffee (löslich)
1 Dos. Lychees
2 Kartoffeln
1 Paprika Rot
200 g Putenbrustfilet

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putensteak auf Paprikaschaum Dessert: Moccacreme auf brennenden Lychees
Zubereitung des Dessert: Moccacreme auf brennenden Lychees
Etwas von dem löslichen Kaffee kalt zubereiten. Sahne aufschlagen und den Kaffee unterrühren. Die Lychees in einer Pfanne mit Calvados flambieren. Creme und Lychees auf einem Teller anrichten und mit Minze verzieren.

8.314 Mondaminpudding mit Nüssen

Kosten für Zutaten DM 18,69
1 Dos. Bohnen weiß
1 Tüte Backobst
1 Tüte Haselnüsse
150 g Lammfilet
1 Knolle Sellerie
1 Schale Ziegenfrischkäse
2 Zwiebel rot
1 Vanilleschote

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammfilet auf Sellerie-Vanille-Püree Dessert: Mondaminpudding mit Nüssen
Zubereitung des Dessert: Mondaminpudding mit Nüssen
Milch aufsetzen und kochen lassen. Zucker mit Milch und Mondamin anrühren, hinzugeben und durchkochen. Zum Schluß die Nüsse und das klein geschnittene Backobst dazu geben.",

8.315 Muesliplätzchen auf Aprikosensoße

Kosten für Zutaten DM 12,35
2 Bratwürste
1 Glas ERLENHOF Aprikosenkonfitüre
1 Gurke
1 Kohlrabi
2 Kiwis

1 Becher Muesli
1 Glas KÜHNE Rotkohl

Kochduell Grundausstattung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rotkohlsalat mit kleinen Reitern Dessert: Muesliplätzchen auf Aprikosensoße
Zubereitung des Dessert: Muesliplätzchen auf Aprikosensoße
Für den Teig 1/8 l. Milch, 2 Eier, 3 EL Mehl, 2 EL Honig mit einem Schneebesen glatt rühren und ca. 150 gr. Muesli unterrühren. Den Teig 5 Minuten ziehen lassen. Den Teig in ein Förmchen in eine Pfanne mit Öl geben, bis er fest wird, um dann das Förmchen zu lösen und für das nächste Plätzchen zu verwenden. Nicht vergessen die Plätzchen zu wenden! Für die Soße einen guten Schuss Weisswein und Zucker in einem Topf reduzieren und 5 TL Aprikosenkompott unterrühren. Eine Kiwi sternenförmig halbieren, die Enden entfernen und als Dekoration auf den Teller stellen.

8.316 Nashis im Mantel an Himbeer-Sahne

Kosten für Zutaten DM 19,23
1 Stück Blauschimmelkäse
1 Gemüsezwiebel
1 Becher Himbeeren gefroren
150 g Lammkoteletts
1 Kürbis klein
4 Kartoffeln
2 Nashi Birnen
1 Tüte Studentenfutter
2 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Kürbissuppe im Kürbis Hauptspeise: Gratinierte Lammkoteletts an Zucchinigemüse Dessert: Nashis im Mantel an Himbeer-Sahne
Zubereitung des Dessert: Nashis im Mantel an Himbeer-Sahne
Die geschälten Nashi-Birnen in Spalten schneiden, mehlieren, durch Eimasse ziehen, in dem geschroteten Studentenfutter panieren, in Butter ausbacken und mit einem Spritzer Zitronensaft und Cointreau ablöschen. Die Himbeeren pürieren, mit gezuckerter Schlagsahne und einem Schuß Cointreau verrühren und in die Mitte eines flachen Teller dressieren. Die ausgebackenen Nashi-Birnen um die Himbeersahne garnieren und mit reichlich Puderzucker bestäuben.

8.317 Nektarinen an Zwiebacksoufflé

Kosten für Zutaten DM 16,94
1 Schale Feldsalat
1 Fenchel
150 g Kalbsschnitzel
1 Stange Lauch
1 Schale Pilzmischung
4 Möhren
3 Nektarinen
1 Dos. Thunfisch
1 Becher Zwieback

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Lauchcremesuppe Hauptspeise: Kalbsröllchen auf Pilzragout und Feldsalat Dessert: Nektarinen an Zwiebacksoufflé
Zubereitung des Dessert: Nektarinen an Zwiebacksoufflé
Den Zwieback zerstoßen, mit Vanillezucker, Zitronensaft, Sahne und drei Eiern verrühren, in gebutterte Förmchen füllen und in einem Wasserbad im Ofen ausbacken. Die Nektarinen in Scheiben schneiden, diese rosettenförmig am Tellerrand anrichten und mit Honig und Zitronensaft marinieren.

8.318 Nektarinen mit süßen Radieschenbeignets à la Silke

Kosten für Zutaten DM 13,80
200 g Kalbsschnitzel
500 g BARILLA Maccharoni
3 Nektarinen
1 Bd. Radieschen
3 Stangen Rhabarber
200 g Zuckerschoten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsrücken mit Rhabarber Dessert: Nektarinen mit süßen Radieschenbeignets à la Silke
Zubereitung des Dessert: Nektarinen mit süßen Radieschenbeignets à la Silke
Zucker karamelisieren lassen. Die Nektarinen in Spalten schneiden und dazugeben. Mit Rotwein ablöschen und mit Butter binden. Einen Teig aus Milch, zwei Eiern, Mehl und Zucker herstellen. Die Radieschen putzen, in dem Teig wenden und in Öl fritieren. Die Nektarinen auf einem Teller anrichten. Die fritierten Radieschen in braunem Zucker wälzen, in die Mitte der Sauce geben und mit Honig beträufeln. Mit Minze garnieren.

8.319 Nektarinenplätzchen

Kosten für Zutaten DM 18,51
1 Becher Blätterteig
2 Chicoree
1 Kalbsleber
1 Kürbis
2 Nektarinen

1 Tüte Pinienkerne
1 Orange
1 Knolle Sellerie
2 Schalotten
1 Stück Raclette-Käse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Kürbissuppe Hauptspeise: Kalbsmedaillons an braisiertem Chicorée Dessert: Nektarinenplätzchen
Zubereitung des Dessert: Nektarinenplätzchen
Den übrigen Blätterteig rund ausstechen, mit Nektarinenspalten belegen, mit braunem Zucker bestreuen und im Ofen backen. Zum Anrichten mit Puderzucker und einem Minzblatt garnieren.

8.320 Nicoles Mango-Quarkschäumchen

Kosten für Zutaten DM 14,15
200 g Champignons braun
200 g Feta
1 Fenchel
200 g Haselnüsse
150 g Lammfilet
1 Mango
2 Tomaten
250 g Quark

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammrückenfilet auf Feta-Champignonsauce Dessert: Nicoles Mango-Quarkschäumchen
Zubereitung des Dessert: Nicoles Mango-Quarkschäumchen
Ein Eigelb mit einem Eßlöffel Quark, Honig, abgeriebener Zitronenschale und Honig verquirlen. Das Eiweiß schlagen und unter die Masse heben. Ein ofenfestes Förmchen ausbuttern, mit der Soufflémasse füllen und bei 180°C im Ofen gratinieren. Die Mango schälen, fächern und in einem Topf mit Butter, Zitronensaft und Honig weichkochen. Die Haselnüsse mahlen. Die Mango auf einem Teller anrichten, mit den Haselnüssen bestreuen und das Souffle dazugeben.

8.321 Ninos Schokoladenfondue

Kosten für Zutaten DM 13,69
1 Avocado
1 Apfel grün
1 Banane
1 Eisbergsalat
1 Schale Erdbeeren
150 g Kabeljau
500 g BUITONI Spaghetti

1 Schokoladenelefant
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kabeljaufußbällchen auf grünem Rasen Dessert: Ninos Schokoladenfondue
Zubereitung des Dessert: Ninos Schokoladenfondue
Das Obst in mundgerechte Stücke schneiden und abwechselnd auf kleine Spieße stecken. Den Elefanten zerkleinern, über einem Wasserbad schmelzen und auf die Spieße träufeln.

8.322 Nougatpralinen auf glasierten Maronen

Kosten für Zutaten DM 14,91
500 g BUITONI Farfalle
1 Glas Grüne Oliven
200 g Kalbsschnitzel
1 Mango
200 g Nougat
1 Paprika Rot
1 Dos. Maronen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kleine Kalbsschnitzel in Basilikum-Ei-Mantel Dessert: Nougatpralinen auf glasierten Maronen
Zubereitung des Dessert: Nougatpralinen auf glasierten Maronen
Den Maronensaft mit Zucker in einem Topf einkochen lassen, dann etwas Butter und die Maronen dazugeben. Den Nougat in Kugeln formen, in Kakaopulver wenden und in den Kühlschrank stellen. Die Mango schälen, das Mangofleisch in einem Mixer pürieren, dann mit Weißwein, Zucker und einem Eigelb zu einer Zabaione aufschlagen. Als Spiegel auf einen Teller geben, die Maronen darüberlegen und mit den Pralinen garnieren.

8.323 Nuß-Nougat-Creme

Kosten für Zutaten DM 18,95
1 Bd. Blattspinat
1 Tüte Backaprikosen
1 Schale Champignons
2 Hähnchenschenkel
1 Becher Gnocchi
1 Gurke
1 Tüte Pecannüsse
1 Becher Nougat
3 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Aprikosen-Huhn mit Spinat-Gnocchi Dessert: Nuß-Nougat-Creme

Zubereitung des Dessert: Nuß-Nougat-Creme
Das Nougat über einem heißen Wasserbad schmelzen, kalt eingeweichte Gelatine einrühren, geschlagene Sahne und die geschroteten Pecannüsse unterheben, kalt stellen und in Schälchen mit Minze garniert servieren. ",

8.324 Obst-Pizza

Kosten für Zutaten DM 19,38
1 Schale Erdbeeren
250 g KRAFT Gouda
150 g Kalbsfilet
2 Kiwis
1 Schale Kirschen
1 Mangold
1 Becher SANELLA Pizzateig
1 Romanesco
1 Bd. Spargel weiß

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsfiletspießchen mit Spargelrahm Salat: Mangoldsalat Dessert: Obst-Pizza
Zubereitung des Dessert: Obst-Pizza
Den Pizzateig ausrollen, rund ausstechen, mit Puderzucker bestreuen und im Ofen vorbacken. Eine Creme aus Joghurt und Puderzucker aufschlagen und am Tellerrand aufdressieren. Die fächerförmig eingeschnittenen Erdbeeren, Kiwischeiben und entsteinte Kirschen auf den vorgebackenen Pizzateig legen, mit Honig nappieren und im Ofen nachbacken.

8.325 Obstplätzchen

Kosten für Zutaten DM 18,98
1 Aubergine
1 Broccoli
1 Becher Haferflocken
1 Glas Kürbisstücke
1 Ingwerknolle
1 Kiwano
3 Petersilienwurzeln
150 g Schweinefilet
1 Tüte Trockenobst

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinefiletmedaillons mit Kürbissoße Dessert: Obstplätzchen
Zubereitung des Dessert: Obstplätzchen
Die Haferflocken mit Milch, zwei Eiern, braunem Zucker, Mehl und kleingeschnittenem Trockenobst anrühren, in Olivenöl zu Plätzchen ausbacken und mit Honig verfeinern. Das Kiwanofruchtfleisch am Tellerrand garnieren und mit Minzblättern und Puderzucker

verfeinern.

8.326 Omelett gefüllt mit Johannisbeeren

Kosten für Zutaten DM 14,80
1 Hähnchenschenkel
1 Becher Johannisbeeren rot
1 Kokosnuss
1 Dos. GALEEO Palmherzen
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Das Hühnchen auf der Palme Dessert: Omelett gefüllt mit Johannisbeeren
Zubereitung des Dessert: Omelett gefüllt mit Johannisbeeren
Die Johannisbeeren zuckern. Für das Omelett zwei Eier aufschlagen, Sahne und Kokosmilch unterrühren. Den Teig in eine Pfanne geben, einige Johannisbeeren daraufstreuen und beidseitig anbacken. Nun wird das Omelett in der Mitte zusammengeklappt und auf einem Teller mit wenigen Johannisbeeren, Puderzucker und einem Blatt Zitronenmelisse dekoriert.

8.327 Orangen-Ananas-Suppe

Kosten für Zutaten DM 18,64
1 Becher NESTLE Blätterteig
1 Baby Ananas
1 Tüte Cashewkerne
1 Fleischtomate
100 g Gorgonzola
100 g Lachsschinken
1 Orange
150 g Schweinefilet
1 Zucchini
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Schinken-Zucchini-Spieße auf Tomatendip Hauptspeise: Schweinemedaillons im Blätterteigmantel Dessert: Orangen-Ananas-Suppe
Zubereitung des Dessert: Orangen-Ananas-Suppe
Die Orange und die Ananas in Würfel schneiden, pürieren, mit Weißwein und Zucker verfeinern und in einem tiefen Teller anrichten. Die Cashewkerne in Zucker karamelisieren und über die angerichtete Obstsuppe streuen. "

8.328 Orangen-Mango-Crêpe

Kosten für Zutaten DM 19,97
1 Bd. Cilantro
1 Aubergine
1 Apfelsine
150 g Hähnchenbrust
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Tütchen Garam Masala
6 Möhren
1 Mangold
1 Mango
1 Tüte Mandelstifte

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hähnchenbrust in Joghurt-Masala-Soße Dessert: Orangen-Mango-Crêpe
Zubereitung des Dessert: Orangen-Mango-Crêpe
Einen Crêpeteig aus 3 Eiern, Milch, Mehl, Zucker und einer Prise Salz zubereiten und in Olivenöl ausbacken. Die Orangenzesten in braunem Zucker karamelisieren, mit Weißwein und Calvados ablöschen, mit kalt angerührter Stärke binden und einkochen. Die Orangenfilets und die Mangowürfel in Butter anschwenken und in den Crêpe einrollen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker vollenden.

8.329 Orangen-Papaya-Salat

Kosten für Zutaten DM 18,12
1 Apfelsine
1 Entenbrust
1 Tüte Maismehl
1 Schale Pfifferlinge
1 Papaya
1 Bd. Möhren
1 Bd. Rucola
1 kleine Flasche Sherry
1 Weißkohl klein

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Entenbrust in Sherry-Sahne-Soße Salat: Rucola-Salat mit gebratenen Pfifferlingen Dessert: Orangen-Papaya-Salat
Zubereitung des Dessert: Orangen-Papaya-Salat
Die Orangenfilets und die Papayaspalten mit dem ausgepreßtem Orangensaft, Honig und gehackter Minze marinieren und in einer Schale anrichten.

8.330 Orangen-Sekt-Kaltschale

Kosten für Zutaten DM 14,60
1 Becher IGLO Himbeeren
200 g Putenbrust
1 Peperoni rot
1 Orange
1 Piccolo
1 Becher BARILLA Spiralnudeln
1 Zucchini

1 Zwiebel

Kochduell Grundausstattung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Scharfe Fusilli in Zucchiniragout Dessert: Orangen-Sekt-Kaltschale
Zubereitung des Dessert: Orangen-Sekt-Kaltschale
Aus der Orange zwei Scheiben schneiden, je einmal bis zur Mitte einritzen und an dem Rand einer Schale oder eines Glases feststecken. Ein paar Orangenstücke auf einen Teller geben und mit Puderzucker bestäuben. Die Himbeeren erwärmen und pürieren. Etwas Sekt, Puderzucker, Brandy und Orange mit hineingeben. Alles in die Schale bzw. das Glas füllen, diese/s auf den vorbereiteten Teller stellen und mit Minze garnieren.

8.331 Orangen-Zimt-Creme

Kosten für Zutaten DM 13,20
1 Apfel grün
1 Becher IGLO Blattspinat
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
100 g Parmesan frisch
2 Orangen
2 Tomaten
200 g Schweineschnitzel
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinepicata mit Calvadosrahmsauce Dessert: Orangen-Zimt-Creme
Zubereitung des Dessert: Orangen-Zimt-Creme
Creme fraiche mit geschlagener Sahne, Joghurt, Zimt und etwas Orangensaft vermengen und in ein großes Glas geben. Die Orange filetierenund als Garnitur auf die Creme legen.

8.332 Orientalischer warmer Obstsalat

Kosten für Zutaten DM 12,97
1 Banane
1 Becher Datteln
1 Becher Erdnüsse
125 g Mozzarella
3 Mandarinen
200 g Schweinekotelett
1 Becher BARILLA Tagliatelle

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gratiniertes Schweinekotelett mit Tomatentagliatelle Dessert: Orientalischer warmer Obstsalat
Zubereitung des Dessert: Orientalischer warmer Obstsalat

Die Mandarinen schälen, die Banane in Scheiben schneiden, die Datteln entkernen und in kleine Stücke schneiden. Honig in einer Pfanne auflösen, mit Weißwein ablöschen und das Obst dazugeben. Mit Zitronensaft, Curry, Pfeffer und Zimt abschmecken. Knoblauch in Scheiben schneiden und in Öl fritieren. Das Obst in einem Glas anrichten und die geschälten Erdnüsse und fritierten Knoblauchscheiben dazugeben.

8.333 Palmkerncarpaccio mit Minzsahne

Kosten für Zutaten DM 14,08
1 Baby Ananas
1 Putenleber
1 Dos. Palmscheiben
2 Tomaten
1 Zucchini
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Indische Leber am Reisturm Dessert: Palmkerncarpaccio mit Minzsahne
Zubereitung des Dessert: Palmkerncarpaccio mit Minzsahne
Palmenkernscheiben um die Ananasblätter anrichten. Die Sahne schlagen und Minzblätter unterheben. Die Palmkernscheiben damit garnieren.

8.334 Pampelmusen-Pfirsich-Dialog

Kosten für Zutaten DM 11,43
1 Grapefruit
1 Putenschnitzel
1 Paprika Rot
1 Stück Parmesan
2 Pfirsiche

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Phillips Putenparade in Parmesan Dessert: Pampelmusen-Pfirsich-Dialog
Zubereitung des Dessert: Pampelmusen-Pfirsich-Dialog
Die Pfirsich kurz in heißem Wasser blanchieren, danach kalt abschrecken, anschließend die Schale abziehen, vierteln und auf einen Dessertteller geben. Die Grapefruit schälen, in Scheiben schneiden und unter die Pfirsichwürfel mischen. Für die Sauce ein Ei mit Zucker und einem EL Mehl verrühren, über die Früchte geben und das Ganze im Ofen überbacken. Anschließend mit Puderzucker und Zitronenmelisse dekorieren.

8.335 Panacotta mit Pflaumen

Kosten für Zutaten DM 17,93
5 Champignons gross
1 Gurke
1 Becher DR.OETKER Gelatineblätter
2 Kartoffeln
6 Pflaumen
150 g Rumpsteak
2 Tomaten
3 Schalotten
1 Bd. Rosmarin
1 Vanilleschote

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Champignon-Carpaccio Hauptspeise: Rosmarin-Rumpsteakspieß an Schalotten-Gurken-Soße Dessert: Panacotta mit Pflaumen
Zubereitung des Dessert: Panacotta mit Pflaumen
Die Pflaumen entkernen, in Butter und Zucker karamelisieren, mit Calvados ablöschen und zum Binden einen Eßlöffel Stärke unterrühren. Einen Schuß Sahne mit Vanillemark aufkochen, drei Blätter der in kaltem Wasser eingeweichten Gelatine einrühren und ziehen lassen. Die Vanillesoße in einen kalte Mischung aus einem Teil Milch und einem Teil Sahne rühren, in Förmchen füllen und erkalten lassen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und einem Minzblättchen garnieren.

8.336 Panettone mit zwei Cremes

Kosten für Zutaten DM 19,74
2 Kartoffeln
2 Maiskolben
1 Becher Panettone
250 g Mascarpone
1 Stück Seeteufel
1 Tomate
1 Fläschchen Rum
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
1 Zucchini
1 Zwiebel weiss

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Maiskolbensuppe Hauptspeise: Seeteufelcarpaccio Dessert: Panettone mit zwei Cremes
Zubereitung des Dessert: Panettone mit zwei Cremes
Die Schokolade über einem Wasserbad schmelzen und den Mascarpone mit Milch und Honig vermengen. Die Panettone in Scheiben schneiden, eine auf einen Teller legen, mit Rum beträufeln und mit der geschmolzenen Schokolade bestreichen. Eine neue Panettonescheibe mit Rum beträufeln, diesmal mit Mascarpone bestreichen und so nach und nach einen Turm bauen. Diesen mit Puderzucker bestreuen.

8.337 Papaya-Zabaione

Kosten für Zutaten DM 18,80
150 g Entenbrust
1 Fenchel
2 Kartoffeln
1 Stange Lauch
5 Möhren
50 g Parmesan
1 Papaya
1 Zucchiniblüte
4 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Pikanter Fenchel Hauptspeise: Entenbrust an karamelisierter Weißweinsoße Dessert: Papaya-Zabaione
Zubereitung des Dessert: Papaya-Zabaione
Die geschälte Papaya in Spalten schneiden und auf einem flachen Teller anrichten. Aus einem Eigelb, einem Vollei, einem Spritzer Zitronensaft und Zucker eine Zabaione herstellen und über einem heißen Wasserbad warm aufschlagen. Die Zabaione über die Papayaspalten geben und mit Kakaopulver und Puderzucker garnieren.

8.338 Papayaragout

Kosten für Zutaten DM 13,47
1 Flasche KLEINER FEIGLING Feigenschnaps
200 g Kalbsschnitzel
3 Kartoffeln
1 Papaya
150 g Schinken
roh frisch
1 Becher Walnüsse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsfleischröllchen auf Kartoffelbett Dessert: Papayaragout
Zubereitung des Dessert: Papayaragout
Papaya halbieren, schälen, entkernen und eine Hälfte zerkleinern. Die andere Hälfte für die Dekoration verwenden. Nüsse mit 2 gehäuften EL Zucker in Öl karamelisieren lassen. Die kleingeschnittene Papaya zugeben und mit einen Schuß Feigenlikör abschmecken.

8.339 Paradiescreme

Kosten für Zutaten DM 12,15
1 Bretonische Forelle
1 Stück Blauschimmelkäse
1 Bd. Brunnenkresse
1 Becher DR.OETKER Paradiescreme
1 Glas Schwarzwurzeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Kressesuppe Hauptspeise: Gefesselte Forelle und Crepe Paradise Dessert: Paradiescreme
Zubereitung des Dessert: Paradiescreme
Die Paradiescreme lt. Packungshinweisen anrühren. Einen Crepe aus zwei Eiern, Milch, Mehl und Zucker zubereiten und in Öl ausbacken. Den Crepe mit der Paradiescreme füllen und kaltstellen. Zum Anrichten den Crepe in drei Stücke schneiden und mit Puderzucker bestäuben. Dekoriert wird mit einigen Blättern Zitronenmelisse.

8.340 Paradiescrème an Birnensalat

Kosten für Zutaten DM 19,41
2 Birnen
1 Netz Paprika
drei Farben
1 Glas Nuss-Nougat-Creme
1 Becher Paradiescreme
Karamel
1 Schale Physalis
200 g Seeteufel
100 g Speck durchwachsen
1 Becher Spinat

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lottemedaillons auf Paprikaragout Salat: Spinatsalat mit Speckcroûtons Dessert: Paradiescrème an Birnensalat
Zubereitung des Dessert: Paradiescrème an Birnensalat
Die Birnen entkernen, in Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit Honig, Calvados, Zucker, Zimt, Weißwein und Butter schwenken und auf einem flachen Teller anrichten. Die Physalis enthüllen, in die erwärmte Nougatcrème tunken und am Tellerrand garnieren. Die Paradiescrème mit Milch aufschlagen , erkalten lassen und in einer Schale in derTellermitte plazieren.

8.341 Paradiescreme mit gebratenen Bananen

Kosten für Zutaten DM 12,47
2 Bananen mini
1 Becher Haferflocken
1 Friseesalat
1 Stück Gouda
1 Becher Linsen rot

1 Becher DR.OETKER Puddingpulver Zitrone
1 Stange Porree
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Linsensalat an Frisee Dessert: Paradiescreme mit gebratenen Bananen
Zubereitung des Dessert: Paradiescreme mit gebratenen Bananen
Bananen halbieren, in Butter anbraten und ein bißchen Puderzucker daraufstreuen. Calvados mit Honig verfeinern und darübergießen . Mit Puderzucker bestäuben. Paradiescreme nach Rezept zubereiten und mit Kakaopulver bestäuben.

8.342 Pepino-Creme

Kosten für Zutaten DM 18,76
1 Blumenkohl
3 Gambas
1 Bd. Lauchzwiebeln
1 Glas Kapernäpfel
2 Kartoffeln
1 Becher Kokosmilch
1 Pepino
1 Tüte Studentenfutter
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gemüse-Gratin Hauptspeise: Gambapfanne mit Kokos-Curry-Soße Dessert: Pepino-Creme
Zubereitung des Dessert: Pepino-Creme
Das Pepinofruchtfleisch pürieren, mit Zucker abschmecken und auf kleiner Flamme erhitzen. Kalt eingeweichte Gelatineblätter unterrühren, auflösen lassen, von der Hitze nehmen und geschlagene Sahne unterheben. Das Studentenfutter in Zucker karamelisieren, in die Pepinocreme geben und in einer Schale anrichten.

8.343 Pesche e vino

Kosten für Zutaten DM 13,90
5 Bratwürste
2 Äpfel grün
1 Paprika Grün
500 g BARILLA Maccharoni
2 Pfirsiche
150 g Schweinefilet
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Wurstspielerei Hauptspeise: Maccharoni maître d-hôtel Dessert: Pesche e vino

Zubereitung des Dessert: Pesche e vino
Die Pfirsiche in Spalten schneiden und in einem Glas mit etwas Zucker und Brandy servieren. Mit Weißwein auffüllen.

8.344 Pfannkuchen Dracula

Kosten für Zutaten DM 14,56
150 g Himbeeren
1 Kürbis
1 Stange Lauch
2 Limetten
500 g BUITONI Nudeln
1 Becher DR.OETKER Paradiescreme
Vanille
150 g Seeteufel
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Nicoles Halloween Dessert: Pfannkuchen Dracula
Zubereitung des Dessert: Pfannkuchen Dracula
Aus einem Ei, Mehl, Milch und Zucker einen Teig herstellen. Einen Pfannkuchen backen. Die Schokolade in kleine Würfel schneiden. 3/4 der Himbeeren mit etwas Sahne pürieren. Den Pfannkuchen auf einen Teller geben, etwas von der Schokolade daraufgeben und zusammenklappen, so daß die Schokolade schmilzt. Die Paradiescreme nach Anweisung zubereiten. Den Pfannkuchen mit der Creme füllen und zusammenrollen. Das Himbeermark darübergeben. Mit dem Rest der Himbeeren, Puderzucker und Minze garnieren.

8.345 Pfannkuchen mit exotischem Gemüse und Sahnequark

Kosten für Zutaten DM 19,51
1 Broccoli
1 Ingwerknolle
1 Dos. Kokosstücke
6 Möhren
250 g Magerquark
2 Pepinos
150 g Straußensteak
1 Tamarillo
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Straußenmedaillons mit Ingwerreis Dessert: Pfannkuchen mit exotischem Gemüse und Sahnequark
Zubereitung des Dessert: Pfannkuchen mit exotischem Gemüse und Sahnequark
Aus Eiern, Milch, Mehl und Zucker einen Teig herstellen und in Butter zu einem Pfannkuchen backen. Die in Scheiben geschnittenen Pepinos und Tamarillos in Zucker karamelisieren, mit einem guten Schuß Calvados ablöschen und flambieren. Den Quark

mit Sahne und Zucker aufschlagen und mit einer Spritztüte auf einem Teller dekorieren.

8.346 Pfannkuchen mit Pflaumensauce

Kosten für Zutaten DM 13,89
1 Broccoli
1 Apfel grün
1 Banane
200 g Putenbrust
4 Möhren
250 g Magerquark
8 Pflaumen
1 Becher Sultaninen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Streifen von der Pute in Currysauce Dessert: Pfannkuchen mit Pflaumensauce
Zubereitung des Dessert: Pfannkuchen mit Pflaumensauce
Den Magerquark mit einem Eigelb und den Sultaninen vermengen. Aus dem Rest des Pfannkuchenteigs einen Pfannkuchen backen, diesen mit der Quarkmasse füllen, zusammenrollen und in kleine Tranchen geschnitten, auf einem Teller servieren. Die Pflaumen halbieren, entkernen, in Butter anschwitzen und mit Rotwein ablöschen. Zimt und Zucker dazugeben und zu dem Pfannkuchen reichen.

8.347 Pfannkuchen neben zweierlei Zabaione

Kosten für Zutaten DM 19,89
2 Champignons gross
1 Becher Blattspinat
150 g Entenbrust
100 g Gorgonzola
1 Fläschchen Grappa
100 g Himbeeren
1 Becher Kirschtomaten
250 g Mascarpone
1 Zwiebel rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefüllte Champignons an Entenbrust Dessert: Pfannkuchen neben zweierlei Zabaione
Zubereitung des Dessert: Pfannkuchen neben zweierlei Zabaione
Aus Mehl, Milch, 2 Eiern, einer Prise Zucker und Salz einen Teig rühren. Einen Pfannkuchen backen. Den Mascarpone mit Zucker vermengen. Aus einem Ei, zwei Eigelb, Zucker und Weißwein eine Zabaione aufschlagen. Ein wenig davon mit Kakao vermengen. Butter in einer Pfanne angehen lassen. Etwas Zucker und die Himbeeren dazgeben. Einen Schuß Grappa darübergießen und flambieren. Den Pfannkuchen zusammengeklappt auf einen Teller legen. Die Mascarpone mit Hilfe einer Spritztülle darauf verteilen. Die zwei

Weinschaumcremes neben dem Pfannkuchen aufdressieren. Die Himbeeren dazugeben.

8.348 Pfirsichrosette a la Brigitte

Kosten für Zutaten DM 14,31
1 Becher IGLO Broccoli gefroren
1 Fenchel
3 Kartoffeln
1 Becher Linsen rot
150 g SCHWARTAU Kuvertüre halbbitter
1 Fläschchen Johannisbeerlikör
2 Pfirsiche
250 g Mascarpone
1 Scholle

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schollenfilets im Rote-Linsen-Mäntelchen Dessert: Pfirsichrosette a la Brigitte
Zubereitung des Dessert: Pfirsichrosette a la Brigitte
Die Pfirsiche mit kochendem Wasser übergießen, schälen, in Schnitze schneiden, und diese mit dem Johannisbeerlikör marinieren. Einen Becher Sahne schlagen und unter die Mascarpone heben. Mit Zitrone und Honig würzen. Die Pfirsichschnitze kreisförmig auf einem Teller anrichten, die Creme in die Mitte geben. Die Kuvertüre schmelzen und sie mit Hilfe einer kleinen Papierspritztülle in Kreisen über dem Dessert verteilen. Mit Minze dekorieren.

8.349 Pfirsichträume

Kosten für Zutaten DM 18,72
1 Schale Auberginen klein
1 Blumenkohl (grün)
1 Becher Frühlingsrollenteig
250 g Gouda
1 Bd. Frühlingszwiebeln
2 Pfirsiche
4 Möhren
150 g Rindersteak
1 Becher Reisnudeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Frühlingsrollen Hauptspeise: Rindersteak in Honig-Balsamico-Soße Dessert: Pfirsichträume
Zubereitung des Dessert: Pfirsichträume
Einen Pfirsich in Würfel schneiden, in braunem Zucker karamelisieren, mit Rotwein ablöschen, einkochen, in die übrigen Frühlingsrollenteigtaschen einrollen und fritieren. Den anderen Pfirsich entkernen, fächerförmig einschneiden und in Rotwein und Zucker glasieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker bestäuben. "

8.350 Pflaumen-Datteln-Beignets in Marzipansoße

Kosten für Zutaten DM 19,49
10 Datteln
1 Broccoli
150 g Lammrückenfilet
1 Becher SCHWARTAU Marzipan
8 Pflaumen
4 Tamarillos
1 Süsskartoffel
2 Zwiebeln
150 g Walnüsse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammrückenfilet an Curryvinaigrette und Kartoffelreibekuchen Dessert: Pflaumen-Datteln-Beignets in Marzipansoße
Zubereitung des Dessert: Pflaumen-Datteln-Beignets in Marzipansoße
Einen Teig aus Mehl, Zucker, drei Eiern, Milch, Backpulver und Salz herstellen. Die entkernten Pflaumen und Datteln darin schwenken, in tiefem Fett ausbacken und bei 180°C im Ofen einige Minuten ziehen lassen. Das Marzipan in aufgekochter Sahne reduzieren und in einem tiefen Teller anrichten. Eine Tasse Zucker karamelisieren, die Walnüsse dazugeben und als Vollendung über die Beignets geben.

8.351 Pflaumen-Johannisbeer-Kompott

Kosten für Zutaten DM 19,91
30 g Crunchy Nuts
1 Tüte Gnocchi
1 Becher Gemüsemischung
150 g Kalbsfilet
1 Dos. Johannisbeeren rot
1 Paprika gelb
250 g Magerquark
2 Pak-Choi
1 Tüte Trockenpflaumen
1 Becher KRAFT Scheibletten Käse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsmedaillons mit Paprikasoße und Käse-Gnocchi Dessert: Pflaumen-Johannisbeer-Kompott
Zubereitung des Dessert: Pflaumen-Johannisbeer-Kompott
Den Johannisbeersaft einkochen, mit Zucker, Zitronensaft, Calvados und Zimt verfeinern, mit kalt angerührter Stärke abbinden und über die Johannisbeeren und gewürfelten Trockenpflaumen geben. Das Früchtekompott auf einem flachen Teller anrichten. Den Quark mit Zitronensaft, Zucker, Honig, geschlagener Sahne und den Crunchy Nuts verfeinern, über das Kompott geben und mit Puderzucker und Minzblättern ausgarnieren.

8.352 Pflaumenjoghurt in Feigensauce

Kosten für Zutaten DM 14,69
1 Fleischtomate
1 Kopfsalat
2 Kartoffeln
7 Pflaumen
1 Seezungenfilet
1 Becher Trockenfeigen
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Seezunge in Wirsingrahm Salat: Blattsalat Dessert: Pflaumenjoghurt in Feigensauce
Zubereitung des Dessert: Pflaumenjoghurt in Feigensauce
Die Pflaumen entkernen, in Streifen schneiden, und mit Joghurt, Zitronensaft, Minze und einer Prise Zimt vermengen. Die Feigen in Rotwein köcheln und dann pürieren. Etwas Zucker dazugeben und alles auf einem Teller anrichten.

8.353 Pflaumenkuchen

Kosten für Zutaten DM 18,34
1 Dos. Corned-Beef
1 Glas HENGSTENBERG Gewürzgurken
1 Becher Heringfilets
3 Kartoffeln
1 Tüte Mandelstifte
4 Pflaumen
1 Becher Pizzateig
1 Becher Rote Bete vorgekocht
1 Tomate
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Rührei mit Tomaten und Buttertoast Hauptspeise: Labskaus mit Spiegelei Dessert: Pflaumenkuchen
Zubereitung des Dessert: Pflaumenkuchen
Den Pizzateig ausrollen, mit den Pflaumenspalten belegen, mit den Mandelsplittern, Zucker und Zimt bestreuen, im Ofen backen, auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern verzieren.

8.354 Physalis mit Schokimantel

Kosten für Zutaten DM 19,48
1 Schale Cocktailtomaten
2 Lachsfilet
2 Kohlrabi
3 Kartoffeln
2 Paprika grün & rot
1 Schale Physalis
50 g Schinkenspeck
1 Tafel KRAFT Schokolade
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Kalte Tomatensuppe Hauptspeise: Gebratenes Lachsfilet mit Speckkartoffeln und Kohlrabirahm Dessert: Physalis mit Schokimantel
Zubereitung des Dessert: Physalis mit Schokimantel
Die Blätter der Physalis hochdrehen, dannzur Hälfte in die geschmolzene Schokolade tunken und erkalten lassen. Zum Servieren mit Puderzucker bestreuen und mit Minzblättern garnieren.

8.355 Pina Colada

Kosten für Zutaten DM 19,09
1 Schale Austernpilze
100 g Krabben
150 g Lammfilet
1 Becher NESTLE Pina Colada Pulver
50 g Parmesan
1 Pepino
1 Bd. Spinat
1 Staudensellerie
1 Becher Risotto schwarz
1 Tomate

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammstreifen mit Austernpilzen Salat: Krabbensalat mit Tomatenvinaigrette Dessert: Pina Colada
Zubereitung des Dessert: Pina Colada
Das Pina-Colada-Pulver mit Milch anrühren, in ein Weinglas füllen und mit einer Haube aus geschlagener Sahne bedecken.

8.356 Pink Experience

Kosten für Zutaten DM 14,70
1 Dos. Bambussprossen
1 Banane
150 g Entenfilet
1 Glas Feigen
150 g Pfifferlinge
1 Glas FLUFF Marshmallowpaste
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Asiatische Pfanne mit Pfifferlingen Dessert: Pink Experience
Zubereitung des Dessert: Pink Experience
Feigen und Bananen in Scheiben schneiden und in Butter kurz anbraten. Die Marshmellowpaste (ersatzweise Negerküsse) in der Mikrowelle erhitzen und mit den Bananen und Feigen vermengen. In einem Glas anrichten.

8.357 Pirsichfächer auf Maracujaschaum

Kosten für Zutaten DM 18,03
1 Broccoli
2 Bananen
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Kürbis
1 Becher Löffelbiskuit
1 Putenbrustfilet
1 Maracuja
2 Pfirsiche
1 Schale Shrimps

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Kürbissuppe mit Krabben Hauptspeise: Curry-Puten-Geschnetzeltes Dessert: Pirsichfächer auf Maracujaschaum
Zubereitung des Dessert: Pirsichfächer auf Maracujaschaum
Die entkernten Pfirsiche in Fächer schneiden, in Butter und Zucker karamelisieren, mit Calvados ablöschen und flambieren. Den passierten Maracujasaft mit Eigelb, Vollei, Zucker, Vanillezucker, einem Schuß Calvados und Sahne schaumig schlagen und als Spiegel auf einem flachen Teller ausstreichen. Die Löffelbiskuits grob würfeln, über den Soßenspiegel streuen und mit den karamelisierten Pfirsichfächern verzieren.

8.358 Pistazien-Blätterteig-Windbeutel

Kosten für Zutaten DM 13,61
2 Äpfel rot
450 g Blätterteig
3 Kartoffeln
150 g Putenbrust
50 g Pistazienkerne
1 Glas Nuss-Nougat-Creme
1 Zwiebel rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Pute mit roten Zwiebeln Dessert: Pistazien-Blätterteig-Windbeutel
Zubereitung des Dessert: Pistazien-Blätterteig-Windbeutel

Zwei Quadrate aus dem Blätterteig ausschneiden. Diese im Ofen bei 200°C goldbraun backen. Die Pistazienkerne mahlen. Sahne mit der Nuss-Nougat-Creme vorsichtig erhitzen. Etwas Brandy und Honig unterrühren. Einen halben Becher Sahne schlagen, zwei Eßlöffel Zucker, die gemahlenen Pistazienkerne und einen Löffel Joghurt unterheben. Einen "Windbeutel" aufschneiden und die Sahne hineinfüllen. Die Sauce in einen tiefen Teller geben. Den Windbeutel in der Mitte "schwimmen" lassen. Mit Puderzucker garnieren.

8.359 Pistazienpfannkuchen

Kosten für Zutaten DM 14,49
100 g Bacon
1 Becher IGLO Blattspinat gefroren
1 Chicoree
1 Hähnchenkeule
1 Glas SCHWARTAU Erdbeermarmelade
100 g Pistazienkerne
1 Tüte Trockenpflaumen
1 Tafel NESTLE Schokolade weiss

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Pflaumen im Speckmantel Hauptspeise: Hähnchen "Tango" Dessert: Pistazienpfannkuchen
Zubereitung des Dessert: Pistazienpfannkuchen
Aus drei Eiern, Mehl, Milch und Zucker einen Pfannkuchenteig herstellen. Eine Handvoll Pistazienkerne im Mixer mahlen und unterheben. Drei kleine Pfannkuchen backen. Sahne schlagen und mit Vanillezucker und ein wenig Erdbeermarmelade verfeinern. Die Pfannkuchen mit der Sahne bestreichen, zusammenklappen und auf einem Teller anrichten. Die Schokolade reiben und als Deko darüberstreuen.

8.360 Pithayasalat mit fritierten Wan-Tans

Kosten für Zutaten DM 19,76
125 g Camembert
150 g Entenbrust
1 Dos. Kirschen
1 Pithaya
1 Schale Riesenchampignons
2 Tomaten
1 Tütchen Sesam
1 Schale Rucola
2 Zwiebeln
1 Becher Wan Tan Teig
250 g Zuckerschoten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Sesamente mit gefüllten Champignonköpfen Dessert: Pithayasalat mit fritierten Wan-Tans

Zubereitung des Dessert: Pithayasalat mit fritierten Wan-Tans
Jeweils zwei quadratische Wan-Tan-Blätter im tiefen Fett ausbacken und währenddessen mittig mit einem Holzlöffel eindrücken, um eine schöne Form zu erhalten. Die Pithaya halbieren, aushöhlen, mit den fritierten Wan-Tan-Blättern auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen. Das Pithayafruchtfleisch und die Kirschen mit Honig, Zitronensaft und Zucker marinieren und in die ausgehöhlte Pithaya füllen.

8.361 Preiselbeercrêpe

Kosten für Zutaten DM 18,41
1 Broccoli
1 Hasenrückenfilet
1 Honigmelone
1 Stange Lauch
3 Kartoffeln
1 Schale Krabben
1 Glas Preiselbeeren
1 Meerrettich
1 Tüte Walnußkerne

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Melonencocktail Hauptspeise: Hasenrückenfilet im Nußmantel Dessert: Preiselbeercrêpe
Zubereitung des Dessert: Preiselbeercrêpe
Aus Milch, Mehl, zwei Eiern und Zucker einen Crêpeteig zubereiten, in Olivenöl ausbacken, die übrigen Preiselbeeren darübergeben, einklappen und auf einem flachen Teller mit Puderzuckergarnitur anrichten.

8.362 Pudding mit Erdbeeren

Kosten für Zutaten DM 13,85
1 Dos. SIGRID Erdbeeren
1 Lammsteak
1 Becher Nudeln Grün
1 Möhre
1 Becher Pinienkerne
1 Becher DR.OETKER Vanillepudding
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lamm mit gefüllter Zwiebel und Nudeln Dessert: Pudding mit Erdbeeren
Zubereitung des Dessert: Pudding mit Erdbeeren
Pudding nach Rezept herstellen und im Glas anrichten. Mit Erdbeeren und einer Zitronenschale garnieren.

8.363 Quark an Mandel-Sultaninensauce

Kosten für Zutaten DM 13,85
100 g Brie
300 g IGLO Blattspinat
1 Fleischtomate
2 Gänseeier
100 g SCHWARTAU Mandeln geraspelt
150 g Rindergehacktes
250 g Quark
250 g Sultaninen
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gratinierter Toast Hauptspeise: Hackfleischschnecke an Eierstich Dessert: Quark an Mandel-Sultaninensauce
Zubereitung des Dessert: Quark an Mandel-Sultaninensauce
Die Sultaninen in Rotwein, Honig, Zitronenmelisse und Zimt einkochen lassen. Den Quark mit Sahne und Honig vermengen und in die Mitte eines Tellers geben. Die Mandeln unter die Sultaninen mischen und diese Sauce um den Quark herum verteilen.

8.364 Quark-Kiwi-Soufflé

Kosten für Zutaten DM 19,22
1 Schale Cocktailtomaten
1 Kiwi
5 Passionsfrüchte
1 Stange Porree
1 Flasche Piccolo
1 Schlangengurke
1 Schweinefilet
1 Tüte HENGSTENBERG Sauerkraut
1 Becher Quark

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gurkencarpaccio Hauptspeise: Schweinemedaillons an Passionsfruchtsoße Dessert: Quark-Kiwi-Soufflé
Zubereitung des Dessert: Quark-Kiwi-Soufflé
Das pürierte Kiwifruchtfleisch mit dem Quark, zwei Eigelb, Vanillezucker, Zucker, Honig und geschlagenem Eiweiß vorsichtig verrühren, in gebutterte Förmchen füllen und im Ofen backen. Die Förmchen auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen.

8.365 Quarkcreme mit Heidelbeeren

Kosten für Zutaten DM 13,40
1 Becher Heidelbeeren
1 Scheibe Kabeljau
2 Kartoffeln
1 Becher Pumpernickel
1 Glas Rosenkohl
125 g TUFFI Quark

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Pumpernickel-Kabeljaulasagne Dessert: Quarkcreme mit Heidelbeeren
Zubereitung des Dessert: Quarkcreme mit Heidelbeeren
Zucker mit einem Stück Butter in einer Pfanne karamelisieren und die Heidelbeeren darin anschwitzen. Den Quark mit ca. 150ml. Sahne und ein bißchen Zucker verrühren und die Heidelbeeren darübergeben.

8.366 Quarksoufflé

Kosten für Zutaten DM 12,60
1 Banane
50 g Gorgonzola
1 Becher Pilzmischung
150 g Rumpsteak
1 Radicchio
250 g Quark
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rumpsteak im Zucchinimantel Dessert: Quarksoufflé
Zubereitung des Dessert: Quarksoufflé
Die Hälfte des Quarks mit einem Eigelb und Zucker verrühren. Etwas Mehl dazugeben. Ein Eiweiß schlagen und unterheben. Zwei Förmchen ausbuttern und -zuckern, bis zur Hälfte mit der Masse füllen, und im Wasserbad im Ofen bei Umluft ca. 12 min garen lassen. Die Banane in Scheiben schneiden. Einige davon mehlieren, fritieren, auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen und mit ein wenig Honig besprenkeln. Den Rest der Banane mit Quark, Zucker und Zitronensaft vermengen und auf einem Teller verteilen. Die Bananenchips dazulegen. Das Soufflé in die Mitte geben und mit Puderzucker bestreuen.

8.367 Quarksoufflé auf Erdbeerrosette

Kosten für Zutaten DM 13,08
2 Bananen
1 Schale Erdbeeren
4 Kartoffeln
1 Stück Kürbis
5 Möhren
150 g Schweinefilet
1 Bd. Sauerampfer
250 g Quark

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Ragout vom Kürbis mit Sauerampfer Dessert: Quarksoufflé auf Erdbeerrosette
Zubereitung des Dessert: Quarksoufflé auf Erdbeerrosette
Den Quark abgießen, mit zwei Eigelb und ca.30 gr. Zucker vermengen und das vorher geschlagene Eiweiß unterheben. Zwei Förmchen ausbuttern und -zuckern. Die Quarkmasse hineinfüllen und im Ofen in einem Wasserbad ca.10-15 min garen lassen. Die Erdbeeren und die Bananen in Scheiben schneiden. Die Erdbeeren rosettenförmig auf einem Teller anrichten, die Bananenscheiben darauf verteilen und das Soufflé in die Mitte geben.

8.368 Quarksouffle mit Himbeeren und Schokoladensoße

Kosten für Zutaten DM 18,45
1 Becher Butterkekse klein
150 g Hechtfilet
1 Schale Himbeeren
2 Kohlrabi
1 Dos. Schnecken
1 Töpfchen Quark
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
1 Schale Spinat
1 Glas Weinblätter

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Spinatrahmsuppe Hauptspeise: Hechtröllchen mit Weinblättern an Schneckenragout Dessert: Quarksouffle mit Himbeeren und Schokoladensoße
Zubereitung des Dessert: Quarksouffle mit Himbeeren und Schokoladensoße
Für das Souffle den Quark mit geriebener Zitronenschale, braunem Zucker, einem Eigelb, zerstoßenen Butterkeksen und geschlagenem Eiweiß anrühren und im Ofen bei 180°C für 12 Min. backen. Die Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen, mit Sahne verfeinern und als See auf einem flachen Teller anrichten. Die Himbeeren rosettenförmig am Tellerrand auslegen und mit Puderzucker und einem Minzblatt garnieren.

8.369 Rhabarberragout an Überraschungssoße

Kosten für Zutaten DM 18,91
1 Bd. Blattspinat
150 g Knurrhahnfilet
3 Kartoffeln
1 Schale Kaiserschoten
1 Schale Kirschtomaten
1 Paprika Rot
1 Pitahaya
1 Bd. Rhabarber
1 Überraschungsei

1 Zwiebel weiß

Kochduell Grundausstattung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Knurrhahnfilet auf Spinatbett mit Pitahaya-Soße Salat: Warmer Tomaten-Paprika-Salat Dessert: Rhabarberragout an Überraschungssoße
Zubereitung des Dessert: Rhabarberragout an Überraschungssoße
Den geschälten Rhabarber in feine Würfel schneiden, in braunem Zucker karamelisieren, mit Weißwein ablöschen, einkochen und mit einem Schuß Calvados verfeinern. Die Schokolade des Überraschungseis in Sahne schmelzen und mit dem Ragout - und dem Überraschungseifigürchen- auf einem Teller anrichten.

8.370 Ricotta paniert mit Zitronenmelisse und Cornflakes

Kosten für Zutaten DM 18,78
1 Broccoli
1 Avocado
2 Maiskolben
1 Papaya
1 Peperoni grün
1 Peperoni rot
1 Stubenküken
2 Tomaten
100 g Ricotta
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

kleine pk Cornflakes
Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Broccolisüppchen mit Avocadocrème Hauptspeise: Chicken Salsa mit Maisgaletten Dessert: Ricotta paniert mit Zitronenmelisse und Cornflakes
Zubereitung des Dessert: Ricotta paniert mit Zitronenmelisse und Cornflakes
Den Ricotta mit braunem Zucker, Honig und gehackter Zitronenmelisse verrühren und mit den Cornflakes panieren. Das Ganze auf einem kleinen flachen Teller anrichten und mit ein paar Scheiben Papaya garnieren.

8.371 Ricottagratin à l‘ Orange

Kosten für Zutaten DM 13,08
400 g Artischockenherzen
2 Blutorangen
1 Paprika Rot
150 g Rumpsteak
250 g Risotto schwarz
1 Ricotta
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rumpsteak auf Thunfischrisotto Dessert: Ricottagratin à l‘ Orange
Zubereitung des Dessert: Ricottagratin à l‘ Orange
Ricotta mit Eigelb und braunem Zucker vermengen und ein geschlagenes Eiweiß unterheben. Die Orangen filetieren, in einen Suppenteller geben und mit dem Ricotta bedecken. Diese Soufflémasse bei 180°C im Ofen gratinieren. In dem Suppenteller servieren und mit Puderzucker bestäuben.

8.372 Ricottapyramide in Pürée von Mango und Himbeeren

Kosten für Zutaten DM 19,06
1 Blumenkohl
1 Eichblattsalat
1 Stück Gruyère Käse
1 Becher RIOGRANDE Himbeeren gefroren
1 Tüte Kokosraspel
1 Putenbrustfilet
1 Mango
1 Schale Meeresfrüchte
1 Tomate
1 Becher Ricotta

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Meeresfrüchtesalat Hauptspeise: Putenbrust im Kokosmantel an Blumenkohl und Sauce Hollandaise Dessert: Ricottapyramide in Pürée von Mango und Himbeeren
Zubereitung des Dessert: Ricottapyramide in Pürée von Mango und Himbeeren
Den Ricotta mit Eigelb, Vanillezucker, Calvados und Sahne verfeinern, kalt eingeweichte und in wenig heißem Weißwein aufgelöste Blattgelatine unterrühren, in eine Pyramidenform füllen und kaltstellen. Die Himbeeren und das gewürfelte Mangofruchtfleisch separat mit Puderzucker und einem Spritzer Zitronensaft aufmixen und als Spiegel auf einem flachen Teller verzieren. Die erkaltete Ricotta-Creme in die Tellermitte stürzen und mit Puderzucker und Minzblättern ausgarnieren.

8.373 Ricottatorte

Kosten für Zutaten DM 19,89
1 Aubergine
1 Fenchel
1 Becher DR.OETKER Gelatineblätter
150 g Kalbsfilet
1 Becher Löffelbisquit
1 Fläschchen Marsala
1 Glas Oliven grün
1 Tüte Mandelblättchen
100 g Speck durchwachsen
1 Becher BUITONI Spaghetti
250 g Ricotta
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Fenchelcremesuppe mit Oliven Hauptspeise: Kalbsfilet an Auberginengemüse und Marsalasoße Dessert: Ricottatorte
Zubereitung des Dessert: Ricottatorte
Den Ricotta mit Zucker verfeinern, einen Becher Sahne dazugeben und die in kaltem Wasser eingeweichte, und in warmem Wasser aufgelösten Gelatineblätter unterrühren. Die Creme in eine Schale füllen und mit dem Löffelbisquit garnieren. Die Mandelblätter im Ofen rösten und zur Vollendung über die angerichtete Creme streuen.

8.374 Röstis auf Joghurtsauce

Kosten für Zutaten DM 11,85
200 g Feta
3 Kartoffeln
1 Peperoni rot
1 Peperoni grün
1 Glas Oliven grün
150 g Rinderhüftsteak
1 Salatgurke
1 Tomate
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Steak in der scharfen Panade auf Zwiebel-Tomatenragout Salat: Gurkensalat "Peterchen" Dessert: Röstis auf Joghurtsauce
Zubereitung des Dessert: Röstis auf Joghurtsauce
Zwei Kartoffeln schälen, reiben, mit einem Ei und Zucker vermengen und in einer Pfanne zu Röstis braten. Aus Joghurt und Puderzucker eine Sauce bereiten, diese auf einen Teller geben und die Röstis darauf anrichten. Als Garnitur ein Minzeblättchen und etwas Puderzucker verwenden.

8.375 Rosinenkrapfen auf Vanillesoße

Kosten für Zutaten DM 17,20
3 Lammkotellets
1 Schale Johannisbeeren rot
3 Kartoffeln
1 Kiwi
2 Maiskolben
100 g SCHWARTAU Mandeln geraspelt
3 Möhren
200 g Rosinen
1 Stange Lauch
1 Vanilleschote

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammkoteletts auf buntem Gemüseragout Dessert: Rosinenkrapfen auf

Vanillesoße
Zubereitung des Dessert: Rosinenkrapfen auf Vanillesoße
In einem Topf einen Brandteig aus Wasser, Mehl und Butter aufkochen, gut verrühren und die Masse in ein neues Gefäß umfüllen. Drei Eier nacheinander unterrühren, Backpulver, Rosinen und Mandeln dazugeben, die Masse zu Krapfen formen und fritieren. Für die Vanillesoße drei Eigelb mit Zucker mischen und langsam unter die heiße, mit Vanillemark versetzte Milch rühren. Die Soße über einem heißen Wasserbad aufschlagen und auf einem flachen Teller anrichten. Die geschälte und in Scheiben geschnittene Kiwi und die Johannisbeeren zuckern und mit den Krapfen auf dem Teller garnieren.

8.376 Rosinenpfannkuchen mit Mango-Grapefriut-Kompott

Kosten für Zutaten DM 18,43
1 Blumenkohl
1 Becher NESTLE Blätterteig
1 Grapefruit
1 Schale Kirschtomaten
1 Mango
1 Stange Porree
1 Schweineschnitzel
1 Becher Rosinen
1 Stück Raclette-Käse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Tomatensuppe unter der Haube Hauptspeise: Panierte Schweinemedaillons an Porée-Blumenkohl-Gemüse Dessert: Rosinenpfannkuchen mit Mango-Grapefriut-Kompott
Zubereitung des Dessert: Rosinenpfannkuchen mit Mango-Grapefriut-Kompott
Einen Teig aus Eiern, Milch, Mehl, Zucker und den Rosinen zubereiten und in Butter zu einem Pfannkuchen ausbacken. Die Mangowürfel und die Grapefruitfilets in Zucker karamelisieren, mit Weißwein ablöschen und einkochen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und einem Minzblatt garnieren.

8.377 Rosinenpfannkuchen mit Papaya

Kosten für Zutaten DM 19,11
1 Blumenkohl
150 g Hackfleisch halb und halb
1 Bd. Karotten
1 Tütchen Miesmuscheln
1 Papaya
1 Stange Porree
1 Stück Parmesan
1 Tütchen Safran
1 Tüte Rum-Rosinen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Miesmuscheln im Safransud Hauptspeise: Hackbällchen mit Wurzelgemüse und Parmesanchips Dessert: Rosinenpfannkuchen mit Papaya
Zubereitung des Dessert: Rosinenpfannkuchen mit Papaya
Aus Mehl, Vollei, Milch, Zucker, einer Prise Salz und Backpulver und einigen Rumrosinen einen Teig zubereiten und in Pflanzenöl zu einem Pfannkuchen ausbraten. Das Papayafruchtfleisch in Streifen schneiden und mit Puderzucker und gehackter Minze marinieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit reichlich Puderzucker bestäuben.

8.378 Rot-Grünes Carpaccio

Kosten für Zutaten DM 13,37
1 Becher Erdbeeren
1 Kiwi
1 Lollo Rosso
200 g Putensteak
150 g Salami
1 Flasche SOUTHERN COMFORT Whiskey Likör

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefülltes Putensteak auf Salatnest Dessert: Rot-Grünes Carpaccio
Zubereitung des Dessert: Rot-Grünes Carpaccio
Die Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und einenTeller damit auslegen. Die geschälte Kiwi ebenfalls in Scheiben schneiden und in der Mitte des "Erdbeertellers" drapieren. Darüber eine Soße aus einem Döschen Joghurt, Honig, Zucker, Zimt, einem1/2 Fläschen Whiskeylikör und ein bisschen Zitronensaft geben.

8.379 Rotweinbirne mit Bananenarrangement

Kosten für Zutaten DM 12,90
1 Banane
1 Birne
200 g Kräuterfrischkäse
2 Kartoffeln
200 g Putenbrustfilet
1 Paprika Rot
2 Tomaten
1 Zucchini
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenbrustspieß mit Ratatouille Dessert: Rotweinbirne mit Bananenarrangement
Zubereitung des Dessert: Rotweinbirne mit Bananenarrangement
Die Birne schälen, halbieren und entkernen. Rotwein aufsetzen, Zimt und Zitrone beifügen,

die Birne in den Sud geben und köcheln lassen. Aus Mehl, einem Ei, Zucker und Milch einen Waffelteig rühren, eine Waffel backen und mit Zimt bestreuen. Die fertige Birne auffächern, auf einen Teller geben und mit Bananenscheiben und den Waffelherzen garnieren.

8.380 Rotweintrauben mit Feigensahne

Kosten für Zutaten DM 17,56
1 Broccoli
4 Feigen
1 Tüte Haselnußkerne
150 g Kalbsschnitzel
3 Kartoffeln
1 Stück Mozzarella
1 Paprika gelb
1 Paprika Rot
2 Tomaten
1 Schale Weintrauben rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gratiniertes Kalbsschnitzel an Tomaten-Kartoffel-Carpaccio Dessert: Rotweintrauben mit Feigensahne
Zubereitung des Dessert: Rotweintrauben mit Feigensahne
Die halbierten und entkernten Trauben in Rotwein einkochen, mit Zimt und Zucker verfeinern, einkochen, mit kalt angerührter Stärke binden und in Weingläser füllen. Die geschälten Feigen durch ein Sieb passieren, mit geschlagener Sahne, Zucker, Honig, Zitronensaft und Zitronenabrieb verfeinern und über die angerichteten Weintrauben geben. Reichlich Zucker karamelisieren, mit Weißwein ablöschen, geschrotete Haselnußkerne einrühren und in die Gläser füllen.

8.381 Rüblitorte

Kosten für Zutaten DM 13,70
150 g Edamer
30 ml Kirschwasser
200 g Lammrücken
5 Möhren
500 g Rosenkohl
1 Glas Quittengelee

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammkoteletts mit Tomaten-Basilikum-Kruste Dessert: Rüblitorte
Zubereitung des Dessert: Rüblitorte
Ein Eigelb, 4 EL Mehl, etwas Kirschwasser und etwas Milch vermengen. Die Möhren raspeln und daruntergeben. Ein Eiweiß aufschlagen und ebenfalls unterziehen. Die Masse

in ein eingefettetes Förmchen geben und im Ofen backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Sahne schlagen und das Quittengelee unter diese heben. Das Törtchen auf einen Teller geben und mit einer Spritztülle die Sahnemasse in Röschenform danebensprühen.

8.382 Sahne-Mascarpone-Creme an Himbeeren

Kosten für Zutaten DM 19,40
1 Schale Austernpilze
1 Schale Himbeeren
200 g Haselnußkerne
150 g Lachssteak
1 Becher Kombu
1 Stange Lauch
5 Möhren
2 Paprika orange
250 g Mascarpone

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lachs auf Paprika-Austernpilz-Soße an fritiertem Gemüse Dessert: Sahne-Mascarpone-Creme an Himbeeren
Zubereitung des Dessert: Sahne-Mascarpone-Creme an Himbeeren
Zwei Becher Sahne mit Zucker, Honig und einem Spritzer Zitronensaft steif schlagen und mit der Mascarponecreme verrühren. Auf einem flachen Teller anrichten und die Himbeeren darüber geben. Eine Tasse Zucker karamelisieren, mit Wasser und reichlich Calvados ablöschen, die geschroteten Haselnußkerne dazugeben und mit einem Schuß Sahne verfeinern. Die Haselnußmasse über die Himbeeren geben und mit einem Minzblättchen garnieren.

8.383 Sandras Ananas

Kosten für Zutaten DM 14,48
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
1 Baby Ananas
100 g Gruyere
2 Kartoffeln
1 Fläschchen Kirschwasser
500 g BARILLA Maccharoni
200 g Putenbrust
100 g Speck
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Älpler Auflauf Dessert: Sandras Ananas
Zubereitung des Dessert: Sandras Ananas
Die Ananas schälen und in Stücke schneiden. Einige Stücke mit Minze und Zucker zusammen pürieren und unter geschlagene Sahne heben. Den Rest der Ananas in Butter anziehen lassen und mit dem Kirschwasser flambieren. Die Sahne auf einen Teller und die

Ananasstücke in die Mitte geben, mit Minze garnieren.

8.384 Schattenmorellen mit Pumpernickelcreme

Kosten für Zutaten DM 19,31
1 Chili rot
1 Becher DR.OETKER Gelatineblätter
1 Dos. Kokosmilch
100 g Meeresfrüchte gemischt
1 Becher Pumpernickel
2 Süsskartoffeln
2 Rotbarben
1 Glas Schattenmorellen
1 Bd. Spinat
1 Schale Zuckerschoten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Zuckerschotencarpaccio mit Meeresfrüchten Hauptspeise: Rotbarbenfilets auf Kokos-Chilisoße Dessert: Schattenmorellen mit Pumpernickelcreme
Zubereitung des Dessert: Schattenmorellen mit Pumpernickelcreme
Den Schattenmorellensaft mit Zucker einkochen, vorher kalt eingeweichte Gelatineblätter einrühren, die Schattenmorellen dazugeben und kühlen. Das gekühlte Kompott in Weingläser füllen und mit einer Masse aus geschrotetem Pumpernickel, geschlagener Sahne und Vanillezucker bedecken.

8.385 Schoko-Apfel-Pfannkuchen

Kosten für Zutaten DM 17,51
1 Apfel
1 Schale Feldsalat
2 Kartoffeln
1 Tüte Nussmischung
1 Seezunge
1 Bd. Radieschen
1 Schale Sojasprossen
1 Becher Schokoladenstreusel
1 Becher vorgekochte Rote Bete

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Seezungenröllchen mit Rote-Bete-Kartoffeln Salat: Bunter Salat Dessert: Schoko-Apfel-Pfannkuchen
Zubereitung des Dessert: Schoko-Apfel-Pfannkuchen
Aus Eiern, Milch, Mehl, Zucker, den Schokoladenstreuseln und geschroteten Nüssen einen Teig zubereiten, in Butter zu einem Pfannkuchen ausbacken, mit den Apfelspalten belegen, auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker bestreuen.

8.386 Schoko-Crêpe mit Nashischeiben und marinierten Himbeeren

Kosten für Zutaten DM 17,94
1 Blumenkohl (grün)
1 Becher Choko-Crisp klein
1 Schale Himbeeren
150 g Lammfilet
250 g Leerdamer
2 Pastinaken
1 Nashi Birne
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade zartbitter

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gratinierte Lammfilets an Pastinakenchips und Blumenkohl Dessert: Schoko-Crêpe mit Nashischeiben und marinierten Himbeeren
Zubereitung des Dessert: Schoko-Crêpe mit Nashischeiben und marinierten Himbeeren
Einen Crêpeteig aus zwei Eiern, Milch, Mehl und braunem Zucker anrühren, Nashibirnenscheiben dazugeben, in Olivenöl anbraten und im Ofen ausbacken. Die geschmolzene Schokolade, die Choco-Crisp und die in Calvados marinierten Himbeeren über den Crêpe geben und mit Puderzucker garnieren.

8.387 Schoko-Pfannkuchen

Kosten für Zutaten DM 17,71
1 Dos. Kidneybohnen
4 Kartoffeln
150 g Leerdamer
1 Stange Lauch
2 Orangen
1 Becher SCHWARTAU Nuss-Nougat
150 g Rinderfilet
1 Salatgurke
1 Schale Sojasprossen
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rindergeschnetzeltes mit Kartoffelchips Salat: Lauch-Sprossen-Salat Dessert: Schoko-Pfannkuchen
Zubereitung des Dessert: Schoko-Pfannkuchen
Einen Pfannkuchenteig aus 3 Eiern, Milch, Mehl, Zucker, Backpulver und einer Prise Salz zubereiten, in Olivenöl anbraten, mit Nuß-Nougat-Würfeln belegen, diese schmelzen lassen und den Pfannkuchen mit Puderzuckergarnitur auf einem flachen Teller anrichten.

8.388 Schokocannelloni mit Haselnußsahne

Kosten für Zutaten DM 13,40
100 g Blattspinat frisch
150 g Couvertüre (halbbitter)
1 Becher Haselnüsse
200 g Hackfleisch
3 Mandarinen
2 Maiskolben
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Frikadellen mit Mais auf Blattspinat Dessert: Schokocannelloni mit Haselnußsahne
Zubereitung des Dessert: Schokocannelloni mit Haselnußsahne
Die Couvertüre über einem Wasserbad schmelzen. Ca. 10cm mal 10cm große Folienstücke ausschneiden, die Schokolade darauf dünn verstreichen, zu "Cannelloni" rollen und in das Gefrierfach legen. Sahne aufschlagen und mit den vorher im Mixer kleingehackten Nüssen vermengen. Die Mandarinen schälen und von den einzelnen Segmenten das Weiße entfernen. Die Stückchen mit etwas Calvados in einer Pfanne kurz erhitzen. In die Sahne etwas Kakaopulver und braunen Zucker geben und diese mit einer Spritztülle in die Schokocannelloni füllen. Die Folie vorsichtig abziehen. Auf einem Teller die Mandarinenstückchen anrichten, die Schokocannelloni darübergeben und mit einem Minzeblatt garnieren.

8.389 Schokocreme mit marinierten Erdbeeren

Kosten für Zutaten DM 18,55
1 Schale Champignons
1 Fenchel
1 Dos. Erdbeeren
150 g Putenbrust
50 g Parmesan
1 Becher Nudeln schwarz
4 Möhren
100 g Schinkenspeck
1 Becher DR.OETKER Schokoladencremepulver
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenmedaillons auf Champignonrahm Salat: Möhren-Fenchel-Salat Dessert: Schokocreme mit marinierten Erdbeeren
Zubereitung des Dessert: Schokocreme mit marinierten Erdbeeren
Die Schokoladencreme mit 300 ml Milch aufschlagen, mit einem Schuß Calvados abschmecken und kalt stellen. Den Fond der Erdbeeren einkochen, mit Calvados und Zimt verfeinern, mit kalt angerührter Stärke abbinden, die Erdbeeren einrühren und über die Schokoladencreme geben.

8.390 Schokocreme mit marinierten Erdebeeren

Kosten für Zutaten DM 18,55
1 Schale Champignons
1 Fenchel
1 Dos. Erdbeeren
150 g Putenbrust
50 g Parmesan
1 Becher Nudeln schwarz
4 Möhren
100 g Speck durchwachsen
1 Becher DR.OETKER Schokoladencremepulver
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenmedaillons auf Champignonrahm Salat: Möhren-Fenchel-Salat Dessert: Schokocreme mit marinierten Erdebeeren
Zubereitung des Dessert: Schokocreme mit marinierten Erdebeeren
Die Schokoladencreme mit 300 ml Milch aufschalgen, mit Calvados abschmecken und kalt stellen. Den Fond der Erdbeeren einkochen, mit Calvados und Zimt verfeinern, mit kalt angerührter Stärke abbinden, die Erdbeeren einrühren und über die Schokoladencreme geben.

8.391 Schokoküsse vom Winde verweht

Kosten für Zutaten DM 13,10
150 g Butterkekse
1 Becher IGLO Fischstäbchen gefroren
5 Kartoffeln
150 g SCHWARTAU Kuvertüre schwarz
1 Becher Schokoküsse
1 Tomate
1 Zwiebel
1 Becher Weintrauben weiss
1 Becher Weintrauben blau

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hamburger Pampfisch Dessert: Schokoküsse vom Winde verweht
Zubereitung des Dessert: Schokoküsse vom Winde verweht
Die Kuvertüre auflösen. Die Butterkekse auf einem Teller verteilen und mit der Kuvertüre bestreichen. Drei Schokoküsse von ihrer Waffel befreien und aushöhlen. Die Schokokußwaffeln auf die Butterkekse legen, mit den halbierten, entkernten Weintrauben bedecken, und die Schokokußgehäuse wieder darüberstülpen. Den ausgehöhlten Eiweißschaum mit Hilfe eines Spritzbeutels auf die Schokoküsse dressieren. Das Ganze mit Trauben, Puderzucker und Kakaopulver garnieren.

8.392 Schokoladen - und Heidelbeermuffins

Kosten für Zutaten DM 17,48
2 Bananen
1 Becher Bandnudeln grün
1 Dos. Heidelbeeren
150 g Kalbsfilet
200 g Kokosraspeln
1 Ingwerknolle
100 g Speck durchwachsen
1 Tüte Rosinen
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade zartbitter
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsfiletmedaillons an Zwiebel-Bananensoße Dessert: Schokoladen - und Heidelbeermuffins
Zubereitung des Dessert: Schokoladen - und Heidelbeermuffins
Einen Teig aus Mehl, Backpulver, 3 Eiern, Milch, Zucker und Butter zubereiten und einen Teil mit geraspelter Schokolade und den anderen mit Heidelbeeren verrühren. Die Teigmasse in Förmchen füllen und für 12 Min. bei 180°C backen.

8.393 Schokoladen-Omelett

Kosten für Zutaten DM 14,90
350 g Erdnusscreme
1 Töpfchen Himbeeren
200 g Haselnüsse
500 ml LANGNESE Fürst-Pückler-Eis
200 g Putenbrust
3 Tomaten
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Erdnußbutter-Putenspieße Dessert: Schokoladen-Omelett
Zubereitung des Dessert: Schokoladen-Omelett
Ein Eigelb und ein Eiweiß getrennt mit Zucker aufschlagen. Die Schokolade zum Schmelzen bringen. Den Eischnee unter das Eigelb ziehen und die Schokolade unterheben. Die Haselnüsse mahlen und in einer Pfanne anrösten. Die Eimasse darübergießen und ein Omelett backen. Im Ofen weitergaren lassen. Die Himbeeren kreisförmig auf einem Teller verteilen, das Omelett in die Mitte geben und mit Puderzucker bestreuen. Eine Scheibe Eis dazureichen.

8.394 Schokoladen-Trauben

Kosten für Zutaten DM 18,30
200 g DANONE Hüttenkäse
100 g Kartoffelchips Paprika
2 Kartoffeln
1 Fläschchen Pflaumenlikör
150 g Truthahnfilet

1 Netz Rosenkohl
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade zartbitter
1 Becher Speck durchwachsen
3 Zwiebeln rot
1 Schale Weintrauben grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Käse-Chips Hauptspeise: Truthahnscheiben an Balsamico-Soße Dessert: Schokoladen-Trauben
Zubereitung des Dessert: Schokoladen-Trauben
Gezuckerte und steif geschlagene Sahne am Tellerrand zu Häubchen aufdressieren. Die Schokolade schmelzen, mit Honig und Pflaumenlikör verfeinern, über die Hälfte der einzelnen Trauben geben und erkalten lassen. Die Schokoladentrauben auf die angerichteten Sahnehäubchen setzen und mit Puderzucker garnieren.

8.395 Schokoladenmousse auf Nuß-Nougat-Sauce

Kosten für Zutaten DM 13,97
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
1 Fläschchen Calvados
1 Forelle
6 Möhren
200 g SCHWARTAU Nuss-Nougat
1 Netz Schalotten
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade bitter

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Forelle à la Calvados Dessert: Schokoladenmousse auf Nuß-Nougat-Sauce
Zubereitung des Dessert: Schokoladenmousse auf Nuß-Nougat-Sauce
Sahne schlagen. Die (eiskalte!) Schokolade raspeln und unter die Sahne mischen. Milch zum Kochen bringen und zwei El Nuß-Nougat-Creme unterrühren. Etwas von der Creme fraiche mit Zitronensaft und Zucker vermengen. Die Sahne auf einen Teller geben, mit der Sauce umgeben und mit einem Löffel zwei Herzen aus der Creme fraiche in die Sauce ziehen.

8.396 Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren

Kosten für Zutaten DM 19,78
1 Avocado
1 Bd. Blattspinat
1 Becher Bandnudeln grün
1 Schale Erdbeeren
150 g Lachsfilet
1 kleine Tüte Ketchup
1 Glas Oliven schwarz
3 Scampis
1 Tafel Schokolade zartbitter

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Meeresfrüchtepfanne Dessert: Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren
Zubereitung des Dessert: Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren
Die Schokolade über einem heißen Wasserbad schmelzen, mit geschlagener Sahne und Zucker verfeinern und in Weingläser füllen. Die Erdbeeren vierteln, in Calvados und braunem Zucker marinieren und auf der Schokoladencreme mit Melisseblättern garnieren.

8.397 Schokoladenmousse mit süß-sauren Backpflaumen

Kosten für Zutaten DM 14,85
100 g Alfalfasprossen
200 g Backpflaumen
200 g Frühlingsrollenteig
200 g Putenbrust
6 Möhren
1 Becher DR.OETKER Paradiescreme Schokolade
1 Becher IGLO Vivactiv gefroren

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Rohkostsalat "Cäsar" Hauptspeise: Putenbrust mit buntem Gemüse in der Blütenhippe Dessert: Schokoladenmousse mit süß-sauren Backpflaumen
Zubereitung des Dessert: Schokoladenmousse mit süß-sauren Backpflaumen
Die Paradiescreme nach Anweisung zubereiten und in ein Glas füllen. Mit Minze garnieren. Eine Handvoll Pflaumen in Rotwein, Zucker und Kräutern der Provence einkochen lassen. Zum Schluß einen Schuß Balsamico dazugeben. Das Ganze mit der Paradiescreme servieren.

8.398 Schokoladenpopcorn mit gebratenen Bananen

Kosten für Zutaten DM 19,10
2 Bananen
3 Hamburgerbrötchen
2 Eier hartgekocht
1 Kopfsalat
3 Möhren
4 Ostereier
150 g Popcornmais
150 g Rinderhüftsteak
10 Scheiben Schmelzkäse
3 Tomaten
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Cheeseburger Salat: Karottensalat Dessert: Schokoladenpopcorn mit gebratenen Bananen
Zubereitung des Dessert: Schokoladenpopcorn mit gebratenen Bananen
Den Popcornmais mit ein wenig Fett und Zucker in einer Pfanne mit Deckel zum knallen bringen. Milch und Sahne zu gleichen Teilen mit etwas Zucker in einem Topf aufsetzen. Die Schokoladeneier darin zum Schmelzen bringen. Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden, und diese in Zucker und Butter schwenken. Diese Scheiben kreisförmig auf einem Teller verteilen und das Popcorn in die Mitte geben. Mit der Schokoladensauce beträufeln.

8.399 Schokoladenpralinen auf Kirschragout und Vanilleeis

Kosten für Zutaten DM 18,94
2 Brötchen
1 Becher SCHWARTAU Kuvertüre
1 Glas Kirschen
1 Paprika Rot
150 g Schweinefilet
2 Zwiebeln rot
1 Weißkohl
1 Flasche Weizenbier
1 Liter LANGNESE Vanilleeis

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Steckerl Wickerl Dessert: Schokoladenpralinen auf Kirschragout und Vanilleeis
Zubereitung des Dessert: Schokoladenpralinen auf Kirschragout und Vanilleeis
Die Kuvertüre über einem warmen Wasserbad schmelzen, in kleine Papiermanschetten füllen und erkalten lassen. Braunen Zucker karamelisieren, mit Kirschsaft ablöschen und mit Kirschen und geriebener Zitronenschale verfeinern. Aus dem Vanilleeis Kugeln formen und mit geschlagener Sahne aus dem Spritzbeutel garnieren. Die gefüllten Pralinenförmchen dazugeben.

8.400 Schokoladensahne an marinierten Früchten

Kosten für Zutaten DM 19,03
1 Becher BARILLA Canneloni
1 Bd. Frühlingszwiebeln
50 g Hummersuppenpaste
1 Schale Himbeeren
2 Kiwis
1 Paprika gelb
1 Mango
1 Tomate
1 Bd. Spinat
1 Zucchini
150 g Ziegenfrischkäse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Hummercremesuppe Hauptspeise: Gefüllte Canneloni auf Gemüsevariation Dessert: Schokoladensahne an marinierten Früchten
Zubereitung des Dessert: Schokoladensahne an marinierten Früchten
1 Becher geschlagene Sahne mit Kakaopulver, Honig und Vanillezucker anrühren und mit einem Spritzbeutel in der Tellermitte aufdressieren. Die Himbeeren, geschälte Kiwischeiben und Mangofächer rosettenförmig um die Schokoladensahne anrichten und mit Zucker, Honig und Zitronensaft marinieren. Zum Schluß mit Puderzucker und Kakaopulver garnieren.

8.401 Schokoladensahne mit Baiserplätzchen

Kosten für Zutaten DM 18,74
2 Bananen
1 Tüte Baiserplätzchen
1 Fläschchen Eierlikör
1 Tüte Polenta
1 Bd. Möhren
1 Schweinenetz
1 Bd. Thymian
4 Tomaten rot
1 Zanderfilet
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Zucchini-Möhren-Salat Hauptspeise: Zander im Polentakleid Dessert: Schokoladensahne mit Baiserplätzchen
Zubereitung des Dessert: Schokoladensahne mit Baiserplätzchen
Geschlagene Sahne mit Zucker, Calvados und reichlich Kakaopulver verfeinern, mit einem Spritzbeutel in eine Schale dressieren und mit Eierlikör überziehen. Die Bananen in Scheiben schneiden und in Butter, Honig, Zimt und braunem Zucker glasieren. Alles in einer Schale anrichten und mit den Baiserplätzchen und Puderzucker garnieren.

8.402 Schokoladenschaum an Johannisbeeren

Kosten für Zutaten DM 19,57
1 Baby Ananas
200 g Johannisbeeren rot
2 Maiskolben
1 Becher DR.OETKER Paradiescreme Schokolade
1 Paprika Grün
1 Schale Pfifferlinge
1 Straußensteak
100 g Shrimps
1 Becher Rote Nudeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Kochduell Cremesuppe Hauptspeise: Strauß im Maismantel mit Shrimpssalat Dessert: Schokoladenschaum an Johannisbeeren
Zubereitung des Dessert: Schokoladenschaum an Johannisbeeren
Die Schokoladencrème mit Milch schaumig schlagen, in eine Form dressieren und kühlen. Die Crème auf einem flachen Teller anrichten und mit vanillisierter Schlagsahne und den entstiehlten Johannisbeeren garnieren. Zum Schluß mit Puderzucker und einem Minzblatt vollenden.

8.403 Schokoladensouflée

Kosten für Zutaten DM 18,47
1 Schale Erdbeeren
150 g Kalbssteak
1 Becher Mascarpone
1 Maiskolben
1 Glas Oliven schwarz
1 Becher BUITONI Spaghetti
1 Schale Rucola
2 Tomaten
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Tomatencarpaccio mit Maisplätzchen Hauptspeise: Gefüllte Kalbsmedaillons auf Knoblauchspaghetti Dessert: Schokoladensouflée
Zubereitung des Dessert: Schokoladensouflée
Den Mascarpone mit geraspelter Schokolade, 2 Eigelb, Zucker und geschlagenem Eiweiß verrühren, in gebutterte Förmchen füllen und im Wasserbad im Ofen backen. Die Erdbeeren vierteln, mit Calvados, Minze und braunem Zucker marinieren, auf einem flachen Teller am Rand dekorieren und mit Puderzucker und frisch gezupften Minzblättern ausgarnieren."

8.404 Schokoladensouflee an frischen Früchten

Kosten für Zutaten DM 18,79
1 Aubergine
1 Baby Ananas
1 Tüte Erdnussflips
1 Becher HOCHLAND Feta
4 Kartoffeln
1 Becher SCHWARTAU Kuvertüre schwarz
1 Glas SCHWARTAU Pflaumenmus
150 g Rinderfilet
2 Tomaten
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Falscher Grieche Hauptspeise: Rinderfilet an gebackener Tomate und Pommes-

Frites Dessert: Schokoladensouflee an frischen Früchten
Zubereitung des Dessert: Schokoladensouflee an frischen Früchten
Cremig geschlagenes Eigelb mit einem EL Mehl, geraspelter Kuvertüre und Zucker verrühren, geschlagenes Eiweiß unterheben und bis zur Hälfte in gebutterte und gezuckerte Förmchen füllen. In die Mitte jeweils ein kleines Stück Kuvertüre geben, mit der übrigen Eischneemasse bedecken und im Wasserbad im Ofen backen. Alles auf einem flachen Teller anrichten, mit der BabyAnanas garnieren und mit dem separat servierten Pflaumenmus vollenden.

8.405 Schokoladensuppe a la Kalorie

Kosten für Zutaten DM 11,69
1 Tafel RITTER SPORT Bitterschokolade
1 Becher KRAFT Frischkäse
1 Tüte FERRERO M&M-S
1 Schollenfilet
1 Becher BUITONI Spaghetti
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Currischolle auf Spaghettiberg Dessert: Schokoladensuppe a la Kalorie
Zubereitung des Dessert: Schokoladensuppe a la Kalorie
Ein Stückchen Butter in einem Becher warmer Sahne auflösen, Milch dazugeben und weiter leicht erhitzen. Die Schokolade zerkleinern und dazugeben. Nicht kochen lassen! Mit Calvados abschmecken und den Schokolinsen dekorieren.

8.406 Schokoladenwürfel-Gratin

Kosten für Zutaten DM 19,12
1 Ananasmelone
7 Gambas
1 Lachssteak
1 Glas Oliven schwarz
100 g Parmaschinken
1 Paprika rot
1 Becher SCHWARTAU Marzipanfiguren
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade zartbitter
1 Zucchini gelb

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lachs mit Krabbenhaube Salat: Paprika-Melonen-Salat Dessert: Schokoladenwürfel-Gratin
Zubereitung des Dessert: Schokoladenwürfel-Gratin
Die Schokolade in Würfel schneiden, mit Toastwürfeln, Zucker und einem Ei vermengen,

in eine ausgebutterte Form füllen und im Ofen backen. Für die Soße die Hälfte der Marzipanfiguren in einem Sud aus karamelisiertem Zucker und Weißwein auflösen und mit reichlich Butter und gehackter Minze verfeinern. alles auf einem flachen Teller anrichten und mit den übrigen Marzipanfiguren, Puderzucker und MInzblättern verzieren.

8.407 Schokospätzle mit Mangoragout

Kosten für Zutaten DM 12,60
1 Becher IGLO Erbsen
1 Ingwerknolle
1 Laugenbrezel
1 Mango
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
2 Tomaten
1 Stück Victoriabarsch

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Victoriabarschfilet mit Brezelkruste Dessert: Schokospätzle mit Mangoragout
Zubereitung des Dessert: Schokospätzle mit Mangoragout
Die Schokolade über einem Wasserbad bei ca. 30°C schmelzen. 3 EL Mehl in die geschmolzene Schokolade sieben, etwas Honig und ein Ei einrühren. Den Ingwer mit hineinraspeln. Den Teig dünn auf ein Brett streichen und in kochendes Wasser schaben. Die Mango schälen, in Würfel schneiden und in einem Topf mit Honig, Zitronensaft, Weißwein und Zimt einkochen lassen. Die Schokospätzle auf einem Teller servieren und das Mangoragout außenherum verteilen.

8.408 Schokospieße mit Cornflakes-Keksen

Kosten für Zutaten DM 14,49
150 g Couvertüre
1 Banane
1 Baby Ananas
2 Becher Cornflakes
200 g Hackfleisch
1 Becher Mandeln
240 g Schinken gekocht
1 Becher Weintrauben grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefüllte und fritierte Eier Dessert: Schokospieße mit Cornflakes-Keksen
Zubereitung des Dessert: Schokospieße mit Cornflakes-Keksen
Die Couvertüre über einem Wasserbad auflösen. Die Ananas und die Banane in große Stücke schneiden. Eine Traube, ein Stück Ananas und Banane abwechselnd auf jeweils einen Spieß stecken, diese Spieße durch die Couvertüre ziehen und im Kühlschrank abkühlen lassen. Die Cornflakes ebenfalls in die Couvertüre tunken, zu kleinen Plätzchen

formen und in den Kühlschrank stellen. Wenn die Couvertüre fest geworden ist, alles auf einem Teller anrichten und mit den Blättern der Ananas dekorieren.

8.409 Schokosuppe mit Pflaumenbeignets

Kosten für Zutaten DM 12,90
200 g Feta
3 Lammkoteletts
1 Paprika gelb
1 Glas Pflaumen
3 Tomaten
1 Tafel NESTLE Schokolade weiss
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammkoteletts an buntem Gemüse Dessert: Schokosuppe mit Pflaumenbeignets
Zubereitung des Dessert: Schokosuppe mit Pflaumenbeignets
Die weiße Schokolade mit Sahne über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Die Pflaumen abtropfen. Aus Mehl, Milch, einem Ei, Zucker und einer Prise Salz einen Teig herstellen. Einige Pflaumen durch den Teig ziehen und dann in heißem Fett fritieren. Die Schokoladensuppe in einem Teller anrichten und die Pflaumen dazugeben. Mit Minze dekorieren.

8.410 Schwarzwälder-Morellen-Torte

Kosten für Zutaten DM 19,04
3 Kartoffeln
150 g SCHWARTAU Kuvertüre halbbitter
4 Möhren
150 g Rumpsteak
500 g Rote Bete vorgekocht
1 Glas Schattenmorellen
1 Wirsing
2 Zwiebeln rot
1 Becher Wiener Boden

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rumpsteak an Sahnegemüse Dessert: Schwarzwälder-Morellen-Torte
Zubereitung des Dessert: Schwarzwälder-Morellen-Torte
Die Schattenmorellen in etwas Eigensud mit Zucker und Zitronensaft einkochen, mit Stärke andicken und abkühlen lassen. Den Wiener Boden zweimal längs halbieren, mit Calvados beträufeln und mit den erkalteten Schattenmorellen und steif geschlagener Sahne aus dem Spritzbeutel schichten. Die Kuvertüre über und um die Torte raspeln und mit den übrigen Schattenmorellen ausgarnieren.

8.411 Schweizer Omlett mit Müsli

Kosten für Zutaten DM 14,48
6 Garnelen
500 g Maisgrieß
1 Becher DR.OETKER Muesli
3 Tomaten
1 Becher Rucola
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Fritierte Garnelenschwänze mit Polenta Dessert: Schweizer Omlett mit Müsli
Zubereitung des Dessert: Schweizer Omlett mit Müsli
Zwei Eier verquirlen, etwas Zucker einrieseln lassen. Diese Masse in einer Pfanne zu einem Omelett backen lassen, bevor es fest wird, etwas von dem Müsli darauf verteilen. Das fertige Omelett zusammenklappen und auf einem Teller servieren. Etwas Honig darübergeben.

8.412 Shrimpscocktail mit Feigensauce und Melonen

Kosten für Zutaten DM 14,30
1 Chicoree
1 Apfel rot
1 Dos. Feigen
1 Gemüsezwiebel
1 Honigmelone
1 Fläschchen Himbeergeist
150 g Putenleber
4 Shrimps

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putengeschnetzeltes mit Apfel und Chicoree Dessert: Shrimpscocktail mit Feigensauce und Melonen
Zubereitung des Dessert: Shrimpscocktail mit Feigensauce und Melonen
Die Melone sternförmig halbieren und mit einem Pariser Löffel aushöhlen. Die so entstandenen Kugeln wieder in die Melone füllen. Die Feigen mit etwas von dem Himbeergeist, Joghurt und Curry pürieren und über die Kugeln geben. Eine Zitrone filetieren. Die Shrimps auf den gezackten Rand der Melone geben und je mit einem Zitronenfilet bedecken. Mit Minze garnieren. Den Rest der "Feigensuppe" in einer Tasse servieren und mit Currypulver bestreuen.

8.413 Soufflé an Pflaumenragout

Kosten für Zutaten DM 17,04
2 Chicoree
75 g gebeizter Lachs
1 Tüte Erdnüsse
1 Tütchen DR.OETKER Hefe getrocknet
2 Kartoffeln
150 g Putenschnitzel
100 g Parmesan
5 Pflaumen
1 Orange
3 Schalotten
Weitere Zutaten siehe Rezept
Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Chicoreesalat mit Lachsscheiben und Senfsoße Hauptspeise: Putenmedaillons mit pikanter Kruste Dessert: Soufflé an Pflaumenragout
Zubereitung des Dessert: Soufflé an Pflaumenragout
Eine Soufflémasse aus geschlagenem, gezuckertem Eiweiß, geschlagenem und gezuckertem Eigelb, den übrigen geschroteten Erdnußkernen und einem Eßlöffel Mehl zubereiten, in gebutterte und gezuckerte Förmchen füllen und im Wasserbad im Ofen backen. Die Pflaumen in Spalten schneiden, in Rotwein und Zucker einkochen und mit der gebackenen Soufflémasse auf einem flachen Teller mit Puderzucker ausgarniert anrichten. "

8.414 Soufflierte Feigen auf Passionsfruchtpüree

Kosten für Zutaten DM 18,75
1 Schale Champignons
1 Fenchel
4 Feigen
150 g Kalbssteaks
3 Maracujas
1 Tüte Sonnenblumenkerne
1 Becher Spiralnudeln
2 Tomaten
1 Schale Rucola
Weitere Zutaten siehe Rezept
Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsrückensteak mit Rucolaschaum Dessert: Soufflierte Feigen auf Passionsfruchtpüree
Zubereitung des Dessert: Soufflierte Feigen auf Passionsfruchtpüree
Für die Souffle-Masse, Eiweiß aufschlagen, etwas Zucker, Mehl zum Binden und Sonnenblumenkerne hinzugeben. Zur Herstellung des Fonds den Rotwein mit Zimt, wenig Nelke und Sternanis aufkochen lassen und in einen Kochtopf geben. Die Feigen halbieren, auf die Soufflemasse legen und bei 180° in den Ofen geben. Die Maracuja halbieren, entkernen, anrichten und mit einem Minzblättchen ausgarnieren, dezent mit Puderzucker abstäuben.",

8.415 Spekulatius-Schokoladen-Soufflé

Kosten für Zutaten DM 19,14
1 Aubergine
1 Tüte Cranberries
1 Becher HOCHLAND Feta
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Becher Kuvertüre weiss
150 g Rinderfilet
1 Radicchio
1 Salatgurke
1 Becher Spekulatius

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Griechischer Salat Hauptspeise: Rinderfilet an Auberginenmousse Dessert: Spekulatius-Schokoladen-Soufflé
Zubereitung des Dessert: Spekulatius-Schokoladen-Soufflé
Den gemahlenen Spekulatius und die fein geriebene weiße Kuvertüre mit Eigelb, Zucker und Mehl vermengen, geschlagenes Eiweiß unterheben, in ausgebutterte und gezuckerte Förmchen füllen und im Wasserbad im Ofen backen. Die Cranberries in reichlich braunem Zucker karamelisieren, mit Rotwein ablöschen, mit Zimt verfeinern und einkochen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern garnieren.

8.416 Spekulatiustürmchen

Kosten für Zutaten DM 19,05
150 g Entenbrust
1 Ingwerknolle
1 Schale Pilzmischung
3 Mandarinen
1 Glas Nuss-Nougat-Creme
1 Glas Schattenmorellen
1 Netz Rosenkohl
1 Becher Spekulatius
3 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Entenbrust an Pilzgemüse und Sahne-Blumenkohl Dessert: Spekulatiustürmchen
Zubereitung des Dessert: Spekulatiustürmchen
Die Schattenmorellen mit Fond aufkochen, mit Nelken, Zimt, Zucker und Rotwein verfeinern, mit Stärke abbinden, einkochen und die geschälten Mandarinen unterrühren. Den Spekulatius mit der Nuß-Nougat-Creme schichtweise stapeln und auf dem Soßenspiegel anrichten. Alles auf einem flachen Teller servieren und mit Puderzucker und einem Minzblatt garnieren.

8.417 Spielerei von der Orange und der Banane

Kosten für Zutaten DM 13,97
1 Chicoree
2 Bananen
200 g Kokosraspeln
2 Orangen
1 Seezungenfilet
2 Tomaten
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Seezungenschleifchen Dessert: Spielerei von der Orange und der Banane
Zubereitung des Dessert: Spielerei von der Orange und der Banane
Die Bananen einmal längs und einmal quer durchschneiden. Die eine Banane erst in Eigelb, dann in Kokosraspeln wenden und in einer Pfanne mit Butter ausbacken. Auf einem Teller abwechselnd mit der rohen Banane garnieren und mit Orangenfilets dekorieren.

8.418 Spritzkuchen auf Fruchtragout

Kosten für Zutaten DM 18,09
1 Schale Champignons groß
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
4 Kartoffeln
4 Möhren
1 Dos. Pfirsiche
3 Pflaumen
150 g Rumpsteak
1 Bd. Sauerampfer
2 Zwiebeln
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Wirsingrahmsoße mit Sauerampfer Hauptspeise: Rumpsteak auf Champignonrahm Dessert: Spritzkuchen auf Fruchtragout
Zubereitung des Dessert: Spritzkuchen auf Fruchtragout
1/8 Liter Wasser mit Butter und Salz aufkochen, reichlich Mehl einrühren und abrösten. Die abgeröstete Masse mit einem Ei verrühren, in einen Spritzbeutel geben, zu Kringeln dressieren und im tiefen Fett ausbacken. Die Pfirsiche würfeln und mit Pflaumenspalten in Butter und Zucker karamelisieren, mit einem Schuß Weißwein und Calvados ablöschen und auf einem flachen Teller anrichten.

8.419 Stracciatella-Eis mit Espresso-Mokka-Sauce

Kosten für Zutaten DM 14,96
150 g Austernpilze
400 g Gemüsefond
100 g Kaffee (löslich)
1 LANGNESE Magnum
150 g Tintenfisch
250 g Risotto schwarz
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gebratene Austernpilze Hauptspeise: Risotto mit Tintenfisch Dessert: Stracciatella-Eis mit Espresso-Mokka-Sauce
Zubereitung des Dessert: Stracciatella-Eis mit Espresso-Mokka-Sauce
Das Eis zerdrücken, mit etwas Honig und Brandy vermengen und in ein Glas füllen. Etwas Kaffee in einem Topf zubereiten, Brandy, Zucker und Butter dazugeben und einkochen lassen. Diese Sauce separat zu dem Eis servieren.

8.420 Studententaler an Himbeersoße

Kosten für Zutaten DM 18,76
1 Becher Cous-Cous
1 Glas Himbeergelee
1 Fenchel
150 g Lammfilets
1 Strauß Salbei
1 Tüte Studentenfutter
3 Tomaten
1 Zucchini
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Zucchinisuppe Hauptspeise: Lamm-Salbei-Spieße an gefüllten Fenchelschiffchen Dessert: Studententaler an Himbeersoße
Zubereitung des Dessert: Studententaler an Himbeersoße
Das Studentenfutter grob schroten, mit Mehl, Vollei, Zucker, Joghurt, Vanillezucker und Backpulver verrühren und in Pflanzenöl zu Talern ausbacken. Für die Soße Sahne einkochen, etwas Himbeergelée einrühren und mit Zucker abschmecken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern garnieren.

8.421 Süsse Aprikosen im Schlafrock

Kosten für Zutaten DM 14,69
3 Aprikosen
1 Fleischtomate
150 g Lammfilet
1 Bd. Radieschen
50 g Roquefort
500 g BUITONI Spaghetti
1 Glas Weinblätter

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gefüllte Weinblätter auf Radieschen Hauptspeise: Lamm im Spaghettimantel

Dessert: Süsse Aprikosen im Schlafrock
Zubereitung des Dessert: Süsse Aprikosen im Schlafrock
Die Aprikosen vorsichtig an einer Seite aufschneiden, den Kern entfernen und statt dessen einen Zuckerwürfel hineindrücken. Aus Mehl, Milch und zwei Eigelb einen Teig anrühren. Eiweiß aufschlagen, unterheben und in diesem Teig die Aprikosen wenden und in der Friteuse ausbacken. Aus Weißwein, Zitronensaft, zwei Eigelb, Honig und Zucker eine Zabaione aufschlagen, diese in einen Teller füllen und die Aprikosen mit hineinlegen.

8.422 Süße Aprikosensuppe mit gebratener Kokosnuß

Kosten für Zutaten DM 14,25
2 Bataten
1 Dos. Aprikosen
1 Dos. Kokosstücke
150 g Putenbrustfilet
1 Becher Mungobohnenkeime
3 Tomaten
1 Becher Sesamkerne

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

kleine pk KNORR Croutons
Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenbrustfilet im Sesammantel Dessert: Süße Aprikosensuppe mit gebratener Kokosnuß
Zubereitung des Dessert: Süße Aprikosensuppe mit gebratener Kokosnuß
Die Aprikosen mit Joghurt, Zimt, Zucker und Brandy pürieren. Die Kokosstücke in einer Pfanne anbraten. Beides in einem tiefen Teller servieren und einen Klecks geschlagene Sahne in die Mitte geben.

8.423 Süße Frühlingsrollen

Kosten für Zutaten DM 1400
1 Broccoli
2 Bananen
1 Avocado
150 g Gorgonzola
1 Becher Frühlingsrollenteig
1 Lachssteak

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Avocado-Gorgonzola-Salat Hauptspeise: Gegrilltes Lachssteak Dessert: Süße Frühlingsrollen
Zubereitung des Dessert: Süße Frühlingsrollen
Die Bananen in Scheiben schneiden. Ein paar Frühlingsrollenteigblätter mit Ei bestreichen, die Bananenscheiben darin einwickeln, mit Honig bepinseln und in der Friteuse fritieren.

Die süßen Frühlingsrollen auf einem Teller mit den restlichen Bananenscheiben anrichten.

8.424 Süße Frühlingsrollen Nicole

Kosten für Zutaten DM 13,97
1 Artischocke
1 Birne
1 Becher Frühlingsrollenteig
3 Kartoffeln
2 Lammkoteletts
250 g Venusmuscheln
1 Zwiebel
1 Vanilleschote

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Muschelsuppe Hauptspeise: Frühlingsrolle a la Lamm Dessert: Süße Frühlingsrollen Nicole
Zubereitung des Dessert: Süße Frühlingsrollen Nicole
Die Birne schälen, in kleine Scheiben schneiden und mit Zimt würzen. Drei Frühlingsrollenteigblätter damit füllen, zusammenrollen und in einer Pfanne mit viel Öl anbraten. Honig mit Weißwein und dem Mark der ausgekratzten Vanilleschote zu einer Sauce montieren. Diese auf einen Teller geben und die Frühlingsrollen darauflegen.

8.425 Süße Hirse mit Kirschen

Kosten für Zutaten DM 14,09
1 Banane
1 Avocado
1 Glas Amarenakirschen
1 Becher Hirse
1 Lauch
1 Sellerie
1 Tomate
250 g Tofu geräuchert

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gebratener Tofu auf Lauchgemüse Dessert: Süße Hirse mit Kirschen Getränk: Bananenshake
Zubereitung des Dessert: Süße Hirse mit Kirschen
Die Hirse mit Butter, dem Saft der Kirschen und Zucker in einem Dampfkochtopf garen. Die fertige dann abwechselnd mit den Kirschen in einem Glas schichten. Mit Minze dekorieren.

8.426 Süße Käsebällchen

Kosten für Zutaten DM 18,76
1 Becher Butterkekse klein
150 g Hechtfilet
1 Bd. Frühlingszwiebeln
150 g KRAFT Frischkäse
1 Schale Erdbeeren
1 Kohlrabi
3 Kartoffeln
1 Salatgurke
2 Tomaten
3 Stangen Rhabarber

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Frühlingszwiebelcremesuppe Hauptspeise: Hechtfilet auf Kohlrabirahm Dessert: Süße Käsebällchen
Zubereitung des Dessert: Süße Käsebällchen
Den Frischkäse mit Honig und Vanillezucker verfeinern, zu Kugeln formen und in zerstoßenen Butterkeksen wenden. Den geschälten Rhabarber in Rauten schneiden, in Honig und braunem Zucker glasieren und in der Tellermitte anrichten. Die gewaschenen Erdbeeren fächerförmig einschneiden und am Tellerrand garnieren. Alles mit Puderzucker und Minzblätter vollenden.

8.427 Süße Karotten

Kosten für Zutaten DM 12,89
1 Becher Alfalfasprossen
1 Banane
1 Becher Kokosraspeln
1 Putenschnitzel
2 Möhren
1 Becher TUFFI Quark
1 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenbruststücke mit Kokos Dessert: Süße Karotten
Zubereitung des Dessert: Süße Karotten
Die Banane in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Möhren schälen und raspeln. Beides mit Zucker in einer Pfanne schwenken und anschließend auf Quark in einem Dessertkelch servieren.

8.428 Süße Kartoffelrösti auf Pflaumenkompott

Kosten für Zutaten DM 12,61
1 Lachssteak
4 Kartoffeln
7 Pflaumen
1 Papaya
250 g Schmand
1 Dos. Riesenbohnen weiß

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Soufflierter Lachs Dessert: Süße Kartoffelrösti auf Pflaumenkompott
Zubereitung des Dessert: Süße Kartoffelrösti auf Pflaumenkompott
3 Kartoffeln schälen, reiben, mit einem Ei, Zucker und einer Prise Salz vermengen und in einer Pfanne mit Butter und etwas braunem Zucker zu einem Rösti braten. Die Papaya schälen, in Streifen schneiden und mit diesen einen Teller auslegen. Die Pflaumen entkernen und mit Rotwein, Zimt und Zucker in einem Topf einkochen lassen. Dieses Kompott auf den Teller geben, die Röstis darüberlegen und mit einem Klecks Schmand garnieren.

8.429 Süße Lasagne

Kosten für Zutaten DM 19,43
1 Broccoli
250 g Grünkernschrot
1 Schale Erdbeeren
1 Tüte Haselnüsse
1 Becher Kokoszwieback
1 Peperoni rot
4 Möhren mit grün
1 Mango
1 Becher Seitan
1 Tomate
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Vegetarisches Omelette an Tomatensoße Dessert: Süße Lasagne
Zubereitung des Dessert: Süße Lasagne
Eine Creme aus gezuckerter, geschlagener Sahne, einem Becher Joghurt, Honig, Zimt und einem Spritzer Zitronensaft zubereiten. Die Mango und die Erdbeeren in Würfel schneiden und unter die Creme rühren. Den Kokoszwieback mit Cognac marinieren und schichtweise mit der Früchtecreme in eine Kokotte füllen. Die geraspelten Haselnüsse in Zucker karamelisieren, mit Cognac ablöschen und über die Lasagne geben. Zum Schluß etwas geriebene Zitronenschale und Kakaopulver darübergeben.

8.430 Süße Pizza

Kosten für Zutaten DM 19,30
100 g Edamer
2 Kartoffeln
2 Kiwano
1 Bd. Löwenzahnblätter
1 Becher BUITONI Pizzateig
250 g Mascarpone
150 g Schweinefilet

1 Becher IGLO Spinat gefroren
100 g Speck durchwachsen

Kochduell Grundausstattung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinefiletmedaillons an Spinatsoße und Kartoffel-Rösti Salat: Löwenzahnsalat Dessert: Süße Pizza
Zubereitung des Dessert: Süße Pizza
Den Pizzateig ausrollen, mit einer Form kleine Pizzen ausstechen und im Ofen 15 Min. bei 180°C backen. Das Kiwanofruchtfleisch in Butter und Zucker ansautieren, mit Calvados einkochen und über die Pizzen geben. Gezuckerte und geschlagene Sahne mit dem Mascarpone und gehackten Minzblättern verrühren und zum Schluß mit einem Minzblatt auf die Pizzen geben.

8.431 Süße Polenta auf Mangoscheiben

Kosten für Zutaten DM 14,65
1 Broccoli
1 Glas Hagebuttenmarmelade
3 Kartoffeln
200 g Putenbrust
500 g Polenta
1 Mango
1 Stollen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenschnitzel mit Kartoffel-Stollen-Deckel Dessert: Süße Polenta auf Mangoscheiben
Zubereitung des Dessert: Süße Polenta auf Mangoscheiben
In einen Topf mit Milch und Zucker die Polenta einrieseln lassen. Ca.5 min kochen. Ein Förmchen ausbuttern, die Polenta hineingeben und in den Kühlschrank stellen. Die Mango, schälen in Scheiben schneiden und sternförmig auf einem Teller auslegen. Die Hagebuttenmarmelade mit etwas Sahne in einem Topf reduzieren lassen und dann auf den Teller mit den Mangoscheiben geben. Die Polenta aus dem Förmchen in die Mitte des Tellers stürzen und mit Puderzucker und einem Minzeblättchen garnieren.

8.432 Süße Reibekuchen mit flambierten Himbeeren

Kosten für Zutaten DM 17,59
1 Schale Brombeeren
125 g Feldsalat
50 g Gorgonzola
3 Kartoffeln
1 Stange Lauch
1 Paprika Rot
200 g Rinderfilet

100 g Speck durchwachsen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rinderfilet im Lauchmantel Salat: Feldsalat in Speckvinaigrette Dessert: Süße Reibekuchen mit flambierten Himbeeren
Zubereitung des Dessert: Süße Reibekuchen mit flambierten Himbeeren
Zwei Kartoffeln raspeln, ein Eigelb unterrühren, zu Reibekuchen formen und in Butter knusprig braten. Die Brombeeren in Butter und Zucker karamelisieren und mit einem guten Schuß Calvados flambieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker garnieren.

8.433 Süße Trauben in der Orangenschale

Kosten für Zutaten DM 17,84

1 Broccoli
1 Becher KRAFT Frischkäse Philadelphia
1 Frühlingszwiebeln
150 g Kalbsschnitzel
2 Kartoffeln
1 Orange
2 Tomaten
1 Dos. Thunfisch
1 Schale Weintrauben blau

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Kartoffel-Tomaten-Carpaccio mit Thunfischcreme Hauptspeise: Kalbschnitzel mit gebackenen Broccoliröschen und Frühlingszwiebelvinaigrette Dessert: Süße Trauben in der Orangenschale
Zubereitung des Dessert: Süße Trauben in der Orangenschale
Die Orange halbieren, aushöhlen und als Schale auf einem flachen Teller anrichten. Die halbierten, entkernten Trauben und die Orangenfilets für 10 Minuten in stark gezuckertem Wasser glasieren und in die Orangenschale einfüllen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern garnieren. "

8.434 Süßer Orangen-Avocadosalat

Kosten für Zutaten DM 14,01

1 Blumenkohl
1 Avocado
200 g Haselnüsse
200 g Putenbrust
2 Orangen
250 g Magerquark
1 Bd. Spargel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Blumenkohlsuppe Hauptspeise: Juchu, die Waldfee Dessert: Süßer Orangen-Avocadosalat
Zubereitung des Dessert: Süßer Orangen-Avocadosalat
Die restlichen Orangenfilets in karamelisiertem Zucker anschwitzen, die kleingeschnittenen Avocadostücke dazugeben. Den Quark mit etwas Puderzucker vermengen und auf einen Teller geben. Die warmen Orangen- und Avocadostücke darübergeben.

8.435 Süßer Rösti mit Orangenfilets

Kosten für Zutaten DM 17,81
1 Bd. Brunnenkresse
2 Chicoree
1 Stück Gouda
1 Entenbrust
3 Kartoffeln
1 Glas Pfeffer grün
2 Orangen
1 Tafel Schokolade zartbitter
1 Schale Tomaten klein

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Ente im Reisrand Salat: Chicorée-Salat mit Orangenfilets Dessert: Süßer Rösti mit Orangenfilets
Zubereitung des Dessert: Süßer Rösti mit Orangenfilets
Eine Kartoffel schälen, raspeln, mit einem Vollei, einer Prise Muskat und Zucker vermengen und in Olivenöl zu einem Rösti ausbacken. Die Orange filetieren und auf dem Rösti anrichten. Die Schokolade mit einem Schuß Sahne über einem heißen Wasserbad schmelzen und über die Orangenfilets nappieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern garnieren.

8.436 Süßer Spaghetti-Rösti

Kosten für Zutaten DM 18,59
1 Bd. Blattspinat
1 Schale Erdbeeren
1 Becher Frühlingsrollenteig
150 g Lachs
2 Kiwis
1 Dos. Kokoscreme
1 Orange
2 Pak-Choi
6 Möhren
1 Becher BUITONI Spaghetti
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lachs im Spinatbett an Frühlingsrollen Dessert: Süßer Spaghetti-Rösti

Zubereitung des Dessert: Süßer Spaghetti-Rösti
Die Spaghetti in Salzwasser und Olivenöl weichkochen, abgießen, in einer Marinade aus Puderzucker, einem Ei, wenig Salz und Pfeffer schwenken und in Olivenöl zu einem Rösti backen. Die Orangenfilets, Erdbeerscheiben und Kiwischeiben mit Puderzucker, Honig, Zitronensaft und einem Schuß Sahne marinieren und über dem Spaghettirösti auf einem flachen Teller anrichten. Für die Soße die Kokoscreme mit Zitronensaft, Milch und Honig verrühren und über die angerichteten Spaghetti nappieren.

8.437 Süßes Cous-Cous

Kosten für Zutaten DM 13,04
500 g Cous-Cous
1 Blutorange
4 Kartoffeln
200 g Sesam
2 Wachteln
200 g Weintrauben schwarz
1 Zucchini
1 Zucchini gelb

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Wachteln im Mantel Dessert: Süßes Cous-Cous
Zubereitung des Dessert: Süßes Cous-Cous
Das Cous-Cous in Butter anrösten, mit Honig und braunem Zucker verfeinern, mit einem viertel Liter Milch auffüllen und quellen lassen. Die Orange filetieren, den Saft in das Cous-Cous geben. Die Filets kreisförmig in der Mitte eines Tellers anrichten. Die zuvor halbierten Weintrauben ebenfalls kreisförmig außenherum verteilen und mit Puderzucker bestreuen. Das Cous-Cous zwischen den Filets anrichten. Mit Minze garnieren.

8.438 Süßes Omelett mit Schokolade und Passionsfrucht

Kosten für Zutaten DM 13,31
1 Banane
1 Granadilla
200 g Lammgulasch
1 Ingwerknolle
5 Kartoffeln
5 Möhren
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
1 Fläschchen Wodka-Orange

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Ingwer-Joghurt-Lamm Dessert: Süßes Omelett mit Schokolade und Passionsfrucht
Zubereitung des Dessert: Süßes Omelett mit Schokolade und Passionsfrucht

Einen Teil der Schokolade auflösen, mit Sahne, dem Wodka-Orange und einem Ei vermengen. Die Banane in Scheiben schneiden und hinzufügen. Die Granadilla halbieren, und die Kerne mit in die Schokolade geben. Diese Masse in einer Pfanne mit Öl und Butter zu einem Omelett braten. Den Rest der Schokolade mit Sahne aufkochen und in eine Tasse füllen. Das Omelett auf einem Teller servieren und mit Puderzucker bestreuen. Die Sauce dazureichen.

8.439 Süßes Papayasüppchen

Kosten für Zutaten DM 14,18
1 Stange Lauch
1 Lollo Rosso
1 Dos. Mais
1 Papaya
1 Stück Tintenfisch
1 Bd. Radieschen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Mäuseteller Dessert: Süßes Papayasüppchen
Zubereitung des Dessert: Süßes Papayasüppchen
Die Papaya entkernen, schälen, in kleine Stücke schneiden und im Mixer pürieren. Milch, Melisse, Brandy und Zucker dazugeben und alles in einem tiefen Teller anrichten. Den Tellerrand mit Puderzucker bestäuben und mit Minze dekorieren.

8.440 Sweet as T

Kosten für Zutaten DM 19,85
150 g Blaubeeren
400 ml Fleischfond
5 Kartoffeln
150 g SCHWARTAU Kuvertüre schwarz
1 Glas Maronen
100 g Pecorino
2 Orangen
150 g Rinderfilet
100 g Ricotta
1 Bd. Rosmarin
1 Tortenboden

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schmetterling "Rosmarin" Dessert: Sweet as T
Zubereitung des Dessert: Sweet as T
Den Tortenboden achteln. Jedes Stück dekorativ zurechtschneiden. Den Ricotta mit einer Handvoll Blaubeeren, einem Becher geschlagener Sahne, Honig, Zucker und den grob zerkleinerten Maronen vermengen. Diese Masse auf die Tortenbodenstücke streichen und auf einem Teller aufschichten. Die Kuvertüre schmelzen. Die Orangen pressen. Den

Saft einreduzieren lassen und mit Stärke abbinden. Einen Klecks der Creme auf den Tortenturm geben. Mit der Kuvertüre, dem Rest der Blauberren und Maronen dekorieren. Die Orangensauce daneben verteilen.

8.441 Sweet toast

Kosten für Zutaten DM 14,26
1 Becher DR.OETKER Creme double
2 Stangen Lauch
1 Bd. Kerbel
250 g Kürbiskerne
1 Limone
1 Scholle
1 Sternfrucht
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Scholle mit Lauch-Variation Dessert: Sweet toast
Zubereitung des Dessert: Sweet toast
Die Kürbiskerne schroten. Ein Ei mit Sahne, Zimt, Zucker, Honig und der zuvor zerkleinerten Sternfrucht vermengen. Die Kürbiskerne unterrühren. Drei Scheiben Toast in dieser Masse wenden und in einer Pfanne goldbraun braten. Die Toasts diagonal aufschneiden, auf einen Teller legen und mit abgeriebener Limonenschale und Puderzucker garnieren.

8.442 Taninas Götterspeisen-Domino

Kosten für Zutaten DM 13,17
5 Frankfurter Würstchen
100 g Gouda
1 Becher DR.OETKER Götterspeise Grün
3 Kartoffeln
2 Orangen
4 Tomaten
1 Zucchini
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Würstchenragout mit Kartoffel-Käse-Röstis Dessert: Taninas Götterspeisen-Domino
Zubereitung des Dessert: Taninas Götterspeisen-Domino
Die Orangen filetieren und kreisförmig auf einem Teller anrichten. Die Götterspeise zubereiten, in einen Eiswürfelbehälter geben und in das Gefrierfach stellen, bis sie fest wird. Dann die Würfel mit den Orangenfilets servieren.

8.443 Tiramisu

Kosten für Zutaten DM 14,85
1 Becher DR.OETKER Blattgelatine
100 g Kapern
200 g Löffelbisquits
1 Glas Oliven schwarz
200 g Mandelblättchen
150 g Thunfisch
2 Tomaten
100 g Ricotta
1 Zwiebel
1 Becher DR.OETKER Vanillezucker

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Thunfischmedaillons unter der Olivenkruste Dessert: Tiramisu
Zubereitung des Dessert: Tiramisu
Die Löffelbisquits mit Brandy und Zucker marinieren und in einem Suppenteller verteilen. Sahne schlagen, die Gelatine auflösen. Den Ricotta mit der Sahne, einem Eigelb, dem Vanillezucker und der flüssigen Gelatine vermengen, über die Löffelbisquits geben und in den Kühlschrank stellen. Das "Tiramisu" aus dem Kühlschrank nehmen und mit Kakaopulver garnieren.

8.444 Tiramisu-Experiment

Kosten für Zutaten DM 14,35
1 Broccoli
1 Banane
1 Forelle
1 Kiwi
1 Becher KNORR Kräuterlinge
1 Becher Mascarpone
1 Becher Pilzmischung
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Tranchen von Forelle Dessert: Tiramisu-Experiment
Zubereitung des Dessert: Tiramisu-Experiment
Aus Toastbrot Herzen ausstechen und in einer Pfanne mit Pflanzenfett und Puderzucker anbraten. Mit Brandy ablöschen und auf einen Teller geben. Die Kiwi schälen und pürieren. Die Banane ebenfalls pürieren und unter den Mascarpone ziehen. Das Kiwipüree und den Mascarpone auf einem Teller anrichten. Mit Puderzucker und Kakao bestäuben und Minze dekorieren.

8.445 Topfpalatschinken

Kosten für Zutaten DM 13,31
5 Karotten
200 g Putenbrust
125 g Mozzarella
1 Glas Oliven grün
1 Papaya
250 g Studentenfutter

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putentasche mit Mozzarella gefüllt Dessert: Topfpalatschinken
Zubereitung des Dessert: Topfpalatschinken
Die Nüsse des Studentenfutters mahlen. Aus drei Eiern, dem Studentenfutter, Mehl, Zucker und Milch einen Pfannkuchenteig rühren und diesen in der Pfanne ausbacken. Die Rosinen des Studentenfutters mit Joghurt, Zimt und Zucker vermengen. Die Papaya schälen, die Kerne entfernen und dann das Fruchtfleisch fächerförmig einschneiden. Den Pfannkuchen mit der Creme füllen, zusammenklappen, auf einen Teller geben und mit dem Papayafächer garnieren.

8.446 Tortentürmchen

Kosten für Zutaten DM 19,47
1 Aubergine
1 Biskuitboden
1 Artischocke
1 Putenoberkeule
1 Becher BUITONI Penne
2 Nektarinen
2 Tomaten
1 Becher DR.OETKER Schokoladencremepulver
1 Schale Weintrauben rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenragout Artischocken-Penne Dessert: Tortentürmchen
Zubereitung des Dessert: Tortentürmchen
Die entkernten Weintrauben in Zucker, Wasser und Butter aufkochen und reduzieren. Die in Scheiben geschnittenen und geschälten Nektarinen am Tellerrand garnieren und die karamelisierten Weintrauben darübergeben. Die Schokoladencreme mit Milch aufschlagen und als Schicht auf ein Stück des Biskuitbodens streichen. Ein weiteres Stück Biskuitboden darüberlegen, mit geschlagener Sahne bedecken und mit Puderzucker garnieren.

8.447 Trauben-Quitten-Ragout unter Schattenmorellenjoghurt

Kosten für Zutaten DM 18,55
150 g Hähnchenbrust
1 Becher BUITONI Farfalle
1 Schale Keniabohnen
1 Flasche GRANINI Tomatensaft
1 Quitte
1 Schale Rucola
1 Dos. Schattenmorellen
2 Zwiebeln
1 Schale Weintrauben grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hähnchenröllchen auf Zwiebelsoße an fritiertem Rucola Dessert: Trauben-Quitten-Ragout unter Schattenmorellenjoghurt
Zubereitung des Dessert: Trauben-Quitten-Ragout unter Schattenmorellenjoghurt
Die Schattenmorellen vom Saft trennen, mit Joghurt, Zitronensaft, Zucker, drei Eigelb und Toastbrotwürfeln verrühren, in gebutterte Formen füllen und im Wasserbad im Ofen ausbacken. Die Quitte würfeln, in Weißwein, Sahne und Zucker einkochen, halbierte und entkernte Trauben einrühren, mit einer Prise Ingwer abschmecken und mit kalt angerührter Stärke binden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern garnieren.

8.448 Traumboot Banane

Kosten für Zutaten DM 14,54
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
2 CHIQUITA Bananen
1 Flasche VERPOORTEN Eierlikör
150 g Lachsfilet frisch
1 Becher Physalis
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lachs im Zucchinimantel Dessert: Traumboot Banane
Zubereitung des Dessert: Traumboot Banane
Die Banane an der gekrümmten Innenseite bis ca. 1cm vor Stielende der Länge nach aufschneiden. Das Schalenteil nach innen einwickeln und wie ein Segel mit einem Zahnstocher (als "Mast") fixieren. Als "Mastkorb" eine Physalis aufstecken. Mit einem Pariser Löffel Kügelchen aus der Banane stechen und diese in einem Topf karamelisieren. Die Bananenbällchen wieder in die Banane geben. 3 Eiweiss mit Zucker schaumig aufschlagen und neben der Banane anrichten. Den Eierlikör von der Seite auf den Teller laufen lassen.

8.449 Trilogie von Negerküssen

Kosten für Zutaten DM 12,95
1 Becher Mohrenköpfe
1 Becher Speck
1 Becher Rinderbratwürste
2 Tomaten
1 Stück MILRAM Schmelzkäse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rinderhack im Wintermantel Dessert: Trilogie von Negerküssen
Zubereitung des Dessert: Trilogie von Negerküssen
Yoghurt mit etwas Zucker und Zitronensaft vermengen. Die Negerküsse auf einem Teller mit dem Yoghurt und den Preiselbeeren anrichten.

8.450 Überbackene Orangen

Kosten für Zutaten DM 14,08
1 Broccoli
1 Avocado
2 Kartoffeln
1 Orange
200 g Marzipan
150 g Rinderfilet
1 Glas Rote Bete

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Avocadoschaum mit Rote Bete Salat Hauptspeise: Fritiertes Rinderfilet mit Broccoli und Kartoffeln Dessert: Überbackene Orangen
Zubereitung des Dessert: Überbackene Orangen
Aus Weißwein, Cognac, einem Eigelb, Zucker und Zimt über einem Wasserbad eine Zabaione aufschlagen und zum Schluß in Würfel geschnittenes Marzipan unterrühren. Die Orange schälen, zuckern, in Scheiben schneiden und in einem tiefen Teller mit der Zabaione anrichten.

8.451 Überbackener Kirschkompott

Kosten für Zutaten DM 17,88
1 Schale Champignons
1 Stück Gruyère Käse
1 Tüte Kürbiskerne
3 Kartoffeln
1 Stange Porree
1 Bd. Möhren
1 Schweinefilet
1 Glas Sauerkirschen
3 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Zwiebelsuppe mit Käsehaube Hauptspeise: Schweinefilet im Kartoffelkleid Dessert:

Überbackener Kirschkompott
Zubereitung des Dessert: Überbackener Kirschkompott
Den Kirschensud mit Zucker, Honig, Zitronensaft und Zimt abschmecken, einköcheln lassen, mit kalt angerührter Stärke binden, die Kirschen dazugeben und in einen tiefen Teller füllen. Steif geschlagenens und gezuckertes Eiweiß mit einem Spritzbeutel über das Kirschenkompott dressieren, mit einigen Kürbiskernen bestreuen und im Ofen gratinieren.

8.452 Vaniilecreme mit Feigenkompott

Kosten für Zutaten DM 19,42
1 Broccoli
1 Schale Champignons braun
1 Schale Feldsalat
4 Feigen
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Becher DR.OETKER Paradiescreme Vanille
1 Tüte Nussmischung
1 Schale Sojasprossen
1 Stück Tofu weiß

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Panierte Tofumedaillons mit Champignonrahm Salat: Feldsalat mit Frühlingszwiebeln und Nußvinaigrette Dessert: Vaniilecreme mit Feigenkompott
Zubereitung des Dessert: Vaniilecreme mit Feigenkompott
Die Paradiescreme mit 300 ml Milch, Vanillezucker und Zucker einkochen und in Schalen füllen. Die geschälten Feigen vierteln, in braunem Zucker karamelisieren, mit einem Schuß Weißwein und Cointreau ablöschen, bei geschlossenem Deckel einkochen, mit kalt angerührter Stärke binden und über die Vanillecreme geben. Zum Servieren mit Minzblättern und Puderzucker garnieren.

8.453 Vanillecreme auf karamelisierten Orangen

Kosten für Zutaten DM 17,21
1 Chinakohl
100 g Cheddar
2 Apfelsinen
1 Dos. Mais
1 Becher DR.OETKER Paradiescreme Vanille
2 Peperoni rot
5 Möhren
150 g Straußensteak
1 Schale Rucola
4 Schalotten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gartiniertes Straußensteak an scharfen Maisplätzchen Salat: Salat von

Möhren und Rucola Dessert: Vanillecreme auf karamelisierten Orangen
Zubereitung des Dessert: Vanillecreme auf karamelisierten Orangen
Die Vanillecreme mit Milch aufschlagen und in einem hohen Glas anrichten. Die Orangenscheibenfilets mit Butter und Zucker karamelisieren, darübergeben und mit einem Minzblättchen garnieren.

8.454 Vanillepudding mit Kirschragout

Kosten für Zutaten DM 17,84
1 Becher NESTLE Blätterteig
1 Bd. grüne Bohnen
1 Schälchen KARWENDEL Frischkäse
1 Schale Kirschen
3 Kartoffeln
1 Schale Krabben
150 g Rotbarschfilet
1 Vanilleschote

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gedünstetes Rotbarschfilet Rheinischer Art Dessert: Vanillepudding mit Kirschragout
Zubereitung des Dessert: Vanillepudding mit Kirschragout
Die Vanilleschote in Milch, dem Frischkäse und Zucker einkochen, mit kalt angerührter Stärke binden, abkühlen lassen, mit gezuckerter und geschlagener Sahne veredeln und in große Weingläser füllen. Die entsteinten Kirschen in einem Sud aus Rotwein, Zimt und Zucker einkochen, mit kalt angerührter Stärke binden, abkühlen lassen und über die Vanillecreme nappieren. Den Blätterteig ausrollen, zu Grissinis drehen, mit zucker bestreuen, im Ofen backen, und dekorativ am Glasrand anrichten.

8.455 Vanillequark-Nocken auf Weintraubenragout

Kosten für Zutaten DM 12,29
1 Aubergine
500 g Linsen rot
4 Möhren
1 Becher Pilzmischung
250 g Quark
1 Becher Weintrauben grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gemüseschaschlik auf Salat von roten Berglinsen Dessert: Vanillequark-Nocken auf Weintraubenragout
Zubereitung des Dessert: Vanillequark-Nocken auf Weintraubenragout
Die Weintrauben halbieren und entkernen. 1/4 l Weißwein mit 4 EL braunem Zucker

aufsetzen. Einen TL Stärke hinzufügen und ca.5 min einkochen lassen. Die Weintrauben dazugeben und leicht gelieren lassen. Sahne schlagen, unter den Quark ziehen und mit Zucker abschmecken. Die Trauben auf einen Teller geben, mit dem Quark partiell bedecken und mit einem Minzeblatt garnieren.

8.456 Vanillestollen auf Pflaumenragout

Kosten für Zutaten DM 19,56
1 Schale Artischocken klein
1 Tüte Gnocchi
1 Schale Pfifferlinge
6 Pflaumen
100 g Speck durchwachsen
1 Stollen klein
2 Wachteln
1 Glas Weinblätter
2 Zwiebeln rot
1 Becher LANGNESE Vanilleeis

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gnocchi auf Pfifferling-Speck-Soße Hauptspeise: Wachtel im Weinblattmantel Dessert: Vanillestollen auf Pflaumenragout
Zubereitung des Dessert: Vanillestollen auf Pflaumenragout
Die Pflaumen entkernen, vierteln, in braunem Zucker karamelisieren, mit Honig und Calvados ablöschen, mit Weißwein, Rotwein und viel Ingwer verfeinern, einreduzieren lassen und mit kalt angerührter Stärke binden. Alles mit einem Stück Stollen und einer Scheibe Vanilleeis auf einem flachen Teller anrichten und mit Puderzucker ausgarnieren.

8.457 Variation von Beeren und Avocado

Kosten für Zutaten DM 12,49
1 Avocado
3 Kartoffeln
1 Glas Kapernäpfel
2 Tomaten
1 Becher Schinkenspeck
1 Becher DR.OETKER Rote Grütze

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schwäbischer Bauernteller Dessert: Variation von Beeren und Avocado
Zubereitung des Dessert: Variation von Beeren und Avocado
Die Avocado schälen, halbieren, fächern, auf einem Teller dekorieren und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und frischgeriebener Muskatnuß beträufeln. Für die Vinaigrette Balsamico reduzieren, mit Weißwein ablöschen und mit etwas Honig abschmecken. Die Vinaigrette über den marinierten Avocadofächer geben. Die rote Grütze neben den Fächer geben und

mit Puderzucker und Kakaopulver bestäuben.

8.458 Walnuß-Quark-Soufflé

Kosten für Zutaten DM 19,05
1 Aubergine
1 Chinakohl
40 ml Calvados
1 Hähnchen
50 g Parmesan
1 Staudensellerie
250 g Quark
250 g Risotto
Spinat
2 Zwiebeln
200 g Walnüsse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Italienischer Coq au vin Dessert: Walnuß-Quark-Soufflé
Zubereitung des Dessert: Walnuß-Quark-Soufflé
Ein Eigelb mit Zucker aufschlagen und unter den Quark ziehen. Zwei Handvoll Walnüsse mahlen und dazugeben. Ein Eiweiß steifschlagen und unterheben. Ein feuerfestes Förmchen ausbuttern, auszuckern und in eine Pfanne mit etwas Wasser stellen. Die Soufflémasse hineinfüllen. Das Ganze im Ofen bei 200°C Ober- und Unterhitze goldgelb backen. Zucker karamelisieren lassen. Ein paar Walnüsse dazugeben. Mit Weißwein und dem Calvados ablöschen. Das Soufflé in seinem Förmchen auf einem Teller servieren und mit den Walnüssen garnieren.

8.459 Wan-Tan-Teig-Quark-Lasagne

Kosten für Zutaten DM 13,49
1 Becher Blattspinat
1 Geflügelleber
500 g Trockenpflaumen
250 g Quark
1 Glas Schattenmorellen
1 Becher Wan Tan Teig
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Geflügelleber-Backpflaumenspieß auf Spinatsalat Dessert: Wan-Tan-Teig-Quark-Lasagne
Zubereitung des Dessert: Wan-Tan-Teig-Quark-Lasagne
Den Wan-Tan-Teig kurz blanchieren. Ein Förmchen ausbuttern, den teig, Quark, Kirschen und etwas Zucker schichten, so daß eine Lasagne entsteht. Die Form in den Ofen schieben. Etwas Kirschsaft mit Stärke vermengen, diese Mischung in den Rest des Saftes schnell mit dem Schneebesen einrühren. Wenn die "Lasagne "fertig ist, diese aus dem Ofen holen und

mit dem Saft beträufeln.

8.460 Warme Sternfrucht mit Joghurt-Sekt-Zabaione

Kosten für Zutaten DM 1300
1 Gemüsezwiebel
1 Karambole
1 Maiskolben
1 Peperoni grün
1 Piccolo
2 Tomaten
2 Wachteln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Glasierte Wachtelbrust auf gebratenem Reis Dessert: Warme Sternfrucht mit Joghurt-Sekt-Zabaione
Zubereitung des Dessert: Warme Sternfrucht mit Joghurt-Sekt-Zabaione
Die Karambole in Scheiben schneiden, mit einer Scheibe einen Glasrand garnieren, den Rest in Würfel schneiden und in Sahne, Joghurt, Zucker, Honig und Zimt weichkochen. Aus drei Eigelb, einem Ei, Zucker, Sekt und Zimt über einem Wasserbad eine Zabaione aufschlagen. Den Karambolecocktail in das Glas geben und mit der Zabaione auffüllen.

8.461 Warmer Grießschaum mit Ananas-Orangen-Kompott

Kosten für Zutaten DM 14,78
1 Chicoree
1 Baby Ananas
250 g Griess
1 Becher Pilzmischung
2 Orangen
500 g BARILLA Maccharoni
2 Zwiebeln
1 Fläschchen Zwetschgenwasser

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Asiatische Pilz-Nudel-Pfanne mit Chicoree Dessert: Warmer Grießschaum mit Ananas-Orangen-Kompott
Zubereitung des Dessert: Warmer Grießschaum mit Ananas-Orangen-Kompott
Milch in einem Topf zum Kochen bringen, etwas Joghurt dazugeben, und soviel Griess einrieseln lassen, bis eine sämige Masse entsteht. Unter ständigem Rühren quellen lassen. Etwas Zucker in einer Pfanne karamelisieren. Butter, Currypulver und Zimt dazugeben. Mit Weißwein ablöschen. Von der Baby-Ananas beide Enden abschneiden. Die Ananas schälen, halbieren, den Mittelstrunk entfernen und aus dem Rest ca. 10 Segmente schneiden. Die Orangen schälen, in Filets schneiden und mit den Ananasstücken im karamelisierten Zucker anbraten, zum Schluß das Zwetschgenwasser hineingeben. Den Griess in einem

Schälchen anrichten, das Ananas-Orangen-Kompott darübergeben. Mit Minzeblättchen garnieren.

8.462 Warmer Kürbis mit Sultaninensauce

Kosten für Zutaten DM 14,12
1 Kürbis klein
200 g Mungobohnenkeime
200 g Sultaninen
1 Tomate
250 g Ricotta
200 g Schweinekotelett
1 Becher Zuckerschoten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Souffliertes Schweinekotelett mit Ricotta Dessert: Warmer Kürbis mit Sultaninensauce
Zubereitung des Dessert: Warmer Kürbis mit Sultaninensauce
Den Kürbis halbieren, aus einer Hälfte die Kerne entfernen und diese in den Ofen geben. Einen Teil des Ricottas mit Zucker und Sultaninen vermengen, in die Kürbishälfte geben und diese wieder in den Ofen zurückstellen. Zucker in einer Pfanne karamelisieren lassen, dann Butter und Sultaninen dazugeben, alles einkochen lassen, und mit Sahne ablöschen. Die Soße auf einen Teller geben, die Kürbishälfte daraufsetzen und ebenfalls mit Soße beträufeln.

8.463 Warmes Eis mit Schokoladensternfrucht

Kosten für Zutaten DM 19,45
1 Becher LANGNESE Fürst-Pückler-Eis
150 g Lammfilet
1 Bd. Löwenzahnblätter
2 Kartoffeln
200 g Landana
1 Schale Pilze Shii-Take
1 Tomate
1 Becher Schokotäfelchen
1 Sternfrucht
2 Trüffelkartoffeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gratiniertes Lammfilet auf zweierlei Bratkartoffeln Dessert: Warmes Eis mit Schokoladensternfrucht
Zubereitung des Dessert: Warmes Eis mit Schokoladensternfrucht
Das Eis mit geriebener Zitronenschale und Honig verfeinern. Honig karamelisieren, mit Calvados ablöschen und über das Eis geben. Die Schokoladentäfelchen schmelzen, mit Sahne auffüllen und klein geschnittene Sternfrucht unterrühren.

8.464 Weintrauben gefüllte mit Pinienpesto auf Blutorangensoße

Kosten für Zutaten DM 18,11
1 kleine Flasche Blutorangensaft
1 Gemüsezwiebel
1 Tüte Pinienkerne
1 Peperoni rot
5 Sardinen
1 Becher Reisnudeln
3 Tomaten
1 Glas Weinblätter
3 Zucchini
1 Schale Weintrauben rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gebackene Sardinen auf Ratatouille Dessert: Weintrauben gefüllte mit Pinienpesto auf Blutorangensoße
Zubereitung des Dessert: Weintrauben gefüllte mit Pinienpesto auf Blutorangensoße
Die Weintrauben halbieren, entkernen, mit einer Masse aus den angerösteten und gemahlenen Pinienkernen, Puderzucker, Honig und Calvados füllen und wieder zusammensetzen. Für die erste Soße den Blutorangensaft mit Zucker einkochen und mit kalt angerührter Stärke binden. Für die zweite Soße geschlagene Sahne mit Vanillezucker und Zucker verrühren. Beide Soßen als Spiegel auf einem flachen Teller ausstreichen und mit einem Holzstiel verzieren. Die gefüllten Weintrauben auf dem Soßenspiegel anrichten und mit Puderzucker und Minzblättern garnieren.

8.465 Weintraubenrebe

Kosten für Zutaten DM 13,95
200 g Frischkäse
500 g Haferflocken
1 Bd. Fenchel
150 g Lachs
4 Kartoffeln
2 Tomaten
1 Becher Weintrauben grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lachs an fritierten Kartoffeln Dessert: Weintraubenrebe
Zubereitung des Dessert: Weintraubenrebe
Zwei Handvoll Haferflocken im Ofen rösten. Die Weintrauben halbieren und in Rebenform auf einem Teller auslegen. Minze als Stiel verwenden. Den Frischkäse mit Salz, Pfeffer und kleingeschnittener Minze vermengen und durch eine Spätzlepresse neben die "Rebe" pressen.

8.466 Westfälische Götterspeise

Kosten für Zutaten DM 19,68
1 Aubergine
2 Fleischtomaten
200 g Kalbsfilet
2 Kartoffeln
50 g Parmesan
100 g Pinienkerne
250 g Pumpernickel
100 g Speck durchwachsen
1 Glas Schattenmorellen
1 Flasche Traubensaft rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Piccata vom Kalbsfilet an Ratatoulli Dessert: Westfälische Götterspeise
Zubereitung des Dessert: Westfälische Götterspeise
Einen Sud aus einem 1/4 lit. Traubensaft, Rotwein, Zitronenschale, Honig, Zimt und Zucker herstellen, auf schwacher Flamme erhitzen und mit Mondamin binden. Die abgetropften Schattenmorellen hinzugeben und ziehen lassen. Sahne schlagen, mit Zucker und einem Schuß Calvados abschmecken und geschroteten Pumpernickel unterrühren. Die Schattenmorellen mit dem Sud auf einem tiefen Teller anrichten und die Pumpernickel-Sahne-Crème mit einer Spritztüte darauf garnieren.

8.467 Yams in Weißweinschaumsauce

Kosten für Zutaten DM 13,28
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
1 Makrele geräuchert
1 Rettich
1 Tomate
1 Glas Weinblätter
1 Dos. PRINCELLA Yams

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Makrelemouse im Crêpe Dessert: Yams in Weißweinschaumsauce
Zubereitung des Dessert: Yams in Weißweinschaumsauce
Ein Ei, ein Eigelb, Stärke, Yamssirup, Weißwein und Zucker über Wasserdampf aufschlagen. Die Yams unterheben und mit Kakaopulver bestäuben.

8.468 Yes

Kosten für Zutaten DM 14,69
150 g Couvertüre
50 g Hummersuppenpaste
1 Dos. Erdbeeren
5 Kartoffeln
1 Kiwi
1 Salatgurke
1 NESTLE Yes-Torti
1 Stück Victoriabarsch

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Fisch mit neuen Schuppen Dessert: Yes
Zubereitung des Dessert: Yes
Das Yes-Torti diagonal teilen. Sahne schlagen, mit der Spritztülle auf einen Teller spritzen und die Törtchenhälften danebenlegen. Die Kiwi schälen, pürieren und mit Puderzucker vermengen. Aus Eigelb, zwei Eiern, Weißwein und Zucker über einem Wasserbad eine Weinschaumcreme aufschlagen und die Hälfte davon mit geraspelter Couvertüre vermengen. Die weiße Creme auf den Teller geben und mit der braunen Creme und dem Kiwipüree Ornamente hineinziehen. Mit den Erdbeeren garnieren.

8.469 Zabaione von Kokosraspeln

Kosten für Zutaten DM 13,30
1 Grapefruit
150 g Feldsalat
200 g Kokosraspeln
1 Ingwerknolle
1 Paprika Rot
2 Zwiebeln
2 Wachteln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Feldsalat mit gebratener Wachtel Dessert: Zabaione von Kokosraspeln
Zubereitung des Dessert: Zabaione von Kokosraspeln
Aus Weißwein, Kokosraspeln, Brandy, Zucker und einem Eigelb eine Zabaione auf dem Wasserbad schlagen. Die Grapefruit filetieren, etwas von dem Saft mit in die Zabaione geben. Die Filets auf einem Teller anrichten, die Zabaione danebengeben und mit Minze und Puderzucker garnieren.

8.470 Ziegenkäse mit Mangospalten

Kosten für Zutaten DM 14,58
200 g Bohnen
200 g Knäckebrot
3 Kartoffeln
100 g Pistazienkerne
1 Mango
150 g Rumpsteak
1 Glas Rosinen in Rum
2 Tomaten
100 g Ziegenkäse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gebratenes Rumpsteak in Rum-Rosinen Dessert: Ziegenkäse mit Mangospalten

Zubereitung des Dessert: Ziegenkäse mit Mangospalten
Die Mango schälen, zu einem Fächer aufschneiden und auf einem Teller anrichten. Ein paar Scheiben Knäckebrot fächerförmig dazulegen. Den Rest des Käses danebenlegen. Die Pistazienkerne mahlen und als Garnitur auf den Teller streuen.

8.471 Zimtwaffel mit Trockenobst

Kosten für Zutaten DM 17,83
1 Artischocke
1 Becher DR.OETKER Creme double
1 Becher Blattspinat
1 Becher Austernpilze
200 g Entenbrust
1 Becher Haselnüsse
1 Becher Trockenobst
1 Fläschchen Sherry
1 Zwiebel rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Artischockenrahmsuppe Hauptspeise: Entenbrustspitzen im Haselnussmantel Dessert: Zimtwaffel mit Trockenobst
Zubereitung des Dessert: Zimtwaffel mit Trockenobst
Das Trockenobst in einen Topf mit Rotwein geben und ziehen lassen, braunen Zucker und Zimt hinzufügen. Einen Waffelteig aus Mehl, Milch, zwei Eiern, Zucker und viel Zimt herstellen und eine Waffel backen. Diese in Einzelstücke teilen und auf einen Teller, mit demTrockenobst in der Mitte, geben.

8.472 Zitronenquark satt

Kosten für Zutaten DM 17,05
1 Becher Austernpilze
150 g Entenbrust
1 Becher PFANNI Kartoffelpüree
1 Töpfchen Krebssuppenpaste
2 Tomaten
1 Glas SCHWARTAU Quittengelee
250 g Sahnequark
5 Scheiben Schinken roh
1 Zwiebel rot
300 g Weintrauben grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Handycap Jörg Hauptspeise: Xavers Ente Dessert: Zitronenquark satt
Zubereitung des Dessert: Zitronenquark satt
Den Speisequark mit abgeriebener Zitronenschale, Zitronensaft, Honig und einem Eigelb vermengen. Die Trauben entkernen und auf dem Rand eines Tellers verteilen. Die Quarkmasse in die Mitte geben. Eiweiß schlagen und mit einer Spritztülle auf dem Quark

verteilen. Das Ganze im Ofen goldbraun gratinieren. Zum Servieren mit Minze garnieren.

8.473 Zweierlei von der Birne

Kosten für Zutaten DM 13,98
2 Birnen
1 Becher DR.OETKER Blattgelatine
1 Fenchel
1 GALBANI Mozzarella
3 Möhren
1 Schweinelende

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Heißes Schwein auf Karottenspaghettini Dessert: Zweierlei von der Birne
Zubereitung des Dessert: Zweierlei von der Birne
Eine Birne aushöhlen und schälen. Rotwein, Zucker und Zimt in einem Topf ansetzen, die Birne darin ziehen lassen. Die zweite Birne schälen, entkernen, in Spalten schneiden, in Zucker und Butter karamelisieren und mit Calvados flambieren. Die ganze Birne auf Karamellsoße anrichten, die Birnenstückchen dazu. Das Ganze mit feingeschnittenen Minzeblättchen dekorieren

8.474 Zwiebackgratin

Kosten für Zutaten DM 14,91
1 Dos. Baby-Äpfel
1 Eisbergsalat
1 Stange Lauch
150 g Schweinefilet
100 g Roquefort
1 Becher Shii-Take Pilze
250 g Reisnudeln
225 g Zwieback

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinefilet und fritierten Reisnudeln Dessert: Zwiebackgratin Cocktail: Babyapfelcocktail
Zubereitung des Dessert: Zwiebackgratin
Zwei Eier und ein Eigelb mit Milch, Zimt und Zucker aufschlagen. Drei Stück Zwieback würfeln und in ein ofenfestes Förmchen füllen. Diese Würfel mit der Eimasse bedecken und im Wasserbad im Ofen ca. 12 min. bei 200°C gratinieren. Zucker karamelisieren lassen. Mit dem Saft der Babyäpfel ablöschen. Die Äpfel dazugeben und kurz anziehen lassen. Das Förmchen auf einem Teller servieren. Die Babyäpfel in ihren Saft dazureichen und mit noch einem Schuß Brandy verfeinern.

9 Kochduell, Dessert, Vorspeise

9.1 Sauerampfer-Erdbeer-Milkshake

ZUTATEN: 14.88 DM / 7.61 EUR
1 Schale Erdbeeren
3 Kartoffeln
2 Limetten
1 Kohlrabi
150 g Kalbsfilet
1 Becher Marzipan
1 Bd. Sauerampfer

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Cocktail: Sauerampfer-Erdbeer-Milkshake
Hauptspeise: Kalbsfilet auf Kartoffelbett
Dessert: Erdbeer-Carpaccio
Sauerampfer-Erdbeer-Milkshake Erdbeeren waschen und von Blättern befreien. Die eine Hälfte, klein schneiden (die andere für das Carpaccio aufbewahren) und mit Milch, Zucker und Sauerampfer pürieren. In ein Glas‘füllen und den Rand mit einer Erdbeerescheibe garnieren.

10 Kochduell, Dip, Vorspeise

10.1 Sellerie mit Käse-Dip

ZUTATEN: 14.98 DM / 7.66 EUR
1 Becher Hirse (Bio-Wertkost)
4 Feigen frisch
150 g Putenschnitzel
1 Orange
1 Staudensellerie
1 Becher Roquefort
1 Becher DR.OETKER Rotweincreme
1 Becher Rosinen

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Dip: Sellerie mit Käse-Dip
Hauptspeise: Sauerbraten auf Hirserisotto
Dessert: Feigen und Rotweincreme
Sellerie mit Käse-Dip» Beim Staudensellerie die Blätter und unteren Teil entfernen, Fäden ziehen, in mittelgrosse, dünne Stücke schneiden. Den Käse durch eine Kartoffelpresse drücken und mit saurer Sahne, frischen gehackten Kräutern, Salz und Pfeffer zu einem Dip vermengen. Selleriestangen in einer Schüssel anrichten und dazu den Dip reichen.

11 Kochduell, Getränk, Paprika

11.1 Bananen-Joghurtdrink

Kosten für Zutaten DM 13,54
1 Broccoli
100 g Bacon
2 Bananen
1 Chicoree
200 g Schweineschnitzel
200 g Trockenpflaumen
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
1 Becher Zwieback

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweineschnitzel im Babymantel Dessert: Bananen-Pflaumenspieße Getränk: Bananen-Joghurtdrink
Zubereitung des Getränks: Bananen-Joghurtdrink
150 gr. Joghurt mit Milch, Zucker und einer Banane im Mixer pürieren. Ein Glas mit einem Zuckerrand versehen, und den Milchshake hineinfüllen. Mit einem Minzeblatt garnieren.

11.2 Birnenmilchshake

Kosten für Zutaten DM 19,81
2 Birnen
1 Becher Filoteig
1 Glas Hagebuttenmarmelade
4 Jacobsmuscheln
1 Stange Lauch
1 Schale Pilzmischung
1 Schale Mini-Patissons grün
150 g Schweinefilet
1 Schale Weintrauben grün&rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Versteckte Jacobsmuscheln Hauptspeise: Schweinemedaillons auf Birnen Getränk: Birnenmilchshake
Zubereitung des Getränks: Birnenmilchshake
Eine geschälte Birne in Würfel schneiden, mit Zucker und Milch verfeinern, pürieren und in einem Glas servieren.

11.3 Eierpunsch mit Whiskey

Kosten für Zutaten DM 13,49
1 Aubergine
150 g Gorgonzola
250 g Mandeln
200 g Rumpsteak
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
1 Fläschchen Whiskey

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rinderstreifen auf Gorgonzolasauce Dessert: Cookies Getränk: Eierpunsch mit Whiskey
Zubereitung des Getränks: Eierpunsch mit Whiskey
Eigelb, Eiweiß und Sahne getrennt aufschlagen, dann vorsichtig vermengen, Zucker, Milch und Whiskey dazugeben. Alles in zwei Gläser mit Zuckerrand füllen.

11.4 Erdbeer-Kiwi-Shake

Kosten für Zutaten DM 18,37
1 Charentais-Melone
1 Schale Erdbeeren
1 Lachssteak
2 Kiwis
1 Tüte Pinienkerne
1 Bd. Möhren
1 Becher Tagliatelle
50 g Schinken roh
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Pinien-Schinken-Plätzchen mit Melonenpüree Hauptspeise: Lachs im Wirsingmantel mit Sahnenudeln Getränk: Erdbeer-Kiwi-Shake
Zubereitung des Getränks: Erdbeer-Kiwi-Shake
Die gewaschenen Erdbeeren vierteln, mit Zitronensaft, Joghurt, Sahne, Zucker und einem Schuß Cointreau verrühren und pürieren. Die Kiwis würfeln, mit Joghurt, Sahne, Zucker und einigen Minzblättern verrühren und mixen. Beide Shakes schichtweise in ein Glas füllen und mit einer Zitronenscheibe garnieren.

11.5 Gurkenkaltschale

Kosten für Zutaten DM 19,25
1 Schale Austernpilze
1 Honigmelone
1 Schale Himbeeren
150 g Putenschnitzel
2 Mini-Gurken
1 Paprika Rot
1 Block Nuss-Nougat
1 Becher BUITONI Spaghetti
1 Trevisano-Radicchio

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Trevisano-Spaghetti und Nougat-Putengeschnetzeltes Dessert: Melonen-Himbeer-Schale Getränk: Gurkenkaltschale
Zubereitung des Getränks: Gurkenkaltschale
Aus einer Minigurke eine sternförmige Ecke ausschneiden und mit einer Zitronenscheibe an einem hohen Glasrand garnieren. Den rest der Minigurken schälen, entkernen, in Würfel schneiden, mit Zitronensaft, Weißwein, Salz, Pfeffer, Zucker und Weißweinessig pürieren und in das Glas füllen.

11.6 Kokosnußmenü Sabine 3

Kosten für Zutaten DM 13,48
1 Broccoli
1 Honigmelone
400 ml Kokosmilch
250 g Mascarpone
2 Orangen
150 g Putenschnitzel
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kokosnußmenü Sabine 1 Dessert: Kokosnußmenü Sabine 2 Getränk: Kokosnußmenü Sabine 3
Zubereitung des Getränks: Kokosnußmenü Sabine 3
Den Deckel der Melone sternförmig abschneiden und soviel vom Boden abtrennen, bis sie Stand hat. Das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauskratzen und mit dem halben Becher der Kokosnußmilch im Mixer pürieren. Mit Zucker abschmecken und wieder in die Melone füllen. Die Kaltschale mit dem Deckel auf einem Teller servieren.

12 Kochduell, Getränk, Tomate

12.1 Bananenshake

Kosten für Zutaten DM 14,13
2 Bananen
200 g Champignons braun
1 Stange Lauch
200 g Kirschen
150 g Seelachs
250 g Risotto
Spinat
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Risotto und Fisch Salat: Tomaten-Lauchsalat Getränk: Bananenshake
Zubereitung des Getränks: Bananenshake
Die Bananen mit Milch, Zitronensaft und Zucker im Mixer pürieren und in einem Glas servieren. Mit einem Minzeblättchen garnieren.

12.2 Himbeer-Kefir

Kosten für Zutaten DM 16,51
4 Hähnchenunterschenkel
1 Schale Himbeeren
1 Tüte Erdnüsse
3 Kartoffeln
1 Becher Kefir
1 Kiwi
1 Maiskolben
3 Tomaten
1 Schale Rucola

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Marinierte Hähnchenschenkel mit GrillKartoffel und gebratenem Maiskolben Salat: Rucolasalat mit gerösteten Erdnüssen Getränk: Himbeer-Kefir
Zubereitung des Getränks: Himbeer-Kefir
Die übrigen Himbeeren, den Kefir, Honig und einen Spritzer Zitronensaft pürieren, in ein Glas füllen und mit gehackter Zitronenmelisse bestreuen.

12.3 Kiwicocktail

Kosten für Zutaten DM 17,45
1 Schale Himbeeren
1 Stück Gouda
2 Kiwis
1 Paprika Rot
150 g Schweinefilet
1 Schale Sprossenmix
1 Tüte Rosinen
1 Zucchini
1 Glas Weinblätter

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gefüllte Zucchinischiffchen Hauptspeise: Schweinemedaillons im Weinblattmantel Getränk: Kiwicocktail
Zubereitung des Getränks: Kiwicocktail
Die Cocktailgläser zum Servieren mit einem Zuckerrand und Zitronenscheiben verziehren. Die geschälten Kiwis mit Weißwein, Calvados, Zucker und Eiswürfeln pürieren und in die vorbereiteten Gläser füllen.

12.4 Nektarinen-Bowle

Kosten für Zutaten DM 19,18
1 Chinakohl
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
150 g Beerenmischung
200 g Entenbrust
200 g DANONE Hüttenkäse
2 Nektarinen
1 Becher BUITONI Spaghetti
150 g Shii-Take Pilze

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Entenbrust an Pilzragout und Kohl-Spaghetti Dessert: Beerencrème Getränk: Nektarinen-Bowle
Zubereitung des Getränks: Nektarinen-Bowle
Ein Weinglas am Rand befeuchten und mit einem Zuckerrand verzieren. Aus Rotwein, Zitronensaft, Honig und Zucker eine Bowle herstellen und die entkernten, in Scheiben geschnittenen Nektarinen hinzugeben.

12.5 Sahnebowle

Kosten für Zutaten DM 14,07
1 Becher IGLO Broccoli
150 g Geflügelleber
200 g Putenbrust
100 g Mandelblättchen
50 g Parmesan
1 Tomate
50 g Roquefort
50 g Schweinenetz

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefülltes Putenröllchen mit seiner Leber a la Kerstin Getränk: Sahnebowle
Zubereitung des Getränks: Sahnebowle
Sahne leicht anschlagen, mit etwas Puderzucker, Zitronensaft und eiskaltem Weißwein vermengen und in ein Glas füllen. Mit Kakaopulver garnieren.

12.6 Tropischer Drink

Kosten für Zutaten DM 17,93
1 Schale Champignons
1 Schale Cocktailtomaten
1 Tafel Blockschokolade
1 Schale Erdbeeren
4 Kartoffeln
1 Karambole
1 Mangold
150 g Rumpsteak braun
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rumpsteak im Mangoldmantel Dessert: Erdbeerträume Getränk: Tropischer Drink
Zubereitung des Getränks: Tropischer Drink
Geschlagene Sahne mit Vanillezucker, Zitronensaft, Zucker, Calvados und Weißwein verrühren, etwas pürierte Karambole unterziehen und in hohe Gläser füllen. Die übrige Karambole in Scheiben schneiden, mit der geschmolzenen Blockschokolade überziehen und am Glasrand dekorieren.

13 Kochduell, Hauptspeise

13.1 Aal-Gemüse-Pastete

ZUTATEN: 14.65 DM (7.49 EURO
150 g Aalfilet geräuchert
1 Schale Champignons
Braun
1 Becher NESTLE Blätterteig
2 Birnen
1 Schale Frischkäse
1 Bd. Frühlingszwiebeln
2 Radicchio
1 Becher Walnüsse

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Aal-Gemüse-Pastete
Dessert: Karamelisierte Birne mit Walnuss
Zubereitung der Hauptspeise:
Frühlingszwiebeln kleinschneiden, Champignons in Scheiben und kurz in Olivenöl anschwitzen. Aalfilet in Streifen schneiden. Blätterteig auslegen mit Ei bestreichen, den Aal darauflegen und mit den Frühlingszwiebeln undChampignons zu einer Pastete einwickeln, mit Ei bestreichen und in den Ofen geben. Radicchioblätter mit einer Vinaigrette aus Öl, Essig, Salz, Pfeffer und frischen gehackten Kräutern übergiessen und auf einem Teller als Bett auslegen, die aufgeschnittene Aal-Gemüse-Pastete darauf anrichten und mit Basilikum und Pilzscheiben garnieren.

13.2 Aprikosen-Hackfleischbällchen

ZUTATEN: 14.25 DM / 7.29 EUR
1 Becher Bulgur
1 Aubergine
1 Becher Aprikosen getrocknet
1 Becher Engelshaar-Teig
1 Galia Melone
1 Paprika rot
200 g Rindergehacktes

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Aprikosen-Hackfleischbällchen
Dessert: Süsser Bulgur mit Melone
Aprikosen-Hackfleischbällchen Hackfleisch mit einem Ei und getrockneten, klein gewürfelten Aprikosen, Salz und Pfeffer vermengen. Daraus kleine Bällchen formen und in heissem Öl knusprig braten. Paprika und Aubergine, klein würfeln,mit Kräutern der Provence und einer Knoblauchzehe in heissem Öl anschwitzen. Tomatenmark zu dem Gemüse geben, mit Rotwein, einem Schuss Sojasauce und frischen gehackten Kräutern abschmecken.

Engelshaarteig in heissem Fett fritieren, über den fertigen Teig etwas Salz geben. Gemüse auf einen Teller geben, darauf die Bällchen und darüber das fritierte Engelshaar legen.

13.3 Asia Roll's mit Rote-Beete-Dip

ZUTATEN: 14.71 DM (7.52 EURO
2 Bananen
1 Gurke
1 Schale Krabben
1 Bd. Möhren
1 Quark
1 Becher Reisblätter
1 Becher Rote Bete
1 Schokoladenriegel

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Asia Roll's mit Rote-Beete-Dip
Dessert: Bananen-Risotto
Zubereitung der Hauptspeise:
Aus der Hälfte des Quarkes Ingwer, Sojasauce, einem Schuss Tabasco, Salz und Pfeffer eine Paste herstellen. Reisblätter einzeln in ein feuchtes Tuch legen, damit sie aufweichen. Jeweils zwei Blätter übereinanderlegen und mit der Paste bestreichen. Gurke und Möhren schälen, in dünne Streifen schneiden. Mit einer Krabbe und jeweils zwei Gurken- und Möhrenstreifen in die Reisblätter einrollen. Rote Beete mit Restquark und Balsamicoessig zum Dip pürieren. Die Asia Roll's auf einem Teller anrichten und mit dem Rote-Beete Dip , sowie einem Schüsselchen mit Sojasauce reichen.

13.4 Asiatisches Kompott

ZUTATEN: 14.88 DM / 7.61 EUR
1 Schale Bohnen grün
1 Apfel
1 Becher Amarettikekse
1 Glas'HENGSTENBERG Honiggurken
150 g Kalbsleber
1 Becher Linsen rot
3 Tomaten
1 Vanillestange

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Asiatisches Kompott
Dessert: Amarettischaum
Asiatisches Kompott» Die Kalbsleber von den Sehnen befreien, und klein schnetzeln. Die roten Linsen in Salzwasser köcheln lassen. Bei den grünen Bohnen die Enden abschneiden, in einer Pfanne mit Olivenöl, geschnittenem Knoblauch anbraten, anschliessend Butter und Salz dazu in die Pfanne geben. Zu dem Geschnetzelten, geviertelte Tomaten und klein

gewürfelte Honiggurken geben und mit einem Schuss Soja und Bratenfond abschmecken. Linsen auf einen Teller geben, asiatisches Gemüsekompott mit dem Geschnetzelten darüber geben und mit gehackter Petersilie überstreuen.

13.5 Barbecue-Chicken mit kanadischem Allerlei

ZUTATEN: 19.25 DM / 9.84 EUR
1 Flasche'Ahornsirup
1 Becher Cashewkerne
1 Schale Blaubeeren
1 Schale Champignons
4 Hähnchenunterschenkel
1 Schale Feldsalat
1 Schale grüne Bohnen
100 g Frühstücksspeck
3 Kartoffeln

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Salat: Feldsalat mit gebratenen Speckscheiben
Hauptspeise: Barbecue-Chicken mit kanadischem Allerlei
Getränk: Blaubeer-Drink
Barbecue-Chicken mit kanadischem Allerlei» Die Hähnchenunterschenkel auslösen, mit Salz, Pfeffer, Kräuter der Provence und Olivenöl marinieren, in einer Grillpfanne anbraten und im Ofen garziehen. Die ganzen Kartoffeln in Salzwasser kochen, abgießen, einzeln in Alufolie einwickeln, längs aufschneiden und mit einer Creme aus Joghurt, Sojasoße, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und gehackten Kräutern füllen. Die übrigen Champignons entstielen, in Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren, in einer Grillpfanne anbraten und im Ofen garziehen. Die Bohnen auf gleiche Länge tournieren, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen, jeweils acht Bohnen mit einer Speckscheibe einrollen und in einer Butterflocke nachbraten. Für die Soße den übrigen Speck in Würfel schneiden, in wenig Oivenöl anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence würzen und mit einem Schuß Ahornsirup, Tomatenmark, grünem Tabasco, Balsamico, Rotwein und Senf vollenden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumstrauß garnieren.

13.6 Böhmische Raddicchio-Knödel mit Ente

ZUTATEN: 14.81 DM / 7.57 EUR
150 g Entenbrust
1 Fläschchen Eierlikör
1 Becher Knödel halb+halb
1 Mini-Blumenkohl
1 Mini-Broccoli
1 Radicchio
1 Schale Weintrauben
Blau + grün
1 Becher Walnüsse

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Böhmische Raddicchio-Knödel mit Ente
Dessert: Walnuss-Eierlikör-Soufflee
Böhmische Raddicchio-Knödel mit Ente» Raddicchio kleinschneiden in eine Schüssel mit Wasser geben, den Knödelteig einrühren, ein Ei dazugeben und quellen lassen. Anschliessend daraus kleine Knödel formen und in Salzwasser ziehen lassen. Haut von der Entenbrust lösen und in Olivenöl, mit Salz und Pfeffer knusprig ausbraten, später die geschnetzelte Ente dazugeben. Broccoli und Blumenkohl klein schneiden, mit Salz in Olivenöl anbraten, Sojasauce und Zitronensaft hinzufügen, anschliessend das Fleisch mit Schnittlauchröllchen dazugeben. Das Fleisch mit dem Gemüse auf einem Teller anrichten, die crossen Hautstreifen darüberlegen und die Knödelchen kreisförmig darumherum anrichten.

13.7 Bohnen-Putenröllchenmit Pilzrahmsauce

ZUTATEN: 14.78 DM (7.56 EURO
1 Schale Bohnen grün
2 Chili rot
1 Becher Hüttenkäse
150 g Putenbrustfilet
4 Mispeln
1 Fläschchen Marillen-Zitrus- Likör
1 Schale Mini-Mais
1 Becher Steinpilze getrocknet

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Bohnen-Putenröllchenmit Pilzrahmsauce
Dessert: Gratinierter Hüttenkäse mit Mispeln
Zubereitung der Hauptspeise:
Steinpilze in warmem Wasser einweichen. Bohnen in Wasser blanchieren. Pute in dünne Streifen schneiden und ein paar Bohnen in die Putenstreifen einrollen, salzen, pfeffern und beidseitig in Öl braten. Mit etwas Weisswein verfeinern. Mini-Mais und Chili kleinschneiden und in etwas Butter, Salz, Pfeffer und Weisswein köcheln. Weisswein, Bratenfond, etwas vom Pilzwasser, eingeweichte Steinpilze, Salz, Pfeffer, wenig Sahne und gehackte Petersilie zu einer Pilzrahmsauce kochen. Mais mit Chili in die Mitte eines Tellers geben, die Bohnen-Putenröllchen sternförmig darauflegen und mit Baslikum garnieren.

13.8 Chili con Kaninchen mit Käse-Nudeln

ZUTATEN: 19.05 DM / 9.74 EUR
50 g Bacon
1 Stück Gouda mittelalt
1 Becher BUITONI Farfalle
1 Kaninchenfilet
2 Kaktusfeigen
2 Kohlrabi
1 Dos. Kidneybohnen
1 Becher Quark
1 Radicchio

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT *KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG*

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Gratinierter Speck-Radicchio
Hauptspeise: Chili con Kaninchen mit Käse-Nudeln
Dessert: Feigensoufflé
Chili con Kaninchen mit Käse-Nudeln» Das parrierte Kaninchenfilet in Würfel schneiden, würzen und in Olivenöl anbraten. Etwas Tomatenmark und die abgeschütteten Kidney-Bohnen dazugeben, mit Knoblauchscheibchen und Chilipulver verfeinern und mit geriebenem Gouda und gehackter Petersilie vollenden. Die geschälten Kohlrabis halbieren, aushöhlen, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen mit einer Butterflocke verfeinern und als Schalen für das Kaninchenragout auf einem flachen Teller anrichten. Die Farfalle in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen und in geriebenem Gouda, Salz, Pfeffer und fein geschnittenem Schnittlauch nachschwenken. Zum Anrichten das Kaninchenragout in die Kohlrabischalen füllen und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

13.9 Chili-Puten-Roulade

ZUTATEN: 14.22 DM / 7.27 EUR
1 Bd. Bärlauch
1 Artischocke
1 Schale Frischkäse
4 Habanero-Chili
1 Stangen Karamel-Kürbiskerne
150 g Putenschnitzel
1 Orange
1 Bd. Spargel weiss

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Chili-Puten-Roulade
Dessert: Kürbiskern-Orangen-Dessert
Chili-Puten-Roulade» Putenschnitzel in zwei dünne Scheiben teilen, fein gehackte Chili auf das Fleisch geben, zusammenschlagen und mit Zahnstocher befestigen, in Olivenöl anbraten. Artischoke von äusseren Blättern befreien, Boden abschneiden und in Brühe garen. Spargel schälen, in Stücke schneiden und in Sahne mit Salz und Pfeffer kochen. Bärlauch mit Olivenöl und Petersilie zu einem Pesto pürieren. Den Spargel mit Sauce auf einen Teller geben. Das Pesto in den Artischockenboden füllen und in die Mitte setzen. Angeschnittene Putenroulade sternförmig um die Artischocke auf dem Spargel anrichten.

13.10 Dolmades mit sizilianischen Cous-Cous

ZUTATEN: 14.39 DM (7.36 EURO
1 Becher Cous-Cous
150 g Lammhackfleisch
4 Mispeln
1 Becher Pinienkerne
2 Spitzpaprika
3 Tomaten
1 Becher Weinblätter eingelegt

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Dolmades mit sizilianischen Cous-Cous
Dessert: Mispelsalat
Zubereitung der Hauptspeise:
Reis kochen. Cous-Cous ebenfalls kochen und mit etwas Öl, Salz und Brühe verfeinern. Lammhackfleisch in Öl mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Petersilie anbraten. Später mit dem Reis zusammen portionsweise in die Weinblätter zu einem Päckchen einschlagen. Paprika halbieren und in Öl rundherum anbraten. Tomaten würfeln und mit Knoblauch, Basilikum Salz und Pfeffer ebenfalls in Öl zu einem Ragout köcheln. Pinienkerne in braunem Zucker anrösten. Auf einem Teller die Weinblattpäckchen anrichten, mit Zitronenscheibe und Petersilie dekorieren. Auf einem anderen Teller das Cous-Cous in die Mitte setzen, Paprika sternförmig dazulegen, das Tomatenragout darauf geben und alles mit einem Teil der geröstetеten Pinienkernen bestreuen.

13.11 Duo in Tacos

ZUTATEN: 14.97 DM (7.65 EURO
150 g Kalbsschnitzel
2 Kalbsbratwurst
1 Schale Kirschen
5 Navetten
1 Becher Pistazien
1 Bd. Möhren
1 Becher Taco-Shells
2 Zucchini mit Blüten

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Suppe: Kirschsuppe
Hauptspeise: Duo in Tacos
Zubereitung der Hauptspeise:
Kalbsschnitzel klein schnetzeln und anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Navetten schälen, in Streifen schneiden und zum Geschnetzelten geben. Bei der Kalbsbratwurst den Brät aus der Haut drücken und Bällchen formen und mit Weisswein ablöschen, Petersilie dazugeben und in Öl anbraten. Die Möhren schälen, kleinschneiden und mit den Bällchen anbraten. Mit frischem Basilikum würzen und mit Tabasco scharf abschmecken. Die Zucchiniblüten in heissem Fett fritieren, danach etwas salzen. Einen Teller mit zwei Tacos anrichten. Einen Taco mit dem Kalbsgeschnetzelten füllen, den anderen mit den Bällchen. Die fritierten Zucchiniblüten als Dekoration darüber legen.

13.12 Elefantenfisch mit Tamarillossauce

ZUTATEN: 14.69 DM / 7.51 EUR
1 Schale Austernpilze
1 Becher Datteln
150 g Elefanten-Fisch
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Becher Frühlingsrollenteig
2 Tamarillos
1 Becher Walnüsse

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Elefantenfisch mit Tamarillossauce
Dessert: Süsse Frühlingsröllchen
Elefantenfisch mit Tamarillossauce Den Reis aufsetzen und kochen. Die Tamarillos achteln und in einem Topf mit Öl geben, köcheln lassen und durchpassieren. Anschließend Kräuter der Provence etwas Honig und Sahne hinzugeben und mit Butter aufmontieren. Den Fisch in Stücke schneiden, in Mehl wenden, kurz in heissem Fett mit dem klein geschnittenen unteren Teil der Frühlingszwiebeln anbraten und würzen. Die Austernpilze vom Stiel befreien und ebenfalls mit dem Rest der Frühlingszwiebeln anschwitzen. Reis in ein Timbaleförmchen geben (evtl. noch einen Teil des Frühlingszwiebelgrüns unter den Reis geben) und in die Mitte eines Teller stürzen. Fischstückchen und Austerpilze um den Reis legen und Sauce darüber giessen. Mit einem Basilikumblatt verzieren.

13.13 Ente mit Cranberrie-Sauce

ZUTATEN: 14.41 DM / 7.37 EUR
3 Chili orange
1 Becher Cranberries
150 g Entenbrust
2 Kartoffeln
1 Mango
1 Staudensellerie
Spinat rot

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Sellerie-Salat
Hauptspeise: Ente mit Cranberrie-Sauce
Ente mit Cranberrie-Sauce» Kartoffeln schälen, grob reiben, salzen und pfeffern und in heissem Öl kleine Plätzchen ausbacken. Zucker, Essig, Rotwein, 2 Sternanis, ein Lorbeerblatt zu einer Sauce reduzieren. Am Ende Cranberries in die Sauce geben, kurz mitkochen und mit etwas Mondamin binden. Haut des Entenbrustfilets kreuzweise einritzen, salzen und pfeffern und in heissem Öl anbraten, dann im Ofen gar ziehen lassen. Spinat in heissem Öl mit Pfeffer und Salz zusammenfallen lassen. Mango schälen und mit einem Sparschäler Spiralen abschneiden. Enta aufschneiden und auf eine Platte legen, Kartoffelplätzchen, Spinat und Mangospiralen dazulegen und Sauce dazwischen giessen.

13.14 Entenbrust auf süß-sauremKürbisgemüse

ZUTATEN: 19.33 DM / 9.88 EUR
1 Ananas
150 g Entenbrust
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Ingwerknolle
1 Becher Knödel halb+halb
1 Bd. Karotten
1 Glas‘Kürbis
1 Mango
1 Becher Schokolade-Kuvertüre

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Entenbrust auf süß-sauremKürbisgemüse
Dessert: Ananas und Mango mit Cointreau-Sahne
Entenbrust auf süß-sauremKürbisgemüse Die Entenbrust auf der Hautseite rautenförmig einschneiden, in einer Pfanne auf der Hautseite zuerst anbraten und zartrosa fertiggaren. Für die Knödel den Knödelteig nach Packungsanweisung anrühren. Eine geschälte und geraspelte Möhre unterrühren, mit einem Eisportionierer Kugeln ausstechen, zu Bällchen rollen und in siedendem Salzwasser garen. Für das Kürbisgemüse, das Kürbiswasser abschütten, mit geschnittener Lauchzwiebel in einen Topf angehen lassen und mit dem frischen kleingeschnittenen Ingwer, etwas Balsamico und Rotwein abschmecken und kurz ziehen lassen. Alles auf einem flachen Teller anrichten.

13.15 Entenbrust mit Karotten-Balsamico

ZUTATEN: 14.24 DM / 7.28 EUR
1 Ananas
1 Entenbrust
1 Becher Griess
1 Gemüsezwiebel
1 Bd. Möhren
1 Becher Safran
1 Becher Rosinen
1 Zucchini

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Entenbrust mit Karotten-Balsamico
Dessert: Rosinen-Griess in Ananas
Entenbrust mit Karotten-Balsamico» Die Haut der Entenbrust einritzen, salzen und pfeffern, in Olivenöl anbraten, dann im Ofen weiterschmoren. Zucchini in Längsscheiben schneiden, würzen, ebenfalls in Olivenöl anbraten. Die Möhren schälen, in kleine Scheiben schneiden, in Öl anbraten, einen Teil der zerkleinerten Zwiebel dazugeben, mit Safran, Weisswein, Balsamico, Honig, Salz, Pfeffer, Zucker würzen und mit Rotwein einreduzieren. Restliche Zwiebelwürfel in Butter in der Frillpfanne bräunen. Das Möhrenragout auf einen Teller geben, die aufgeschnittene Entenbrust darauflegen, ein paar

Röstzwiebeln darüberstreuen und die aufgerollten Zucchinihälften am Tellerand drappieren.

13.16 Entengeschnetzeltes auf Kartoffel-Apfel-Carpaccio

ZUTATEN: 19.25 DM / 9.84 EUR
2 Äpfel
1 Entenkeule
1 Schale Feldsalat
1 Stück Greyezer Käse
1 Mango
1 Becher Nussmischung
2 Süsskartoffeln
1 Becher Rote Bete

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Entengeschnetzeltes auf Kartoffel-Apfel-Carpaccio
Dessert: Rote Bete und Feldsalat mit gerösteten Nüssen
Entengeschnetzeltes auf Kartoffel-Apfel-Carpaccio Die Entenkeule auslösen, in große Stücke schneiden, mit gehacktem Knoblauch und Mangostiften in Olivenöl anbraten, mit Rotwein ablöschen und in Honig, Zitronensaft, Salz und Pfeffer garen lassen. Die geschälten und entkernten Äpfel und Süßkartoffeln in dünne Scheiben hobeln, auf ein mit Olivenöl bestrichenes Backblech legen, mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen und im Ofen grillen. Dann das Entengeschnetzelte darauf anrichten.

13.17 Entrecote mit Tomaten-Kompott

ZUTATEN: 14.97 DM / 7.65 EUR
3 Chili rot
1 Chrunchy-Nut-Müsli
1 Schale Kumquats
1 Mango
1 Schale Okra-Schoten
150 g Rindersteak
3 Tomaten
1 Becher Süsskartoffel

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Entrecote mit Tomaten-Kompott
Dessert: Honig-Knusper-Omlett mit Mango
Entrecote mit Tomaten-Kompott Tomatenmark in Öl anschwitzen, mit Rotwein ablöschen, Brühwürfel, Knoblauch und etwas gehackten Chili zugeben und einkochen lassen. Tomaten filetieren, würzen und mit gehackter Petersilie anschliessend dazu geben. Steak braten, salzen und pfeffern. Süsskartoffeln in Scheiben schneiden, in Mehl wenden, anschliessend fritieren. Bei den Okraschoten den Stiel abschneiden und sie der Länge nach halbieren. Ebenfalls in Mehl wenden und fritieren. Das Steak in die Mitte des Tellers legen, einen

Klecks Tomatenkompott darauf geben. Süsskartoffel und Okraschoten abwechselnd darum drappieren.

13.18 Exotisches Schweinefilet

ZUTATEN: 19.36 DM / 9.90 EUR
1 Ananas
1 Glas'Erdnusscreme
1 Schale Enoki-Pilze
1 Kochbanane
1 Schale Krabben
3 Pak-Choi
3 Mandarinen
1 Paprika rot
150 g Schweinefilet
WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Dessert: Gebackene Banane auf Erdnussbutter-Orangen Sauce
Hauptspeise: Exotisches Schweinefilet
Exotisches Schweinefilet Den Reis kochen, Butter und Rauke-Sprossen dazu geben. Den gewaschenen Pak-Choi und das Schweinefilet in Würfel schneiden, anbraten, würzen, mit den Enoki-Pilzen, den Ananasstücken und den Krabben kochen und mit Sahne abschmecken. Alles auf einem Teller anrichten.

13.19 Fasanbrust mit Senffrucht-Sauce

ZUTATEN: 14.96 DM (7.65 EURO
2 Bananen
1 Daim (Riegel)
150 g Fasanenbrust
1 Glas'Senffrüchte
1 Becher BUITONI Tagliatelle (Nudelne-
ster)
1 Staudensellerie
1 Zucchini gelb
WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Fasanbrust mit Senffrucht-Sauce
Dessert: Glasierte Bananen mit Schokodreiecken
Zubereitung der Hauptspeise:
Fasan, mit Salz und Pfeffer würzen, und in Olivenöl leicht anbraten, den Sirup der Senffrüchte und etwas Butter dazugeben, später die Früchte hineinrühren und in der Pfanne weiterziehen lassen. Nudeln in Salzwasser kochen, dann in Butter schwenken. Beim Staudensellerie die Blätter entfernen, klein schneiden und in Öl anbraten. Anschliessend mit den Nudeln mischen. Zucchini in schräge Scheiben schneiden, würzen und ebenfalls in Öl braten. Zucchinischeiben am Rand eines Tellers drappieren, Staudensellerie-Nudeln in die Mitte geben und die aufgeschnittene Fasanenbrust mit der Sauce darauf anrichten. Mit

Petersilie garnieren.

13.20 Fasanenbrust in Wirsingmantel

ZUTATEN: 14.82 DM (7.58 EURO
150 g Fasananbrust
1 Schale Erdbeeren
1 Becher Mohn
3 Rote Beete vorgekocht
1 Becher Quarkknödel
1 Becher MIBELL Quark
1 Knolle Sellerie
1 Wirsing

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Suppe: Rote-Beete-Suppe
Hauptspeise: Fasanenbrust in Wirsingmantel
Dessert: Quarkknödel auf Erdbeersauce
Zubereitung der Hauptspeise:
Fasanenbrust salzen und pfeffern und kurz anbraten. In ein blanchiertes Wirsingblatt einschlagen und in Butter garen, mit Weisswein ablöschen. Restlichen Wirsing in Streifen schneiden, blanchieren, mit Sahne, Salz und Pfeffer köcheln, mit Stärke abbinden und mit Kümmel würzen. Sellerieknolle schälen und auf einem Hobel in Waffelscheiben schneiden. Selleriescheiben in eine spezielle Körbchenform pressen und in heissem Öl fritieren. Fasan auf Wirsing anrichten, das Selleriekörbchen dazugeben.

13.21 Finger-Food

ZUTATEN: 17.95 DM / 9.18 EUR
1 Blutwurst
1 Becher Backpflaumen
(Bio-Wertkost)
1 Bd. Frühlingszwiebeln
4 Kartoffeln
3 Karotten
1 Bd. Spargel grün
1 Vanillestange
1 Becher Wan Tan Teig
1 Zwiebel

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Finger-Food
Finger-Food Einen Tempurateig bestehend aus Stärke, geschlagenem Eiweiss und Weisswein herstellen. Die geputzten, gewaschenen, in grobe Stücke geschnittenen Frühlingszwiebeln, mit Mehl bestäuben und durch denTempurateig ziehen, im Fett ausbacken und mit Salz würzen und auf einem Teller anrichten. Die gewaschenen Kartoffeln ungeschält auf einer Mandoline hobeln, damit ein Waffelmuster ensteht. Mit Salz würzen,

ausfritieren und ebenfalls anrichten. Den Spargel vom holzigen Ende befreien, im Ganzen in Salzwasser al dente blanchieren und mit einer Vinaigrette, bestehend aus 3 Teilen Öl, 1 Teil Essig, Salz und Pfeffer marinieren. Dann die geschälten Karotten darüber hobeln und anrichten. Die Blutwurst klein schneiden, mit Majoran würzen, in den Wan Tan Teig einwickeln und fritieren. Dazu die gewürfelten Zwiebeln in Butter und Olivenöl glasig werden lassen und würzen und mit Senf als Beilage servieren. Die Backpflaumen in braunem Zucker karamelisieren, mit etwas Rotwein ablöschen, ebenfalls in Wan Tan Blätter einschlagen, mit einem Eigelb bestreichen, ausbacken und mit Puderzucker bestäuben. Ein Becher Sahne, ausgekratzte Vanilleschote, Zucker, Vanillezucker und ein Schuss Milch aufkochen, mit einem Eigelb und etwas Stärke binden und zu den Backplflaumen servieren.

13.22 Fisch-Lauch-Ring auf schwarzen Nudeln

ZUTATEN: 14.83 DM / 7.58 EUR
1 Ananas
1 Schale Champignons weiss
1 Becher Frischkäse
Körniger
1 Stange Lauch
1 Stück Ingwer
1 Bd. Karotten
1 Paprika grün
150 g Rotbarschfilet
1 Becher Spagetthi schwarz

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Fisch-Lauch-Ring auf schwarzen Nudeln
Dessert: Ananasragout mit Ingwer
Fisch-Lauch-Ring auf schwarzen Nudeln» Nudeln in Salzwasser kochen. Lauchblätter im Genzen blanchieren. Ein Lauchblatt in einer Ringform kreisförmig auslegen, darin den gesalzenen und gepfefferten Fisch eingerollt hineindrücken und in der Ringform in Weisswein pochieren. Karotte schälen und in Streifen schneiden. Pilze vierteln, in Fett anbraten, salzen und pfeffern, Knoblauch und etwas von dem Fischfond dazugeben, die Karottenstreifen hinzufügen und mit Mondamin abbinden. Die Nudeln als Bett auf einen Teller geben, mit der Pilzsauce übergiessen und die Fischrolle daraufsetzen.

13.23 Fischroulade im Reisblatt

ZUTATEN: 14.47 DM / 7.40 EUR
1 Fenchel
1 Bd. Kerbel
1 Ingwer gekocht
1 Bd. Möhren
1 Mango
150 g Schollenfilet
1 Becher Reispapier
Mit schwarzen Sesam

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Fischroulade im Reisblatt
Dessert: Schoko-Creme mit Ingwer und Mango
Fischroulade im Reisblatt» Reispapier in feuchtem Tuch aufweichen. Schollenfilet salzen und pfeffern, mit Zitronensaft beträufeln. Die geschälten Möhren, raspeln, in Öl garen, salzen, pfeffern und mit Weisswein und Ei binden. Diese Karottenmasse in das Filet einrollen. Filet in Reisblatt einwickeln und in Olivenöl anbraten. Fenchel in breite Scheiben schneiden, in Öl mit Salz und Pfeffer braten. Sahne mit Curry und Weisswein aufkochen und mit Salz, Pfeffer, geschnittenen Kerbel und etwas Zucker zu einer Sauce kochen. Die Fenchelscheiben auf einen Teller legen, den aufgeschnittenen Fisch darüberlegen und mit der Sauce übergiessen.

13.24 Fritierter Fisch und Austernpilze

ZUTATEN: 14.72 DM (7.53 EURO
1 Schale Austernpilze gelb
1 Broccoli
1 Becher DR.OETKER Aranca Zitronencreme
1 Flasche‘Fischsauce
1 Ingwerknolle
1 Schale Kumquats
150 g Rotbarschfilet
3 Tomaten

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Fritierter Fisch und Austernpilze
warmes Zwischengericht: Süss-saures Kumquats-Kompott mit Ingwer
Dessert: Zitronenmousse
Zubereitung der Hauptspeise:
Rotbarschfilet und Austernpilze in Stücke schneiden, zusammen mehlieren, durch einen Teig -bestehend aus Milch, Eiern, Mehl ziehen und als Päckchen in heissem Fett fritieren. Austernpilze ebenfalls mehlieren und im selben Teig wenden und fritieren. Broccoliröschen blanchieren und in einer Sauce aus Wasser, Fischsauce, Ingwer, Knoblauch und Pfeffer ziehen lassen. Tomaten in dünne Scheiben schneiden, mit einer Vinaigrette aus Zitronensfat und Essig, Olivenöl und geschnittenem Knoblauch übergiessen und kreisförmig auf einem Tellerrand anrichten. Broccoli in die Mitte setzen und mit den fritierten Pilzen und den fritierten Fischstückchen garnieren. Mit Basilikum garnieren.

13.25 Garnelen auf Spargelragout

ZUTATEN: 14.96 DM (7.65 EURO
1 Ananas
1 Becher RIOGRANDE Himbeeren tiefgekühlt
1 Dos. Kaviar (deutsch)
1 Becher Puffreis (bunt)
4 Riesengarnelen
1 Bd. Spargel
1 Becher BUITONI Tagliatelle
1 Schälchen Zuckererbsen

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Garnelen auf Spargelragout
Dessert: Gratinierte Himbeeren in Ananas
Zubereitung der Hauptspeise:
Bei den Garnelen den Panzer und Darm entfernen, mit Salz und Pfeffer würzen mit Salz und Pfeffer, mehlieren und in Öl, Basilikumblättern und Knoblauch scharf anbraten. Nudeln al dente kochen, anschliessend in Butter und Salz schwenken. Spargel schälen, klein schneiden und in einem Fond aus Weisswein, Zitrone, Salz, Zucker und einer Butterflocke vorkochen. Zuckererbsen in kleine Stifte schneiden und in Weisswein, Zitronensaft, Pfeffer, Salz, etwas Butter und Sahne köcheln lassen. Später die Spargelstücke daruntermischen. Die Nudeln in die Mitte eines Tellers geben, die Garnelen darauf setzen und mit einem Kaviarklecks vollenden. Das Spargel-Zuckererbsen-Ragout darumherum anrichten.

13.26 Garnelenschmetterlinge auf Linsensalat

ZUTATEN: 14.97 DM / 7.65 EUR
1 Becher Linsen rot
1 Karambole
1 Physalis
1 Orange
1 Dos. Pfeffer grün
4 Scampis
1 Romana-Salat

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Dessert: Sternfrüchte-Orangen-Carpaccio
Hauptspeise: Garnelenschmetterlinge auf Linsensalat
Garnelenschmetterlinge auf Linsensalat Rote Linsen in Salzwasser kochen. Von den Garnelen die Schale entfernen, teilen und Darm herausziehen, Garnelen schmetterlingsförmig aufklappen. Garnelen in mit Knoblauch aromatisiertem Olivenöl kurz braten, dann herausnehmen. Bratensatz mit Calvados und Weisswein ablöschen und flambieren, dann die grünen Pfefferkörner dazugeben, die Garnelen darin nachziehen lassen. Die äusseren Blätter des Salates im Ganzen in Öl braten, salzen und pfeffern. Aus Olivenöl, Salz, Pfeffer, Balsamico und gehackter Petersilie eine Vinaigrette anrühren und über die warmen, abgetropften Linsen geben. Romanasalatblätter fächerartig auf Teller anordnen, Linsensalat in die Mitte geben, Garnelen darauf anrichten und mit der Pfeffersauce übergiessen. Mit einem Zitronenviertel und Basilikumblättern garniert servieren.

13.27 Garnelenspiess auf Vanillenudeln

ZUTATEN: 14.97 DM / 7.65 EUR
1 Ananas
1 Schale Gambas
1 Peperoni
1 Glas'Pflaumen
1 Bd. Möhren
1 Becher Mie-Nudeln
1 Bd. Spargel grün
1 Vanilleschote

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Garnelenspiess auf Vanillenudeln
Dessert: Warme Chilipflaumen
Garnelenspiess auf Vanillenudeln Vanillschote auskratzen und Mark in Olivenöl gut durchziehen lassen. Spargel putzen und am unteren Ende leicht anspitzen. In die Garnelen einen Schlitz schneiden. Ananas schälen in grobe Würfel schneiden, in die ebenfalls ein Loch gebohrt wird. Jeweils zwei Garnelen und ein Stück Ananas auf eine Spargelstange stecken. In Olivenöl braten, einen Schuss Sojasauce als Würze ins Öl geben. Geschälte Möhre mit einem Sparschäler in dünne Streifen hobeln und in Wasser mit etwas Butter, Zucker und Salz garen. Mie-Nudeln nach Packungsangabe in heissem Wasser einweichen. Die abgetropften Nudeln mit dem Vanilleöl mischen und auf einen Teller geben. Möhrenstreifen darüber legen und den fertigen Spargelspiess darauf setzen und mit Thai-Basilikum garnieren.

13.28 Gebratene Ente auf Pfirsich-Ingwer-Chutney mit Erdnus ...

ZUTATEN: 14.78 DM (7.56 EURO
2 Chilischoten rot & grün
1 Chinakohl
1 Schale Bohnen (Kenia) grün
150 g Entenbrust
1 Glas'Erdnusscreme
1 Becher Ingwer kandiert
3 Pfirsiche

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Gebratene Ente auf Pfirsich-Ingwer-Chutney mit Erdnussknödel
Zubereitung der Hauptspeise:
Bei der Entenbrust die Haut einritzen und in Öl mit Knoblauch , Lorbeer, Sternanis und Butter anbraten. Pfirsichstücke, zerkleinerten Ingwer, Curry, Weisswein, Salz, Pfeffer und kleingeschnittene Chilischote zu einem Chutney kochen. Chinakohlblatt blanchieren und eine Füllung aus Erdnusscreme, Eiern, Toastbrotbröseln, Salz und Pfeffer herstellen, darin einwickeln, mit einem Stäbchen festecken und in Wasser dünsten. Eine Marinade aus kleingeschnittenem Chili und Ingwer mit Sojasauce herstellen (für diejenigen, die es gern schärfer mögen). Keniabohnen blanchieren, später in Salz, Pfeffer und Butter schwenken.

Das Ingwer-Pfirsich- Chutney auf einen Teller geben, das aufgeschnittene Fleisch darauf anrichten und die Bohnen mit dem Erdnussknödel daneben setzen. Dazu die Marinade in einem Schüsselchen reichen. Mit Basilkum garnieren.

13.29 Gebratene Entenbrust auf Saté-Gemüse

ZUTATEN: 14.52 DM (7.42 EURO
1 Blumenkohl
150 g Entenbrust
1 Galia Melone
2 Maiskolben vorgekocht
1 Saté-Pulver
1 Süsskartoffel
1 Becher Zookekse

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Gebratene Entenbrust auf Saté-Gemüse
Dessert: Melonen-Cocktail mit Schoko-Keks-Sahne
Zubereitung der Hauptspeise:
Bei der Entenbrust die Haut etwas einschneiden, mit Salz, Pfeffer, Saté-Pulver würzen und in Olivenöl anbraten, anschliessend im Ofen weitergaren . Blumenkohlröschen in Öl anbraten, frische Kräuter, Knoblauch und Satépulver dazugeben. Vorgekochte Maiskolben in Streifen schneiden und zum Blumenkohl geben, Zitronensaft und Schnittlauch hinzufügen. Das Satégemüse in der Mitte eines Tellers anrichten und die aufgeschnittene Entenbrust darüberlegen. Mit Schnittlauch garnieren.

13.30 Gebratene Rebhuhnbrust auf Maronen-Birnen-Sauce

ZUTATEN: 14.23 DM / 7.28 EUR
2 Birnen
1 Becher Creme fraiche
1 Kiwi
1 Becher Maronen vorgekocht
150 g Rebhuhnbrust
7 Schalotten klein
1 Suppengemüse
1 Süsskartoffel

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Gebratene Rebhuhnbrust auf Maronen-Birnen-Sauce
Gebratene Rebhuhnbrust auf Maronen-Birnen-Sauce» Rebhuhn salzen, pfeffern, in Olivenöl anbraten und in den Ofen geben. Möhren, Sellerie, Süsskartoffel und Lauch in dünne Streifen schneiden, kurz in Mehl wenden und in heissem Öl fritieren. Zucker mit Butter, Calvados karamelisieren, Maronen darin warm werden lassen. Sahne mit Brühwürfel, Schalottenwürfeln und Weisswein zu einer Sauce reduzieren, anschliessend die Maronen hinzugeben. Rebhuhn auf einen Teller geben, die Maronensauce darübergiessen und das

fritierte Gemüse daneben setzen.

13.31 Gebratene Scholle in Pecanusskernbutter

ZUTATEN: 18.21 DM / 9.31 EUR
1 Fläschchen Amaretto
1 Aubergine
1 Schale Austernpilze
1 Friseesalat
2 Kaktusfeige
1 Becher Pecannüsse
1 Becher IGLO Schollenfilet
1 Becher Reisblätter
1 Zucchini

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Antipasti-Teller
Hauptspeise: Gebratene Scholle in Pecanusskernbutter
Dessert: Kaktusfeige im Reisblatt
Gebratene Scholle in Pecanusskernbutter Die restlichen Austernpilze in Butter braten, würzen, frische Petersilie dazu geben. Die Pecannüsse grob mahlen, in einer Pfanne in Butter kurz anrösten und die zwei geteilten Schollen-Filets dazu legen, darin garen und würzen.

13.32 Gebratener Rotbarsch auf Gemüsenudeln

ZUTATEN: 14.88 DM / 7.61 EUR
1 Becher BUITONI Bandnudeln
1 Erdnusscreme
1 Bd. Koriander
1 Bd. Möhren
1 Glas‘Mango
1 Fläschchen Portwein
150 g Rotbarsch
1 Staudensellerie

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Gebratener Rotbarsch auf Gemüsenudeln
Dessert: Portwein-Zabaione
Gebratener Rotbarsch auf Gemüsenudeln Nudeln in Salzwasser kochen, Möhren schälen und mit dem Sellerie in ca. 5 cm lange, dünne Streifen schneiden und zu den Nudeln ins Wasser geben. Weisswein, Sahne und ein Brühwürfel zu einer Sauce reduzieren und mit etwas Erdnusscreme und gehacktem Koriander würzen. Rotbarschfilet in 3 Stücke schneiden, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Kurz in Mehl wenden und in Olivenöl braten. Gemüse und Nudeln auf dem Teller anrichten, Fischfilet daraufsetzen und mit Sauce übergiessen. Gehackte Petersilie, ganzer Schnittlauch und Currypulver dienen als Dekoration.

13.33 Gebratener Thunfisch auf grünem Spargel

ZUTATEN: 14.95 DM / 7.64 EUR
1 Schale Frischkäse
1 Kiwi
1 Orange
150 g Thunfischsteak
1 Becher Studentenfutter
1 Bd. Spargel grün
2 Tomaten

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Gebratener Thunfisch auf grünem Spargel
Dessert: Teller-Frucht-Gratin
Gebratener Thunfisch auf grünem Spargel Spargel in der Mitte durchschneiden, die Enden in kleine Stücke schneiden und in Butter sautieren, Sahne, Pfeffer und Salz dazugeben und köcheln lassen. Aus Basilikum, Frischkäse, Toastbrot und einigen Nüssen, Salz, Pfeffer und etwas Sahne ein Pesto herstellen, indem man die Zutaten zusammen püriert. Spargelspitzen in einem extra Topf in brauner Butter garen. Das Tuhnfischsteak in Stücke schneiden, salzen und pfeffern und in heissem Öl braten. Tomate aushöhlen, die Spargelendenstücke hineingeben und das Pesto darauf. In die Mitte des Tellers die gefüllte Tomate geben, Spargelspitzen darum anordnen, Tuhnfischstücke auf den Spargel geben. Restliche Sahnesauce von den Spargelenden auf Teller verteilen.

13.34 Gebratenes Fischfilet auf Mangold

ZUTATEN: 14.88 DM (7.61 EURO
150 g Boudroisfilet
1 Fläschchen Fruchtlikör
1 Glas‘Kirschen
1 Schale Pilzmischung
1 Mangold
1 Schale Schichtkäse
1 Becher Quinoa (Reformhaus)
1 Becher Walnüsse

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Gebratenes Fischfilet auf Mangold
Dessert: Quark-Walnussplätzchen auf Champignons
Zubereitung der Hauptspeise:
Quinoa in Wasser mit einem Brühwürfel wie Reis kochen, später salzen und pfeffern. Das Fischfilet in Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer in heissem Fett anbraten, mit etwas Butter, Minze, Basilikum und Zitronenscheiben ziehen lassen. Mangoldgrün in Streifen schneiden und in Öl anschwitzen. Kirschsaft mit Bratenfond, Essig, Salz und Pfeffer einreduzieren, die Kirschen dazugeben und mit Honig, Fruchtlikör, und Mondamin abrunden. Zuerst den Mangold auf einem Teller geben, Quinoa daneben setzen, Fisch darüberlegen, mit Zitronenscheiben garnieren und die Kirsch-Likör-Sauce über das Ganze

träufeln.

13.35 Geflügel-Rosmarin-Spiess mit Tomaten-Balsamicosauce

ZUTATEN: 14.54 DM (7.43 EURO
1 Schale Aprikosen
150 g Hähnchenleber
1 Becher Haselnüsse
1 Becher Polenta
1 Stück Parmesan
1 Bd. Rosmarin frisch
2 Tomaten
1 Becher Spinat

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Geflügel-Rosmarin-Spiess mit Tomaten-Balsamicosauce
Dessert: Gebackene Aprikosen mit Aprikosenkompott
Zubereitung der Hauptspeise:
Leber säubern, von den Sehnen befreien und auf die Rosmarinzweige stecken. In Öl anbraten und würzen. Tomaten klein würfeln, dazugeben und mit Balsamicoessig ablöschen. Milch aufsetzen , die Polenta hineinrühren und köcheln lassen. Mit dem geraspelten Parmesan, Salz, Pfeffer, Kräutern der Provence und einer Knoblauchzehe würzen. Die Spinatblätter waschen, in Butter anschwitzen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Polenta auf einem Teller anrichten, den Spinat daneben setzen und die Leber-Rosmarin-Spiesse darüberlegen. Mit Petersilie garnieren.

13.36 Geflügelfrikassee im Reisrand

ZUTATEN: 17.95 DM / 9.18 EUR
1 Broccoli
1 Becher Buttermilch
1 Becher Himbeeren gefroren
3 Kartoffeln
1 Bd. Karotten
150 g Putenbrust
1 Schale Shii-Take Pilze
1 Dos. Spargel

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Geflügelfrikassee im Reisrand
Dessert: Himbeer-Buttermilch Kaltschale
Geflügelfrikassee im Reisrand Reis in Salzwasser garen, eine Butterflocke hinzugeben, dann in eine runde Kranzform geben und auf einen flachen Teller stürzen. Den zerkleinerten Broccoli in Salz- Muskatwasser garen. In einen Topf Wasser, Salz, eine Butterflocke und Zucker geben, die geschälten Karotten im Ganzen darin garen. Die Kartoffeln kochen und mit einem Parisienne-Löffel kleine Kugeln zum Anrichten ausstechen. Eine Mehlschwitze

herstellen, mit dem Spargelfond auffüllen und den Spargel wieder dazugeben. Das Geflügelfleisch kleinschneiden, anbraten etwas Brühwürfel und die Pilze dazugeben und garen. Das Fleisch und die Pilze mit dem Brokkoli zu dem Spargel geben, mit Zitronensaft und Sahne abschmecken. In den Reisrand füllen und mit den Karotten und den Kartoffelkugeln dekorieren.

13.37 Geflügelroulade auf Sauerampfersauce

ZUTATEN: 14.05 DM / 7.18 EUR
150 g Hähnchenbrustfilet
1 Schale Erdbeeren
1 Panettone
1 Bd. Möhren
1 Schale Ricotta
1 Bd. Sauerampfer
1 Bd. Zucchini

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Geflügelroulade auf Sauerampfersauce
Dessert: Arme Italiener
Geflügelroulade auf Sauerampfersauce Zucchini halbieren, eine Hälfte längs in dünne Scheiben schneiden. Hähnchenbrustfilet in Streifen schneiden, diese plattieren. Hähnchenstreifen auf Zucchinischeiben legen, Sauerampfer darauf und einrollen. Rouladen in mit Knoblauch und Basilikum gewürztem Öl braten. Den Rest der Zucchini in Rauten schneiden, in Butter, etwas Wasser, Salz und Pfeffer dünsten. Für das Vichy-Möhrengemüse die in Scheiben geschnittenen Möhren in wenig Wasser etwas Butter, Salz, Pfeffer und Zucker garen, am Ende gehackte Petersilie dazugeben. Sahne mit Brühe reduzieren, gehackten Sauerampfer, Salz, Pfeffer und Zitronensaft einrühren und evtl. mit Stärke binden. Möhren und Zucchinigemüse auf Teller geben, Geflügelrouladen darauf drappieren und mit Sauce übergiessen.

13.38 Gefüllte Aubergine auf Pak-Choi

ZUTATEN: 14.82 DM / 7.58 EUR
1 Aubergine
4 Feigen
150 g Lammhackfleisch
3 Kartoffeln
2 Pak-Choi
1 Becher Marzipan
1 Becher Yufka-Teig

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Gefüllte Aubergine auf Pak-Choi
Dessert: Versteckte Feige in Yufka-Teig

Gefüllte Aubergine auf Pak-Choi Die Kartoffeln schälen und klein würfeln. Lammhackfleisch in Öl anbraten mit Tomatenmark, gehackter Petersilie, Chilipulver, Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen, Kartoffelwürfel dazu geben. Auberginen aushöhlen und in Öl anbraten. Die Hackfleischmasse in die ausgehöhlte Aubergine geben und im Ofen schmoren lassen. Halbierten Pak Choi in Butter anbraten, würzen, Rotwein dazugeben und dünsten. Pak Choi auf den Teller geben, die gefüllte Aubergine darauf legen und mit dem eingekochten Rotweinsud begiessen. Mit einem Basilikumblättchen garnieren.

13.39 Gefüllte Kalbsroulade

ZUTATEN: 14.79 DM / 7.56 EUR
2 Birnen
150 g Gorgonzola
1 Becher Geleefrüchte
1 Fläschchen Eierlikör
1 Kalbsroulade
3 Kartoffeln
2 Maiskolben
1 Becher Spinat rot & grün

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Gefüllte Kalbsroulade
Dessert: Andere "Birne Helene"
Gefüllte Kalbsroulade» Kalbsschnitzel, plattieren, salzen, pfeffern, ein paar Blätter Spinat darauf legen und zu einer Roulade einrollen. Olivenöl, Knoblauch, frischem Basilikum und Zitronenscheiben in eine Pfanne geben. Die Roulade darauf legen und braten. Anschliessend im Ofen weiter schmoren. Kartoffeln waschen, ungeschält in Scheiben schneiden und in Olivenöl anbraten. Gorgonzola würfeln und mit Sahne zu den Kartoffeln geben. Mit Bratenfond, ein Schuss Weisswein und frischem gehacktem Basilikum aromatisieren. Restlichen Spinat in einen Topf geben mit Salz, Pfeffer, Muskat und Knoblauchpulver kurt dünsten. Den vorgekochten Mais in Körner schneiden und zum Spinat geben. Das Spinatbett zentral auf einem Teller anrichten, die Roulade aufschneiden und darauf legen. Abschliessend die Kartoffeln hinzufügen.

13.40 Gefüllte Muschelnudeln mit Hähnchenbrust-Ragout

ZUTATEN: 18.05 DM / 9.23 EUR
1 Artischocken
150 g Hähnchenbrust
1 Becher Haselnüsse
5 Feigen frisch
1 Bd. Kräuter frisch
1 Becher Muschelnudeln
1 Glas‘Oliven, grün
3 Tomaten

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Artischocke auf Oliven-Tomaten-Marinade
Hauptspeise: Gefüllte Muschelnudeln mit Hähnchenbrust-Ragout
Dessert: Fritierte Feigen mit Haselnuss-Krokant
Gefüllte Muschelnudeln mit Hähnchenbrust-Ragout Die Nudeln blanchieren. Die Hähnchenbrust durch einen Fleischwolf drehen, würzen, mit Tomatenwürfeln und ein wenig Knoblauch und der Marinade des Vorgerichts vermengen. Die Muschelnudeln mit dem Ragout füllen im Wasserbad garen und mit der restlichen Tomaten -Oliven-Marinade servieren.

13.41 Gefüllte Tomate mit Mangoldpäckchen

ZUTATEN: 14.33 DM / 7.33 EUR
1 Apfel
100 g Emmentaler
1 Dos. Linsengemüse
1 Stück Ingwerknolle
1 Mangold
1 Becher Schupfnudeln
1 Becher Studentenfutter
2 Tomaten

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Gefüllte Tomate mit Mangoldpäckchen
Dessert: Gebackene Apfelscheiben mit Studentenfutter
Gefüllte Tomate mit Mangoldpäckchen» Mangold putzen, die Stiele entfernen und das Mangoldgrün in Wasser blanchieren. Linsen abschütten und in einer Schüssel mit Butter und Mehl vermengen. Linsen in Mangoldblätter zu Päckchen einwickeln und in Wasser mit Brühwürfel und Olivenöl dämpfen. Schupfnudeln in der Pfanne mit Olivenöl braten. Reis in Wasser mit Brühwürfel kochen, später den gewürfelten Käse , Knoblauch, etwas Olivenöl und frische Kräuter dazugeben. Bei den Tomaten den Deckel abschneiden, aushöhlen und mit dem Reis füllen. Eine gefüllte Tomate in die Mitte des Tellers setzen. Die Mangoldpäckchen abwechseln mit den Schupfnudeln um die Tomate herum plazieren.

13.42 Gefüllte Tortilla mit Roastbeef

ZUTATEN: 14.45 DM (7.39 EURO
1 Avocado
1 Becher Erdnüsse
1 Bd. Frühlingszwiebeln
8 Lychees
1 Paprika
Gelb
1 Orange
150 g Roastbeef
1 Becher Tortillas (weiche Fladen)

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Gefüllte Tortilla mit Roastbeef
Dessert: Orange gefüllt mit Erdnuss-Sahne-Creme
Zubereitung der Hauptspeise:
Roastbeef in Medaillons schneiden, salzen,pfeffern und in Olivenöl braten. Paprika würfeln, mit Frühlingszwiebelringen und Knoblauch anschwitzen, Tomatenmark, Tabasco und später gehackte Petersilie dazugeben. Avocado schälen, entkernen und mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, etwas Tabasco und Sahne pürieren. Tortilla in Pfanne knusprig bräunen und auf einen Teller legen. Paprika- Frühlingszwiebelgemüse auf die Tortilla geben und zu einer Tasche einschlagen. Die Medaillons auf die Tasche legen und Avocadomus- Kleckse darumsetzen.

13.43 Geschmorte Kaninchenkeule in Estragon-Sauce

ZUTATEN: 14.65 DM / 7.49 EUR
2 Chicoree
1 Bd. Estragon
1 Kaninchenkeule
1 Becher Mandelblättchen
1 Glas‘Senf grob
1 Schale Weintrauben blau
1 Zucchini
1 Becher Wan Tan Teig

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Geschmorte Kaninchenkeule in Estragon-Sauce
Dessert: Wan Tan-Trauben-Lasagne
Geschmorte Kaninchenkeule in Estragon-Sauce» Kaninchenkeule mit Salz und Pfeffer würzen, mit groben Senf einreiben, in Estragon und Olivenöl anbraten. Mit Weisswein ablöschen und mit Bratenfond und Estragon zu einer Sauce einkochen. Chicoree halbieren, in Scheiben und Zucchini in schräge Scheiben schneiden, in Olivenöl grillen. Zironensaft, Olivenöl, gehacktes Basilikum und Petersilie, etwas Salz hinzugeben und in dieser Marinade öfter schwenken. Kaninchenkeule auf die eine Seite eines Tellers geben, die Sauce darüber, Chicoreescheiben sternförmig auf der anderen Seite auslegen mit den Zucchinischeiben darauf garnieren.

13.44 Gorgonzola-Fasanenbrust an Blaubeersoße und Pfirsichg ...

ZUTATEN: 18.69 DM / 9.56 EUR
1 Schale Blaubeeren
1 Fasanenbrust
1 Stück Gorgonzola
2 Pfirsiche
1 Becher Polenta
1 Schale Pfifferlinge
1 Becher Sonnenblumenkerne
1 Wirsing
1 Zwiebel

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Suppe: Polenta-Süppchen mit Pfifferlingen
Hauptspeise: Gorgonzola-Fasanenbrust an Blaubeersoße und Pfirsichgemüse
Gorgonzola-Fasanenbrust an Blaubeersoße und Pfirsichgemüse» Die Fasanenbrust würzen, in Olivenöl anbraten, mit einer Scheibe Gorgonzola belegen, in ein blanchiertes und abgeschrecktes Wirsingblatt einschlagen und 6-8 min. bei 245° im Ofen garziehen. Die Pfirsichspalten in Butter anschwitzen, mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer verfeinern, den übrigen fein geschnitteten Wirsing dazugeben und gehackte Petersilie unterrühren. Für die Soße die Blaubeeren in braunem Zucker karamelisieren, mit Rotwein und Rotweinessig ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

13.45 Gratinierte Lammroulade

ZUTATEN: 14.65 DM / 7.49 EUR
1 Becher Cous-Cous
150 g Lammrücken
2 Orangen
1 Bd. Staudensellerie
1 Becher Rosinen
3 Tomaten
1 Bd. Spargel grün

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Gratinierte Lammroulade
Dessert: Orangen-Rosinen-Gratin
Gratinierte Lammroulade Den Cous-Cous in Wasser mit Gemüsebrühe aufkochen und würzen. Tomatenfilets dazugeben. Das Lamm beidseitig anbraten und mit Senf bestreichen. Eine Paste aus Sellerieblättern, getrocknetem Rosmarin und Thymian, gehackter Petersilie, Weissbrotbröseln, Salz, Pfeffer, Gemüsebrühe und Butter vermengen und auf das Lamm geben. Den grünen Spargel blanchieren, etwas Zucker und Salz in das Wasser geben, später in Butter schwenken. Staudensellerie schälen, in ca. 10 cm lange Stücke schneiden und anbraten, ein paar Tomatenfilets dazugeben und mit Rotwein ablöschen. Den Staudensellerie als Viereck auf dem Teller anrichten, den Spargel quadratisch schräg darüber legen. Das Lammfilet in die Mitte setzen und den Cous-cous an den Seiten anrichten.

13.46 Gratinierte Pute in Rotwein-Sherry-Sauce

ZUTATEN: 14.34 DM / 7.33 EUR
1 Blumenkohl
150 g Putenbrustfilet
1 Dos. Oliven, schwarz
1 Becher Pinienkerne
2 Nektarinen
2 Tomaten
1 Fläschchen Sherry
1 Dos. Sardellen

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Gratinierte Pute in Rotwein-Sherry-Sauce
Dessert: Nektarinen-Yoghurt-Dessert
Gratinierte Pute in Rotwein-Sherry-Sauce» Pute salzen, pfeffern in Olivenöl und Knoblauch beidseitig anbraten. Anschliessend mit Senf bestreichen. Zerbrökeltes Toastbrot, Butterstückchen, ein paar Oliven und wenig Sardellen klein mixen und als Gratiniermasse auf die Pute geben und im Ofen bei 180° gratinieren. Für die Sherry- Rotwein-Sauce, Rotwein einreduzieren, Sherry und Bratenfond dazugeben, mit Stärke etwas binden und gut durchkochen. Tomate entkernen, grob würfeln und in Olivenöl mit den restlichen Oliven, Salz, Pfeffer und Basilikum zu einem Kompott kochen. Blumenkohlröschen in Wasser blanchieren, dann mit etwas Bratenfond pürieren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Gemüse in der Mitte eines Tellers anrichten, die gratinierte Pute daraufsetzen und alles mit der Sherry-Rotwein-Sauce beträufeln.

13.47 Gratinierter Tofu auf Cashew-Soße

ZUTATEN: 19.34 DM / 9.89 EUR
1 Rolle Brötchenteig
1 Schale Champignons
1 Becher Cashewkerne
1 Stück Cheddar
1 Dos. Kokoscreme
1 Schale Kirschtomaten
1 Mango
1 Becher Tofu gebacken
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
1 Schale Rucola

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Gratinierter Tofu auf Cashew-Soße
Dessert: Mango-Kokos-Suppe mit Schokobrötchen
Gratinierter Tofu auf Cashew-Soße Den Tofu leicht würzen und in Olivenöl anbraten. Die geputzten Champignons in Scheiben schneiden, in Olivenöl ansautieren, mit Kräuter der Provence, Salz und Pfeffer würzen, auf den angebratenen Tofu geben, mit geriebenem Cheddar bestreuen und im Ofen gratinieren. Den gewaschenen Rucola zupfen, in Olivenöl anschwenken, die halbierten Kirschtomaten dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Soße Rotwein, Balsamico, Sojasoße und Honig reduzieren, die Cashewkerne dazugeben und mit reichlich Butter und geschlagener Sahne aufmontieren. Alles auf einem

flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

13.48 Gratiniertes Fischfilet mit Püree

ZUTATEN: 14.96 DM / 7.65 EUR
1 Stück Dänischer Butterkäse
1 Schale Erdbeeren
1 Bd. Frühlingszwiebeln
2 Kartoffeln
1 Becher WASA Knäckebrot
1 Schale Maih-Maih-Fischfilet
1 Becher Schmand (Bio- Wertkost)
1 Tafel KRAFT Schokolade

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Salat: Tomaten-Lauch-Salat
Hauptspeise: Gratiniertes Fischfilet mit Püree
Dessert: Schokoladen-Erdbeeren-Dessert
Gratiniertes Fischfilet mit Püree» Filet salzen, pfeffern, in Olivenöl braten und mit Zitronensaft abschmecken. Knäckebrot mahlen und mit dem geriebenen Butterkäse vermengen und als Kruste auf das Filet geben. Im Ofen gratinieren. Kartoffelscheiben in Salzwasser kochen, später mit etwas Butter, Sahne und Petersilie pürieren. Das Filet auf dem Teller anrichten und das Kartoffelpüree daneben setzen. Mit Zitronenscheiben garnieren.

13.49 Gratiniertes Schweinefilet mit gebratenen Poveraden

ZUTATEN: 14.44 DM (7.38 EURO
3 Artischocken (Poveraden) rot
1 Becher Griess
3 Pfirsiche
1 Becher Mandelblättchen
150 g Schweinefilet
1 Stück Salbei-Cheddar frisch
3 Tomaten

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Gratiniertes Schweinefilet mit gebratenen Poveraden
Dessert: Griessbrei mit gerösteten Mandeln
Zubereitung der Hauptspeise:
Schweinefilet in Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und beidseitig in Olivenöl anbraten. Zerbröckeltes Toastbrot, mit Butter und dem Salbei-Cheddar-Käse pürieren, als Masse auf die Fleischstücke drücken und weiterbraten.Tomaten würfeln und in Öl, mit Salz, frischem Basilikum und Pfeffer anbraten. Von den Artischoken die Blätter entfernen, halbieren und mit Knoblauch, Salz und Pfeffer ebenfalls in Öl anbraten. Schweinefilet in die Mitte eines Tellers legen, die Tomaten und Artischoken dazwischen plazieren. Mit Petersilie garnieren.

13.50 Hackbällchen auf bunten Nudeln

ZUTATEN: 14.50 DM / 7.41 EUR
1 Dosentomaten
3 Bananen
1 Becher Choco Crispies
1 Becher BUITONI Farfalle
200 g Hackfleisch, gemischt
1 Schale Himbeeren
2 Maiskolben

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Cocktail: Pfefferminz-Cocktail
Hauptspeise: Hackbällchen auf bunten Nudeln
Dessert: Bananen-Schoko-Crispy-Creme
Hackbällchen auf bunten Nudeln Nudeln in Salzwasser al dente kochen. Körner von einem Maiskolben herunter schneiden. Hackfleisch mit Mais, Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss vermengen und daraus kleine Bällchen formen. Öl in Topf erhitzen, in Scheiben geschnittenen Knoblauch und gehacktes Basilikum dazugeben, mit den Dosentomaten anschwitzen. Die Hackfleischbällchen in diese Sauce geben und gar kochen. Nudeln auf einen Teller geben und Sauce mit Bällchen darauf geben.

13.51 Hähnchen à la Baccara

ZUTATEN: 14.92 DM / 7.63 EUR
1 Tafel EDEKA Blockschokolade
1 Schale Erdbeeren
150 g Hähnchenbrustfilet
1 Becher Griess
1 Bd. Möhren
1 Becher Mandelblättchen
1 Rose rot
1 Bd. Rübstiel

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Hähnchen à la Baccara
Dessert: Souffliertes Erdbeer-Dessert
Hähnchen à la Baccara Das Filet würzen und mit Knoblauch in Olivenöl anbraten, etwas Butter dazugeben und im Ofen weiterziehen lassen. Die Karotten schälen und tournieren, in Wasser blanchieren, dann in Butter schwenken. Für die Sauce Gemüsefond aufsetzen und mit etwas Sahne, wenig Stärke, den geröststen Mandelblättchen und den abgezupften und den zerkleinerten Rosenblättern köcheln lassen. Etwas klein geschnittenen Rübenstiel im Salzwasser blanchieren. Zuerst den Rübstiel auf den Teller geben, dann die Möhren darum verteilen, das Hähnchen darauf drappieren und die Mandel- Rosenblätter-Sauce darübergeben. Guten Appetit!

13.52 Hähnchen mit Chilikruste

ZUTATEN: 13.89 DM / 7.10 EUR
1 Chili rot
Hähnchenbrustfilet
1 Rolle Hörnchenteig
4 Pflaumen gelb & blau
1 Mangold
1 Flasche‘Pflaumenschnaps
1 Becher Sauerrahm
(Bio-Wertkost)

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Hähnchen mit Chilikruste
Dessert: Pflaumen in Hörnchenteig
Hähnchen mit Chilikruste» Chili entkernen, würfeln mit Toastwürfeln mahlen und daraus eine Panade erstellen. Filet in Stücke schneiden, salzen durch Ei und Mehl ziehen, anschliessend in der Chilipanade wenden und in Öl braten. Mangoldstiele in Streifen schneiden und in Essigwasser blanchieren. 4 ganze Blätter - getrennt - ebenfalls in Wasser blanchieren. Eine Zitronenmayonnaise aus Mayonnaise und Zitronensaft herstellen. Mangoldblätter auf einem Teller auslegen. Mangoldstreifen in die Mitte geben. Zitronenmayonnaise darübergiessen und die Hähnchenstücke daraufsetzen.

13.53 Hähnchen-Aprikosen-Mandel-Säckchen

ZUTATEN: 14.82 DM (7.58 EURO
7 Aprikosen
150 g Hähnchenbrustfilet
1 Becher Filoteig
1 Bd. Lauchzwiebeln
1 Becher Mandeln blanchiert
1 Bd. Möhren
2 Tomaten
1 Glas‘Ras-el-Harnout-Gewürz

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Hähnchen-Aprikosen-Mandel-Säckchen
Zubereitung der Hauptspeise:
Hähnchenfilet, von den Sehnen befreien, schnetzeln, mit Ras-el- Harnout würzen und in Öl anbraten.Tomaten in kleine Würfel schneiden und mit den entkernten, zerkleinerten Aprikosen und den Mandeln in etwas Öl, Zitronensaft, Honig, Salz, Pfeffer und Sahne braten. Filoteigblätter doppelt ausbreiten, das Gemisch hinein geben, zu einem Säckchen zubinden und mit zerlassener Butter und Peffer einpinseln. Ein Blech einfetten und mit den Säckchen darauf in den Ofen geben. Lauchzwiebeln und Möhren in schräge Scheiben schneiden und mit Butter, Zucker, Sahne, Honig, Salz und Peffer anbraten. Das Gemüse auf einen Teller geben und ein Säckchen darauf setzen. Mit ein paar Aprikosen- und Tomatenstücken, sowie einem Minzblättchen verzieren.

13.54 Hähnchen-Paprika-Spiess

ZUTATEN: 17.71 DM / 9.05 EUR
1 Schale Champignons
1 Chinakohl
1 Hähnchenbrust
1 Bd. Lauchzwiebeln
1 Paprika, gelb
1 Schale Oliven, schwarz
1 Becher Safran
1 Becher Reisnudeln

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Nudel-Risotto mit Safransauce
Hauptspeise: Hähnchen-Paprika-Spiess
Hähnchen-Paprika-Spiess Den in Streifen geschnittenen Chinakohl mit den Frühlingszwiebeln in Olivenöl anbraten. Das Hähnchen in Würfel schneiden, mit dem klein geschnittenen Paprika auf einen Spiess stechen, würzen und in Knoblauch und Olivenöl anbraten. Die Oliven entsteinen, hacken und zu dem Bratenfond vom Spiess mit etwas Olivenöl dazu geben. Den Spiess auf dem Chinakohl-Bett anrichten, mit gehackten Kräutern bestreuen und der Olivensauce nappieren.

13.55 Hähnchen-Provencial

ZUTATEN: 14.75 DM / 7.54 EUR
1 Hähnchenkeule
1 Dos. Kichererbsen
1 Orange
1 Becher Nougat
1 Mini-Blumenkohl
1 Mini-Romanesco
3 Tomaten
1 Glas‘Seemuscheln

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Muschelsuppe mit Dill
Hauptspeise: Hähnchen-Provencial
Dessert: Orangenfilet mit Nougatrosetten
Hähnchen-Provencial Das Hähnchen entbeinen. Kräuter der Provence, Knoblauch, frischen, klein geschnittenemn Basilikum und die Hälfte der Tomatenwürfeln darauf geben, einrollen und befestigen, kurz in Olivenöl anbraten und im Ofen fertig garen. Den Romanesco und den Blumenkohl vom Strunk befreien und in Salzwasser kochen. Später mit brauner Butter übergiessen. Die restlichen Tomatenwürfel mit Knoblauch in der Pfanne braten. Den Romanesco und den Blumenkohl jeweils recht und links auf einem Teller anrichten, die "Hähnchenroulade" dazwischen setzen und die gebratenen Tomatenwürfel darübergeben.

13.56 Hähnchenbrust- Zucchini-Roulade

ZUTATEN: 14.82 DM / 7.58 EUR
1 Becher Blätterteig
1 Becher Cashewkerne
150 g Hähnchenbrustfilet
1 Bd. Karotten
1 Mango
1 Peperoni rot
100 g Schafskäse
1 Zucchini

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Zucchini-Feta-Salat
Hauptspeise: Hähnchenbrust- Zucchini-Roulade
Dessert: Mango-Strudel
Hähnchenbrust- Zucchini-Roulade» Die andere Hälfte der Zucchini längs in sehr dünne Scheiben schneiden. Hähnchenbrust zu Medaillons schneiden, diese plattieren. Jeweils ein Stück Hähnchen mit einem Stück Feta und einem Streifen entkernter Peperoni auf eine Zucchinischeibe legen, aufrollen und feststecken. Diese Rouladen in heissem Fett braten. Möhren vierteln und schräg in Rauten schneiden, in Brühe garen, mit Zucker, Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Möhren auf Teller geben und die Zucchini-Hähnchen-Roulade darauf anrichten.

13.57 Hähnchenbrustfilet auf Mangold

ZUTATEN: 14.25 DM (7.29 EURO
1 Becher Amarettikekse
1 Glas‘Baby-Mais
1 Hähnchenbrustfilet
1 Schale Erdbeeren
1 Mangold
1 Schale Mascarpone
1 Bd. Radieschen

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Hähnchenbrustfilet auf Mangold
Dessert: Erdbeer-Mascarpone-Gratin
Zubereitung der Hauptspeise:
Filet in Medaillons schneiden, salzen. pfeffern, durch Ei ziehen, in Mehl wenden und in Olivenöl braten. Maiskolben in Butter braten, salzen.pfeffern und gehackte Petersilie dazugeben. Mangoldstreifen in Sahne, Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer anschwitzen. Radieschen halbieren und in Butter, Honig und Zitronensaft garen. Mangold in die Mitte eines Tellers geben, Maiskölbchen sternförmig anrichten, je ein Radieschen dazwischen setzen und die Medaillons auf das Mangoldbett legen.

13.58 Hähnchenbrustfilet im Sesammantel auf Zucchinigemüse

ZUTATEN: 18.25 DM / 9.33 EUR
1 Hähnchenbrustfilet
1 Schale Heidelbeeren
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Becher BUITONI Gnocchi
1 Schale Pfifferlinge
2 Pfirsiche
1 Becher Sesam
1 KleinePackung DR.OETKER Vanillepuddingpulver
1 Zucchini

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Gnocchi mit Rahmpfifferlingen
Hauptspeise: Hähnchenbrustfilet im Sesammantel auf Zucchinigemüse
Dessert: Vanillepudding mit Pfirsich und Blaubeeren
Hähnchenbrustfilet im Sesammantel auf Zucchinigemüse Das Hähnchenbrustfilet würzen, mehlieren, durch Eimasse ziehen, in Sesam panieren, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Die Frühlingszwiebelscheiben und die tournierten Zucchinis in Olivenöl anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen, mit Tomatenmark verfeinern und mit einer Butterflocke aufmontieren. Für die Soße Weißwein und Sahne reduzieren, eine Ecke Brühwürfel unterrühren und mit grob geschnittenem Basilikum verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Senfsprossen dekorieren.

13.59 Hähnchenfächer auf Rucolabett

ZUTATEN: 13.91 DM / 7.11 EUR
1 Apfel rot
150 g Hähnchenbrustfilet
1 Becher Haselnüsse
4 Kartoffeln
1 Bd. Karotten
1 Bd. Rucola
50 g Schinken roh

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Hähnchenfächer auf Rucolabett
Dessert: Apfel - Millefeuille
Hähnchenfächer auf Rucolabett Für das Rucolabett, Knoblauchscheiben in der Pfanne anbraten, den Rucola zugeben, sautieren, würzen und später in die Mitte des Tellers geben. Die gewaschenen, geschälten Kartoffel und Karotten in 1 cm lange Stifte schneiden und in rohen Schinken einwickeln, pfeffern, in Olivenöl braten und auf der einen Tellerseite anordnen. Das Filet - im Ganzen - in Olivenöl anbraten, würzen, später in Scheiben schneiden und seitlich am Tellerrand als Fächer anrichten. Rotwein mit etwas Butter, Salz, etwas Tabasco zu einer Sauce einkochen. Sauce über Filet und Rucola geben.

13.60 Hähnchenfilet mit Rhabarbersauce

ZUTATEN: 14.71 DM / 7.52 EUR
1 Becher Cornflakes
150 g Hähnchenbrustfilet
1 Glas‘Oliven, grün
1 Bd. Möhren
1 Glas‘Sardellenfilets
2 Stangen Rhabarber
1 Schale Rucola

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Karotten-Sardellen-Olivensuppe
Hauptspeise: Hähnchenfilet mit Rhabarbersauce
Hähnchenfilet mit Rhabarbersauce» Das Filet salzen, pfeffern, in Olivenöl anbraten und in den Ofen geben. Mehl, Milch, Ei und Joghurt verrühren. Einen Teil des Rucola klein schneiden, dazugeben, salzen, pfeffern und zum Schluss Cornflakes hinzufügen. Teig in einer Pfanne zu einem Crepe ausbacken. Rotwein, Rotweinessig, Pfeffer, Zucker, Salz und Kräuter der Provence reduzieren und mit dem geschälten und in Stücke geschnittenen Rhabarber zu einer Sauce kochen. Rest des Rucola kurz fritieren. Das Filet aufschneiden, in den Crepe einschlagen und auf einem Teller anrichten. Den fritierten Rucola darüber dekorieren und die Rhabarbersauce danebengiessen.

13.61 Hänchenschenkel mit Salatherzen

ZUTATEN: 13.98 DM / 7.15 EUR
2 Hähnchenschenkel
1 Schale Erdbeeren
1 Dos. Oliven, schwarz
1 Fläschchen Madeira
1 Becher Polenta
2 Tomaten
1 Schale Salatherzen

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Hänchenschenkel mit Salatherzen
Dessert: Erdbeeren mit Madeirasahne
Hänchenschenkel mit Salatherzen» Hähnchenschenkel mit Salz und Peffer beidseitig in Olivenöl anbraten, anschliessend mit den halbierten Oliven, einer geachtelten Tomate, Knoblauch und Rotwein köcheln lassen. Polenta in Wasser kochen und quellen lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Anschliessend Nocken daraus abstechen. Salatherzen halbieren und auf einen Teller kreisförmig anreihen. Mit einer Vinaigrette aus Olivenöl, Honig, Cointreau, Salz und Pfeffer übergiessen. Auf einem anderen Teller die Hähnchenschenkel mit der Sauce anrichten, die Polenta-Nocken danebensetzen und mit den restlichen Tomatenstreifen garnieren.

13.62 Hasenfilet mit Zwiebelkruste und Gemüse

ZUTATEN: 14.55 DM / 7.44 EUR
1 Becher Dampfnudeln
150 g Hasenfilet
1 Glas'Hagebuttenmark
1 Bd. Möhren
1 Knolle Sellerie
1 Bd. Stangenbohnen
1 Zwiebel

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Suppe: Selleriesuppe
Hauptspeise: Hasenfilet mit Zwiebelkruste und Gemüse
Dessert: Dampfnudeln mit Hagebuttensauce
Hasenfilet mit Zwiebelkruste und Gemüse» Hasenfilet salzen und pfeffern, beidseitig anbraten und eine Seite mit Senf bestreichen. Für die Kruste Toastbrot mahlen. Die eine Hälfte der kleingeschnittenen Zwiebel in einer Pfanne mit Butter andünsten und die Toastbrotbröseln dazugeben (Verhältnis Butter - Brot 1:1). Diese Masse auf das Filet drücken und im Ofen weiter schmoren lassen. Möhren putzen, im Ganzen in Butter und Brühe dünsten, anschliessend in zerlassener Butter mit etwas Salz, Zucker und Zitronensaft schwenken. Rest der klein gewürfelten Zwiebel in Butter glasig dünsten, mit Sahne aufgiessen und mit Senf, Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence würzen. Stangenbohnen kleinschneiden, in Salzwasser blanchieren und zu der Zwiebelsauce geben. Das Bohnengemüse zentral auf einem Teller anrichten, Filet mit Zwiebelkruste darauflegen und die Möhren darüberlegen.

13.63 Kabeljau auf Pflaumen

ZUTATEN: 14.79 DM / 7.56 EUR
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Schale Frischkäse
Gewürzepulver (5er)
1 Schale Kabeljaufilet
1 Becher Krabben
1 Schale Physalis
4 Pflaumen rot
1 Becher Wan Tan Teig

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Kabeljau auf Pflaumen
Dessert: Physalis in Wan-Tan-Teig
Kabeljau auf Pflaumen» Pflaumen achteln, mit in Ringe geschnittene Frühlingszwiebeln in Zucker anrösten, mit Calvados aromatisieren und dem 5-Gewürzepulver abschmecken. Die Krabben in Butter braten, mit Zitronensaft, Dill würzen und mit Sahne reduzieren. Fisch mit Salz, Pfeffer und Zitrone würzen, in heissem Fett braten. Anschliessend die Krabben auf den Fisch geben und im Ofen garen. Die Pflaumen kreisförmig auf einen

Teller legen und den "belegten" Fisch daraufsetzen. Mit Dill und Zitronenscheibe garnieren.

13.64 Kabeljau-Nudel-Nest

ZUTATEN: 14.96 DM (7.65 EURO
1 Broccoli
150 g Kabeljau
1 Fläschchen-Piccolo
3 Nektarinen
1 Paprika rot
1 Bd. Thaispargel
1 Becher BUITONI Tagliatelle grün
1 Vanillestange

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Kabeljau-Nudel-Nest
Dessert: Nektarinenrosette mit Sekt-Sabajon
Zubereitung der Hauptspeise:
Kabeljau in Medaillons schneiden, salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln, mehlieren und in Olivenöl braten. Nudeln in Brühe al dente kochen, anschliessend mit Butter, Salz und Muskat würzen. Thaispargel in Wasser blanchieren, später in Butter schwenken. Brokkoliröschen ebenfalls in Wasser blanchieren. Paprika klein würfeln, zur Sauce pürieren und mit Salz, Pfeffer und gehacktem Schnittlauch abschmecken. Spargelportionen sternförmig auf einem Teller anrichten,den Broccoli dazwischen setzen, Paprikasaucenkleckse dazugeben. Fisch auf dem Spargel anrichten und mit Basilikum und Zitronenscheiben dekorieren.

13.65 Käse-Spinat-Pizza

ZUTATEN: 14.25 DM / 7.29 EUR
1 Becher IGLO Blattspinat
Gefroren
100 g Gouda
1 Schale Erdbeeren
1 Becher NESTLE Pizzateig
1 Becher DR.OETKER
Paradiescreme, Vanille
50 g Schinken gekocht
1 Becher Zookekse

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Cocktail: Eistee
Hauptspeise: Käse-Spinat-Pizza
Dessert: Erdbeercrêpe mit Puderzucker
Käse-Spinat-Pizza Fertigen Pizzateig in einer mit Backpapier ausgelegten Pfanne auslegen. Tomatenmark mit Kräuter der Provence vermengen und auf dem Teig verstreichen. Schinkenscheiben vierteln, mit dem Blattspinat auf die Pizza geben und mit gehobeltem

Käse bestreuen. Pfanne in den Ofen und bei 180° backen. Auf einem Teller anrichten.

13.66 Kalb mit Tomaten-Pesto

ZUTATEN: 14.78 DM / 7.56 EUR
1 Becher Cappucino-Vanille-Instantpulver
1 Schale Himbeeren
150 g Kalbssteak
1 Stange Lauch
1 Becher Löffelbisquits
1 Becher Mandeln
1 Glas'Tomaten getrocknet
1 Zucchini gelb

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Kalb mit Tomaten-Pesto
Dessert: Himbeerpancake mit Kaffee-Zabaione
Kalb mit Tomaten-Pesto» Kalbsschnitzel, salzen, pfeffern und in der Grillpfanne braten. Pesto herstellen aus gehackten getrockneten Tomaten, Knoblauch, gehackten Basilikum, Olivenöl und einigen gemahlenen Mandeln. Lauch in dünne Streifen schneiden und fritieren. Zucchini in schräge Scheiben schneiden, in Olivenöl mit Salz und Pfeffer anbraten. Zucchini kreisförmig auf einem Teller anrichten, das Filet mit dem Pesto in die Mitte setzen.

13.67 Kalbsfilet á la Florentin

ZUTATEN: 19.31 DM / 9.87 EUR
1 Anchovis
1 Schale Blattspinat
1 Glas'Kalbsfilet
1 Bd. Kräuter
1 Becher Kartoffelpüree
50 g Parmaschinken
1 Maiskolben
1 Mango
3 Tomaten

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Kalbsfilet á la Florentin
Dessert: Südamerikanischer Kaiserschmarrn
Kalbsfilet á la Florentin Das Kalbsfilet in 3 Medaillons schneiden, würzen, mit Parmaschinken umwickeln und in einer Pfanne mit Olivenöl langsam braten. Das Kalbsfilet warmstellen und den Bratfond mit Weisswein ablöschen, die kleingeschnittenen Anchovis und Sahne hinzufügen und etwas einkochen lassen, abschmecken und mit Speisestärke binden. Den Blattspinat entstielen, waschen und in einemTopf mit Salz und Pfeffer zusammenfallen lassen. Das Kartoffelpüree nach Packungsanleitung zubereiten und mit Butter und frischen gehackten Kräutern verfeinern. Tomaten aushöhlen mit dem Kartoffelpüree

füllen und in der Pfanne garen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit frischen Kräutern garnieren.

13.68 Kalbsfilet auf Kartoffelbett

ZUTATEN: 14.88 DM / 7.61 EUR
1 Schale Erdbeeren
3 Kartoffeln
2 Limetten
1 Kohlrabi
150 g Kalbsfilet
1 Becher Marzipan
1 Bd. Sauerampfer

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Cocktail: Sauerampfer-Erdbeer-Milkshake
Hauptspeise: Kalbsfilet auf Kartoffelbett
Dessert: Erdbeer-Carpaccio
Kalbsfilet auf Kartoffelbett Für die Rotweinkartoffeln etwas Rotwein mit Zucker aufsetzen, Salz, Pfeffer, ein Lorbeerblatt, etwas Essig, Kardamom, Ingwerpulver und Chilipulver hinzufügen, später mit Sahne und frischer Minze abschmecken. Die klein gewürfelten, ungeschälten Kartoffeln mit dem ebenfalls klein geschnittenen Kohlrabi in den Rotwein geben und durchköcheln lassen. Das Filet parieren, halbieren, würzen und in Olivenöl anbraten. Die Kartoffeln mit dem Kohlrabi als Bett auf einem Teller anrichten und das Kalbsfilet darüberlegen.

13.69 Kalbsfilet mit Parmesankruste

ZUTATEN: 14.98 DM / 7.66 EUR
1 Avocado
1 Chinakohl
1 Bd. Frühlingszwiebeln
150 g Kalbsfilet
100 g Pecorino
1 Papaya
1 Becher Morcheln getr.

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Avocado-Toastherzen
Hauptspeise: Kalbsfilet mit Parmesankruste
Dessert: Papaya-Beignets
Kalbsfilet mit Parmesankruste Kalbsfilet zu Medaillons schneiden, würzen und in heissem Öl anbraten. Aus zerriebenem Toastbrot und Butter (Mischungsverhältnis 1:1) geriebenem Parmesan und Knoblauch eine homogene Masse herstellen und auf die Medaillons geben. Parmesan darüberreiben und im Backofen gratinieren. Chinakohl in Streifen schneiden, in

Wasser, Gemüsebrühe und Butter kurz garen. Die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und in Öl anbraten. Die Morcheln in Sahne und Brühe geben, bei starker Hitze reduzieren lassen. Chinakohl mit Lauchzwiebeln als Bett anrichten, gratinierte Medaillons darauf geben und mit Morchelsauce übergiessen.

13.70 Kalbsfleischnocken mit Gemüse

ZUTATEN: 14.94 DM / 7.64 EUR
1 Schale Champigons, braun
1 Becher NESTLE Blätterteig
1 Schale Erbsen
150 g Kalbsbrust
2 Kartoffeln
1 Glas‘Kirschen
1 Bd. Spargel weiss

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Dessert: Kirschen-Quiche
Hauptspeise: Kalbsfleischnocken mit Gemüse
Kalbsfleischnocken mit Gemüse Die Kalbsbrust durch den Fleischwolf drehen und mit etwas Sahne und Ei zu einer Farce verarbeiten. Daraus Nocken stechen und in Gemüsefond mit Suppengrün köcheln lassen. Aus diesem Garfond später mit Sahne, Weisswein und Butter eine Sauce herstellen. Die geschälten Kartoffeln in Scheiben schneiden und von beiden Seiten in Olivenöl anbraten, salzen und pfeffern. Den Spargel schälen, in Rauten schneiden und in Wasser mit Salz und Zucker kochen, mit einer Butterflocke aromatisieren. Die Erbsen seperat in Wasser garen. Bei den Champignons den Stiel entfernen, in Scheiben schneiden und in Olivenöl braten, gehackte Petersilie dazugeben. Die Kartoffelscheiben mit dem Spargel abwechselnd kreisförmig am Tellerrand anrichten, die Erbsen und Champignons mischen und in die Mitte geben, die Fleischnocken daraufsetzen und die Sauce darübergeben. Mit Petersilie garnieren.

13.71 Kalbsgeschnetzeltes im Reisring

ZUTATEN: 14.75 DM / 7.54 EUR
1 Becher NESTLE Blätterteig
KRAFT Frischkäse
Philadelphia
1 Schale Himbeeren
1 Bd. Frühlingszwiebel
150 g Kalbsschnitzel
1 Mango
1 Paprika, Gelb
1 Becher Sesam

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Frühlingszwiebeln-Paprika-Quiche

Hauptspeise: Kalbsgeschnetzeltes im Reisring
Kalbsgeschnetzeltes im Reisring» Reis in Salzwasser kochen, anschliessend gehackte Petersilie und Butter dazugeben. Fleisch schnetzeln, in heissem Fett braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Fleisch herausnehmen und in derselben Pfanne mit dem Bratensatz die geschälte und gewürfelte Mango in Olivenöl andünsten, mit Knoblauch, Weisswein, Sahne, Ingwer, Zitronensaft und Honig ablöschen, als Sauce aufkochen, die Himbeeren dazugeben, später alles pürieren und das Fleisch wieder dazugeben. Frischkäse zu Bällchen formen, die eine Hälfte in Sesam wälzen, die andere in Schnittlauchröllchen. Fleisch mit fruchtiger Sauce auf einen Teller geben und mit dem Reis einen Ring darum anrichten. Mit den Frischkäsebällchen den Rand garnieren.

13.72 Kalbsmignon á la creme

ZUTATEN: 14.98 DM / 7.66 EUR
1 Schale Austernpilze
1 Becher NESTLE Blätterteig
2 Äpfel
1 Kalbsfilet
1 Stange Porree
1 REINERT Salami
Chambelle
1 Ziegenfrischkäse
1 Becher Walnüsse

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Kalbsmignon á la creme
Dessert: Apfelmillefeuille
Kalbsmignon á la creme» Filet in Medaillons schneiden, in einer Miaschnung aus Senf, Salz, Pfeffer, Kräutern, Olivenöl und gehackter Petersilie marinieren, in Olivenöl anbraten und mit einer Butterflocke abschmecken. Austernpilze säubern und Stiele entfernen, salzen, pfeffern, und einen Teil mit einigen Lauchringen und Petersilie in Öl anbraten. Rest der Pilze mit dem in Ringe geschnittenen Porree in Öl anschwitzen und mit Sahne, Weisswein, Butter, Salz und Pfeffer einreduzieren. Frischkäse in Salami zu einem Päckchen einwickeln und in heissem Fett braten. Die Päckchen auf eine Seite des Tellers setzen, das Poreegemüse in die Mitte geben und die Medaillons mit der Sauce oben drauf setzen.

13.73 Kalbsroulade auf geschmortem Radicchio

ZUTATEN: 18.29 DM / 9.35 EUR
2 Birnen
1 Schale Champignons
150 g Kalbsroulade
1 Stangen Porree
1 Becher Pumpernickel
1 Orange
1 Schale Roquefort
1 Becher Sesam
1 Radicchio

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Käse-Torteletts
Hauptspeise: Kalbsroulade auf geschmortemRadicchio
Dessert: Sesam-Crêpes-Suzette
Kalbsroulade auf geschmortemRadicchio Den Radicchio von den äusseren Blättern befreien, vierteln anbraten und in Rotwein und Honig zu Ende garen. Champignons und Lauch in Scheiben schneiden, in einer Pfanne anbraten, würzen und die Hälfte mit einem Pürierstab zerkleinern. Die Kalbsroulade würzen, mit der Lauch-Pilz-Mixtur bestreichen, einrollen, in einer Pfanne anbraten und im Backofen zu Ende garen. Die Kalbsroulade mit dem geschmorten Radicchio und dem restlichen Pilz-Lauch-Gemüse auf einem flachen Teller anrichten.

13.74 Kalbsschnitzel im Parmamantel

ZUTATEN: 14.12 DM / 7.22 EUR
1 Fläschchen Bitterino (Campari)
1 Schale Erdbeeren
150 g Kalbsschnitzel
150 g Parmaschinken
2 Orangen
1 Bd. Salbei
1 Zucchini

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Kalbsschnitzel im Parmamantel
Dessert: Orangen-Erdbeer-Zabaione
Kalbsschnitzel im Parmamantel» Kalbsschnitzel in Streifen schneiden, leicht salzen und pfeffern, mit dem Parmaschinken umwickeln und mit einem Salbeiblättchen obendrauf, beidseitig in Olivenöl und Knoblauch braten. Reis in Wasser mit Brühe kochen (Verhältnis 1:1). Zucchini fein würfeln und in Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zucchiniwürfel in den fertigen Reis geben. Die Kalbsschnitzelröllchen am Tellerrand kreisförmig anrichten, den Reis in die Mitte geben.

13.75 Kalbsschnitzel Ragout-fin auf Spinat

ZUTATEN: 19.09 DM / 9.76 EUR
1 Becher IGLO Blattspinat Gefroren
2 Bananen
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Kalbsschnitzel

1 Stück Pecorino
1 Paprika rot
3 Maracujas
1 Becher Studentenfutter
1 Becher MIBELL Quark

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Kalbsschnitzel Ragout-fin auf Spinat
Dessert: Maracuja-Mousse
Kalbsschnitzel Ragout-fin auf Spinat Spinat auftauen und mit Knoblauch, Salz und Pfeffer vermengen. Die halbierte und entkernte Paprika zusammen mit dem Spinat kurz blanchieren. Für das Ragout fin das Fleisch schnetzeln und in Knoblauch, Salz und Pfeffer anbraten, die in Ringe geschnittenen Frühlingszwiebeln dazugeben und in Weisswein, Salz und Peffer dünsten. Die Paprikahälften mit dem Ragout füllen, mit dem geraspelten Pecorino bestreuen, im Ofen gratinieren und auf dem Spinatbett servieren.

13.76 Kandierte Ente mit Thai-Spargel

ZUTATEN: 14.93 DM (7.63 EURO
150 g Entenbrust
1 Dos. Kokosmilch
2 Kiwis
4 Mini-Zucchini
1 Becher Nippon-Reis-Happen
1 Mango
1 Bd. Thai-Spargel

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Kandierte Ente mit Thai-Spargel
Dessert: Süss-Asiatische Lasagne
Zubereitung der Hauptspeise:
Ente salzen und pfeffern, in heissem Öl beidseitig anbraten, Zitronenscheiben, braunen Zucker dazugeben, mit Honig, Rotweinessig, Salz und Pfeffer würzen und im Ofen weitergaren. Thaispargel durchschneiden und im Wok mit Öl, ungeschälter Knoblauchzehe, kleingeschnittenen Zucchinischeiben, Salz, Pfeffer, Kokosmilch und Curry garen. Später einen Teil der geschälten Mango in Streifen schneiden und dazugeben. Das Spargelgemüse auf einem Teller anrichten. Entenbrust aufschneiden, auf den Spargel legen, mit der Bratensauce übergiessen und einem Minzblatt garnieren.

13.77 Kaninchengeschnetzeltes in Biersauce

ZUTATEN: 14.96 DM (7.65 EURO
1 Becher EDEKA Blätterteig
1 Schale Heidelbeeren
150 g Kaninchenkeule
1 Flasche‘Kriek
1 Becher Paranusskerne

1 Knolle Sellerie
1 Becher Quark (Bio-Wertkost)
1 Bd. Rucola

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT
KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Kaninchengeschnetzeltes in Biersauce
Dessert: Blätterteig-Blaubeer-Torte
Zubereitung der Vorspeise:
Kaninchenfleisch vom Knochen lösen und klein schnetzeln, in Olivenöl mit Salz, Pfeffer, Kriek, Knoblauch, Bratenfond und Estragon einkochen. Sellerie schälen, klein würfeln in Sahne köcheln, später pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Pestosauce aus kleingeschnittenen Rucola, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Olivenöl mixen. Selleriepüree in die Mitte eines Tellers setzen, das Geschnetzelte mit der Pestosauce darumherum drapieren.

13.78 Kaninchenroulade in Rotkohl

ZUTATEN: 14.26 DM / 7.29 EUR
2 Bananen
150 g Gorgonzola
2 Kaninchenkeule
1 Becher Löffelbisquit
1 Fläschchen Irish Coffee
1 Rotkohl
1 Becher BUITONI Spaghettini

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT
KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Kaninchenroulade in Rotkohl
Dessert: Bananen-Irish Coffee-Tiramisu
Kaninchenroulade in Rotkohl Nudeln in Salzwasser kochen. Rotkohlblätter in heissem Wasser blanchieren. Jeweils ein Stück gepfeffertes Kaninchenfleisch und ein Stückchen Gorgonzola auf ein Blatt geben und zu einem Päckchen formen. Rotkohlpäckchen in heissem Fett anbraten und im Ofen bei geschlossenem Deckel garziehen lassen. Brühwürfel in Wasser auflösen, Sahne dazugeben und zu einer Sauce reduzieren lassen, am Ende den restlichen Gorgonzola darin auflösen. Gehackten Knoblauch und Petersilie in etwas Butter bräunen und die Nudeln darin schwenken. Nudeln auf einen Teller geben, Rotkohlpäckchen darauflegen und mit Sauce übergiessen.

13.79 Kasseler mit Mangold-Tomaten-Haube an Rotwein-Schalot ...

ZUTATEN: 17.35 DM / 8.87 EUR
1 Becher Cashewkerne
1 Charentais-Melone
2 Becher Götterspeise
Rot & grün
150 g Kasseler
4 Kartoffeln
1 Mangold

4 Tomaten
1 Schälchen Ricotta
3 Schalotten

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Kasseler mit Mangold-Tomaten-Haube an Rotwein- Schalotten-Soße
Dessert: Melonen-Ricotta-Salat mit Götterspeisescheibchen
Kasseler mit Mangold-Tomaten-Haube an Rotwein-Schalotten-Soße Das Kasseler mehlieren, in Olivenöl anbraten und mit etwas Senf bestreichen. Den Mangold waschen und zupfen, in Olivenöl kurz anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, auf das Kasseler setzen, mit den Tomatenscheiben belegen und im Ofen garziehen. Die gewaschenen Kartoffeln mit einem Spiralschneider zu Fäden drehen, im tiefen Fett ausbacken und salzen. Für die Soße die Schalotten würfeln, in Olivenöl ansautieren, mit Rotwein und einem Schuß Balsamico ablöschen, mit Honig und Kräuter der Provence verfeinern und mit reichlich Butter aufmontieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

13.80 Kokosnuss-Kalbsschnitzel auf Gemüse

ZUTATEN: 14.25 DM / 7.29 EUR
1 Baby Ananas
150 g Kalbsschnitzel
1 Becher Krabben
1 Becher Kokosflocken
1 Becher Sesam-Knäckebrot
1 WASA Shii-Take Pilze
1 Zucchini

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Krabben-Cocktail
Hauptspeise: Kokosnuss-Kalbsschnitzel auf Gemüse
Kokosnuss-Kalbsschnitzel auf Gemüse Kalbsschnitzel plattieren, würzen und in einer Panade aus zeriebenem Knäckebrot und Kokosflocken wenden, in heißem Fett anbraten und im Ofen garziehen lassen. Zucchini in Scheiben schneiden, Shii-Take Pilze vom Stiel befreien und in wenig Öl in einer Grillpfanne braten. Toastbrot rösten. Sahne reduzieren, mit etwas Gemüsefond und Kokosraspeln zu einer Sauce einkochen, gehackte Zitronenmelisse dazugeben. Zucchinischeiben, Pilze und geröstete Toastecken auf Teller anrichten, Schnitzel darauf geben, mit Sauce übergiessen und mit Basilikum garnieren.

13.81 Koriander-Lamm

ZUTATEN: 14.76 DM (7.55 EURO
7 Aprikosen
1 Blumenkohl
150 g Lammfilet
5 Kartoffeln
1 Glas‘Korianderchutney
1 Becher Marzipan
1 Bd. Möhren
1 Becher Pistazien

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Vorspeise: Blumenkohl-Carpacchio
Hauptspeise: Koriander-Lamm
Dessert: Aprikosenkompott mit Marzipan
Zubereitung der Hauptspeise:
Lammfilet in Streifen schneiden, salzen, pfeffern und in Öl mit Knoblauch anbraten. Den Bratenjus mit Weisswein, Sahne und dem Korianderchutney zu einer Sauce köcheln. Möhren tournieren und im Blumenkohlfond kochen, später in Butter schwenken. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden, kurz in Wasser aufkochen und in anschliessend Öl mit Salz und Pfeffer anbraten. Lammfilet mit der Sauce in die Mitte eines Tellers setzen, die Möhren auf der einen Seite und die Kartoffelröstis auf der anderen Seite anrichten.

13.82 Lachs in Chicoree-Blätterteigmantel

ZUTATEN: 14.41 DM (7.37 EURO
2 Chicoree
1 NESTLE Blätterteig
1 Birne
150 g Lachs
1 Glas‘Meerrettich
1 Becher Marzipan
1 Schale Zuckererbsen

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Lachs in Chicoree-Blätterteigmantel
Dessert: Birnen-Marzipan-Pfannkuchen
Zubereitung der Hauptspeise:
Blätterteig ausrollen, in Streifen zurechtschneiden und auf ein Blech geben. Lachs in Stücke schneiden und auf den Blätterteig setzen. Chicoree in kleine Streifen schneiden und auf den Lachsstückchen plazieren. Alles zusammen einwickeln und mit Ei bestreichen und in den Ofen geben. Weisswein, Sahne, Brühwürfel mit dem Meerrettich zu einer Sauce kochen. Frischen Dill dazugeben. Zuckerschoten in hauchdünne Streifen schneiden und in der Brühe blanchieren. Die Meerrettichsauce auf einen Teller geben, die aufgeschnittene Lachspastete daraufsetzen , Chicoreeblätter an der Seite fächerartig anordnen und das Erbsengemüse daraufgeben.

13.83 Lachs in Paprikakörbchen

ZUTATEN: 14.48 DM / 7.40 EUR
1 Becher MIBELL Buttermilch
1 Becher After Eight
1 Schale Blaubeeren
150 g Lachsfilet
1 Bd. Lauchzwiebeln
1 Paprika rot
1 Papaya
1 Becher Reisnudeln

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Lachs in Paprikakörbchen
Dessert: Blaubeer-Buttermilch-Küchlein
Lachs in Paprikakörbchen» Paprika entkernen und halbieren. Lachsfilet, salzen und pfeffern in die Parikahälfte legen, in heisses Öl setzen, anbraten und mit Weisswein ablöschen. Reisnudeln nach Packungsanleitung in heissem Wasser garziehen lassen. Papaya schälen, entkernen, würfeln und in Öl anbraten, Lauchzwiebelringe dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Chili, Knoblauch, gehackter Petersilie würzen und zu einer Sauce kochen. Die gefüllte Paprika mit Dill verzieren und in die Mitte eines Tellers setzen, die Reisnudeln daneben geben und die Sauce darübergiessen.

13.84 Lachs in Tomaten-Lorbeersud

ZUTATEN: 14.79 DM (7.56 EURO
1 Schale Cherrytomaten
4 Bratlinge (neue Kartoffeln)
150 g Lachsfilet
2 Lorbeerblätter (am Stiel) frisch
4 Pfirsiche
1 Piccolo
1 Zucchini

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Lachs in Tomaten-Lorbeersud
Dessert: Prosecco-Süppchen
Zubereitung der Hauptspeise:
Einen Sud aus Weisswein, klein geschnittenen Tomaten, Knoblauch, und Lorbeer herstellen und den Lachs darin pochieren. Zucchini in hauchdünne Scheiben schneiden, in Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschliessend den Rand eines Metallrings damit auslegen. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden, in Salzwasser gar kochen und mit Brühe, etwas Knoblauch, Olivenöl und Basilikum pürieren. Das Püree in der Mitte eines Tellers anrichten, Zucchinischeiben darauf schuppig anrichten, daneben das Filet mit dem Fischsud legen.

13.85 Lachssteak in Weißwein-Vanille-Soße mit Kürbis-Nektar ...

ZUTATEN: 19.75 DM / 10.10 EU
1 Butternußkürbis
1 Broccoli
1 Kartoffel groß
1 Lachssteak
1 Schale Pazifik-Krabben
1 Becher Pistazienkerne
2 Nektarinen
1 Maracuja
1 Vanilleschote

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Kartoffel-Krabben-Röstis mit Broccolisalat an Maracujasoße
Hauptspeise: Lachssteak in Weißwein-Vanille-Soße mit Kürbis- Nektarinen-Gemüse
Lachssteak in Weißwein-Vanille-Soße mit Kürbis-Nektarinen-Gemüse Das Lachssteak würzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Einige Kürbisscheiben würzen, in Olivenöl ansautieren, einkochen und mit einer Butterlocke verfeinern. Die Nektarinenspalten mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence würzen, in Olivenöl anschwenken und im Ofen garziehen. Für die Soße Weißwein und Sahne stark einreduzieren, das ausgekratzte Vanillemark einrühren, mit reichlich Butter aufmontieren und mit einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Dillstrauß garnieren.

13.86 Lamm in Rosmarin-Ricotta -Sauce

ZUTATEN: 14.97 DM / 7.65 EUR
1 Apfel
150 g Lammfilet
3 Kartoffeln
1 Becher Nuss-Frucht-Mix
1 Bd. Rosmarin
1 Ricotta
1 Becher REINERT Salami Chambelle
1 Bd. Spinat

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Salat: Spinat-Salat mit Apfel-Chutney
Hauptspeise: Lamm in Rosmarin-Ricotta -Sauce
Lamm in Rosmarin-Ricotta -Sauce Die ungeschälten Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, kurz in Salzwasser kochen lassen und anschliessend mit Knoblauch, Salz, Pfeffer in Butter anbraten. Den Nuss-Frucht-Mixdazugeben und zum Schluss alles mit frischer, klein gehackten Petersilie würzen. Das Filet in Streifen schneiden, salzen, pfeffern und in Öl anbraten, dann aus der Pfanne nehmen. Bratenfond, mit Weisswein ablöschen, Rosmarin und etwas Sahne zugeben und diese Sauce zum Schluss mit Ricotta abschmecken. Die Kartoffelscheiben auf einer Seite des Tellers anrichten, und die Filetstreifen daneben legen.

Die Rosmarin-Ricotta-Sauce darübergeben. Mit einem Basilikumblättchen garnieren.

13.87 Lammfilet auf Erdnuss-Gnocchi

ZUTATEN: 14.72 DM / 7.53 EUR
1 Becher Erdnüsse
2 Fenchel
1 Schale Himbeeren frisch
1 Becher Gnocchi
150 g Lammfilet
1 Stück Ingwerknolle
1 Paprika, gelb
1 Flasche‘Piccolo

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Himbeer-Sekt-Suppe
Hauptspeise: Lammfilet auf Erdnuss-Gnocchi
Lammfilet auf Erdnuss-Gnocchi Vom Filet die Sehnen entfernen, salzen, pfeffern in grössere Stücke schneiden und beidseitig in Olivenöl anbraten. Zitronenscheiben mit Schale kurz mitschmoren, Honig, Butter und Knoblauch dazugeben. Die Gnocchi in Wasser kochen, Öl, Salz und Pfeffer dazugeben. Sahne aufsetzen, mit Salz und Pfeffer würzen und dann klein gewürfelte Paprika und die Erdnüssen einstreuen, am Ende gehackte Minze dazugeben. Gnocchi mit Erdnuss- Sauce verrühren, auf einen Teller geben und das Lammfleisch mit den Zitronenscheiben dekorativ darauf anrichten.

13.88 Lammhackbällchen auf einem Bohnen- Tomatenkompott

ZUTATEN: 14.88 DM / 7.61 EUR
1 Flasche‘Ahornsirup
1 Schale Bohnen grün (Kenia)
2 Äpfel
1 Stück Feta-Käse
150 g Lammhackfleisch
1 Becher Pinienkerne
3 Tomaten
1 Zwiebel rot
14 Wassermelone

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Suppe: Geeistes Melonensüppchen
Hauptspeise: Lammhackbällchen auf einem Bohnen- Tomatenkompott
Lammhackbällchen auf einem Bohnen- Tomatenkompott» Zwiebel halbieren, einen Teil in kleine Stückchen, den Rest in grobe Ringe schneiden. Lammhack mit einem Ei, klein geschnittenen Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Olivenöl vermengen, in etwas Mehl zu Bällchen formen und in Olivenöl braten. Restliche Zwiebelringe mit in die Pfanne geben. Grüne Bohnen putzen und in Olivenöl braten, die geachtelten Tomaten mit gehacktem Basilikum,

Petersilie, Salz und Pfeffer hinzufügen. Pinienkerne mit Schnittlauchröllchen in Butter rösten. Feta in dicke Streifen schneiden und in Olivenöl mit Salz und Pfeffer in einer Pfanne erwärmen. Die gerösteten Pinienkerne auf einen Teller streuen, das Bohnen-Tomatenkompott darübergeben, die Hackfleischbällchen daraufsetzen und die Fetastreifen an der Seite anrichten.

13.89 Lammkotelett und Aubergine

ZUTATEN: 14.87 DM / 7.60 EUR
1 Aubergine
2 Artischocken
1 Becher Cous-Cous
150 g Lammkotelett
1 Becher Nussmischung
1 Paprika grün
1 Becher Physalis
1 Becher Rote Beete vorgekocht

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Artischocke
Hauptspeise: Lammkotelett und Aubergine
Lammkotelett und Aubergine» Lamm pfeffern, salzen, in Olivenöl anbraten. Aubergine längs schälen, in Würfel schneiden und mit 2 Eigelb, Pfeffer und Salz pürieren. Auberginenmousse auf das Lamm geben. Die Schalenstreifen der Aubergine quer über das Mousse legen und in den Ofen geben. Paprika halbieren, eine Hälfte aushöhlen und fritieren, die andere in feine Streifen schneiden und für die Vorspeise verwenden. Cous-Cous mit heissem Wasser übergiessen, mit Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen und quellen lassen. Anschliessend die Rote Beetewürfel mit den halbierten Physalis daruntermengen, die ausgehöhlte fritierte Paprika damit füllen und auf einen Teller setzen, das Lamm daneben drappieren und mit den restlichen Physalis verzieren.

13.90 Lammkoteletts in Rotwein-Rosmarin-Soße mit gebackenen ...

ZUTATEN: 17.68 DM / 9.04 EUR
1 Broccoli
150 g Lammkoteletts
1 Schale Johannisbeeren rot
1 Becher Kürbiskerne
1 Kohlrabi
50 g Parmesan
1 Paprika rot
1 Paprika, gelb
1 Becher Reisnudeln

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Lauwarmer Gemüsesalat mit Knoblauchdressing

Hauptspeise: Lammkoteletts in Rotwein-Rosmarin-Soße mit gebackenen Reisnudeln
Dessert: Kürbiskernkrokant mit Johannisbeeren
Lammkoteletts in Rotwein-Rosmarin-Soße mit gebackenen Reisnudeln Die Lammkoteletts würzen, in Olivenöl anbraten, mit Rotwein ablöschen, reduzieren und mit Rosmarin und gehacktem Basilikum verfeinern. Die Reisnudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen, geriebenen Parmesan und ein Eigelb unterheben, in ausgebutterte Förmchen füllen, im Ofen backen und zum Anrichten stürzen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt verzieren.

13.91 Lammkotlett "Provencial"

ZUTATEN: 14.05 DM / 7.18 EUR
2 Birnen
150 g Lammkotelett
3 Kartoffeln
1 Mangold
5 Strauchtomaten
1 Becher Sonnenblumenkerne
1 Rotschimmelkäse

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Birnen-Käse-Bruschetta
Hauptspeise: Lammkotlett "Provencial"
Lammkotlett "Provencial"» Das Lammkotlett in Ollivenöl mit Knoblauch, frischem Basilikum, Minze und Petersilie und etwas Majoran, Salz, Pfeffer und Thymian ca. 10 Minuten marinieren, dann in der Grillpfanne in Olivenöl braten. Tomate halbieren und mit dem Lamm anbraten. Kartoffel schälen, Kugeln herausstechen, zuerst in Salzwasser kochen, später in Olivenöl braten. Die anderen Tomaten, achteln, häuten, filetieren und würfeln. Einen Pfannkuchenteig herstellen aus Mehl, Ei , Salz, Pfeffer und Milch. Vom Mangold die weissen Stiele in Streifen schneiden, blanchieren und mit dem Tomatenconcasse und frischen Kräutern durch den Teig ziehen, anschliessend in Olivenöl zu Pfannküchlein ausbacken. Die Sonnenblumenkerne ohne Fett kurz anrösten. Das Lammkotlett mit den gebratenen Tomatenhälften auf einem Teller anrichten, die Kartoffelkugeln mit den Pfannküchlein daneben legen. Geröstete Sonnenblumenkerne über die Kartoffelkugeln streuen.

13.92 Lammrückenfilet mit Champignon-Kruste

MMMMM—Zutaten: 0.00 DM / 0.00 Euro-
2 Birnen 1 Paket Amarettikekse 1 Schale Champignons Lammsteak 1 Paket Marzipan 1 Bund Schwarzwurzeln 1 Süsskartoffel 2 Zwiebeln rot
MMMMM————Weitere Zutaten siehe Rezept————
MMMMM————-Kochduell Grundausstattung————-

MMMMM————————QUELLE———————— Aus der Fernsehsendung Kochduell - Erfasst von: LoLi HH
Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Lammrückenfilet mit Champignon-Kruste
Dessert: Birnen-Kompott mit Marzipan
Lammrückenfilet mit Champignon-Kruste Das Lamm in kleine Medaillons schneiden, in Olivenöl und Knoblauch scharf anbraten und herausnehmen. Die klein geschnittenen Champignons in derselben Pfanne mit gewürfelten Toastbrot anschwitzen. Kräuter der Provence, Salz, Pfeffer und ein Eigelb dazu geben, alles verrühren, auf die Medaillons geben und im Ofen gar ziehen. Die Schwarzwurzeln und Kartoffeln schälen, kleinschneiden und in der aufgesetzten Sahne mit Salz, Pfeffer, Brühwürfel und etwas Muskat köcheln. Mit etwas Weizenstärke abbinden. Für die Sauce, die roten Zwiebeln anschwitzen, mit Rotwein reduzieren, mit Kräuter der Provence, einen Brühwürfel abschmecken und mit viel Butter aufmontieren.

13.93 Leber-Maracuja-Geschnetzeltes

ZUTATEN: 14.41 DM / 7.37 EUR
1 Dos. Bohnen weiß dicke
2 Fleischtomaten
150 g Kalbsleber
1 Becher Penne
4 Maracujas
1 Schale Spinat
1 Schale Ricotta
1 Zwiebel

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Leber-Maracuja-Geschnetzeltes
warmes Zwischengericht: Gratiniertes Bohnen-Ricotta-Tomatengemüse
Leber-Maracuja-Geschnetzeltes» Kalbsleber schnetzeln, in Mehl wenden und in heissem Öl anbraten, die gehackten Zwiebelstreifen dazugeben und mit Maracujamark, Honig, Salz, Pfeffer und frischen Kräutern weiter braten. Die Nudeln al dente kochen und den Spinat in Wasser blanchieren. Die Nudeln auf einen Teller geben, das Lebergeschnetzelte darüber und mit Spinathäufchen kreisförmig darum setzen.

13.94 Leberragout in Mini-Paprika

ZUTATEN: 14.88 DM / 7.61 EUR
1 Blumenkohl, lila
150 g Hühnerleber
1 Dos. Fruchtcocktail
3 Kartoffeln
5 Mini-Paprikas
1 Becher Pistazien
1 Scamorza

(geräucherter Mozarella)

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Leberragout in Mini-Paprika
Dessert: Fruchtkaltschale mit Pistazien
Leberragout in Mini-Paprika Blumenkohl in kleine Röschen teilen, blanchieren anschliessend in Olivenöl, mit Knoblauch, Salz und Pfeffer aromatisiert kurz schwenken. Kartoffeln auf Trüffelhobel in hauchdünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Von den Paprika Deckel abschneiden, entkernen, in Öl braten, dann in einer Grillpfanne nachrösten. Leber in kleine Würfel schneiden und in in heissem Öl braten. Zwei Scheiben gewürfeltes Toastbrot, Rosmarin, Knoblauch dazugeben kurz mitrösten, dann mit Rotwein ablöschen. Den Scamorza in dicke Scheiben schneiden und grillen. Leber in Paprika füllen auf einen Teller legen, Bratkartoffeln und Blumenkohl dazu geben. Scamorza oben draufsetzen und mit Basilikum garnieren.

13.95 Leberspiess auf Minikürbis

ZUTATEN: 14.55 DM / 7.44 EUR
1 Schale Champignons
1 Becher MIBELL Frischkäse
150 g Kalbsleber
10 Lychees
2 Nektarinen
8 Patissons
1 Zwiebeln

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Leberspiess auf Minikürbis
Dessert: Lychee-Soufflé
Leberspiess auf Minikürbis Leber in Würfel schneiden und diese abwechselnd mit einem Champignon auf einen Spiess stecken. Patissons und Champignons vierteln, Zwiebel in Stücke schneiden und in heissem Fett anbraten, Senf, Sahne, Salz und Pfeffer dazugeben. Petersilie hacken, mit dem Senfgemüse mischen und auf einem Teller anrichten. Leberspiesse darauf anrichten und mit einem Schnittlauchsträusschen und gehackter Petersilie adrett garnieren.

13.96 Meeresfrüchte-Ragout

ZUTATEN: 18.02 DM / 9.21 EUR
1 Becher Backerbsen
1 Apfelsine
1 Broccoli
1 Becher Glasnudeln
12 Lychees

1 Becher Meeresfrüchte
Gefroren
1 Porree
1 Peperoni rot
1 Bd. Zitronengras

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Asiatischer Obstsalat mit Glasnudeln
Hauptspeise: Meeresfrüchte-Ragout
Meeresfrüchte-Ragout Den Reis kochen und mit den, in Rauten geschnittenen, gekochten Porree vermengen und in einem Schälchen auf einen Teller stürzen. Den Broccoli in Röschen teilen und im Salzwasser gar kochen. Die Sauce, bestehend aus einem Becher Sahne, Weisswein, der restlichen, zerhackten Peperoni und dem Zitronengras einkochen lassen. Die Meeresfrüchte darin, mit etwas Chilipulver und Salz vermengen und mit Stärke binden.

13.97 Mexikanisch gefüllte Tortilla

ZUTATEN: 14.94 DM (7.64 EURO
1 Aubergine
1 EDEKA Blockschokolade
3 Chilis gelb
1 Dos. Borlotti-Bohnen
150 g Rindersteak
2 Tamarillos
1 Becher Tortillas
1 Staudensellerie

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Mexikanisch gefüllte Tortilla
Dessert: Feuriger Schokoladen-Tamarillos-Nachtisch
Zubereitung der Hauptspeise:
Tortillafladen bei 120° im Ofen erwärmen. Rinderfilet, salzen, pfeffern und in Öl scharf anbraten, im Ofen weiter garen, später in Streifen schneiden. Die in Streifen geschnittene Aubergine, in Olivenöl mit Salz und Pfeffer braten. Staudensellerie in kleine Scheiben schneiden und in Sahne mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence köcheln. Bohnen abschütten und zu dem Sellerie geben. Sellerie mit Bohnen, Aubergine und den Lammstreifen in die Tortilla füllen und und einschlagen. Tortilla auf einem Teller anrichten, die restlichen Auberginenstücken darum drapieren und einen Yoghurt- Klecks darauf setzen. Mit Basilikum dekorieren.

13.98 Mie-Nudeln mit Schweinefilet und Gemüse im Wok

ZUTATEN: 14.79 DM (7.56 EURO
1 Chinakohl
2 Birnen
1 Schälchen Enoki-Pilze
1 Ingwerknolle
Paprika rot
1 Becher Mie-Nudeln
150 g Schweinefilet

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Mie-Nudeln mit Schweinefilet und Gemüse im Wok
Dessert: Gratinierte Ingwer-Birne
Zubereitung der Hauptspeise:
Mie-Nudeln in Salzwasser al dente kochen. Schweinefilet in kleine Streifen schneiden, salzen, pfeffern und im Wok mit Öl anbraten, mit Knoblauch würzen und mit Mirin ablöschen. Den klein geschnittenen Paprika und Chinakohl dazugeben, mit Chayenne-Pfeffer, Curry und frischer Minze würzen. Zum Schluss bei den Pilzen das untere Stieldrittel entfernen und kurz mitgaren. .

13.99 Nudeln mit Meeresfrüchten und Gemüsevinaigrette

ZUTATEN: 14.89 DM (7.61 EURO
1 Becher Cornflakes Mini
1 Becher Meeresfrüchte (TK)
1 Fläschchen Pisang-Ambon- Likör
1 Pepino
1 Schale Mascarpone
1 Becher BUITONI Tagliatelle grün
1 Rote Paprika
1 Zucchini gelb

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Nudeln mit Meeresfrüchten und Gemüsevinaigrette
Dessert: Melonensalat mit Cornflakestalern
Zubereitung der Hauptspeise:
Tagliatelle mit einer Hälfte der ausgehöhlten Paprika in Brühe kochen. Später die Nudeln in Balsamicoessig und Olivenöl schwenken. Die klein geschnittene Zucchini und Paprikawürfel in Öl anbraten. Knoblauch, Kräuter der Provence, frische gehackte Kräuter, Weisswein und Meeresfrüchte dazugeben und köcheln lassen. Nudeln auf einem Teller anrichten, den Meeresfrüchtesalat darauf geben und mit Petersilie verzieren.

13.100 Nussige Ente im Glasnudelzopf

ZUTATEN: 14.95 DM / 7.64 EUR
1 Becher Cashewkerne
150 g Entenbrust
1 Becher Glasnudeln
1 Bd. Frühlingszwiebeln
4 Mini-Bananen
1 Melone klein
1 Fläschchen Sesamöl

3 Stangen Rhabarber *KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG*

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Geeistes Melonensüppchen
Hauptspeise: Nussige Ente im Glasnudelzopf
Nussige Ente im Glasnudelzopf» Cashewkerne grob mahlen. Haut von der Ente trennen, in Streifen schneiden und kross braten, aus der Pfanne nehmen und dann die Ente salzen, pfeffern, Nüsse als Kruste daraufgeben in Sesamöl braten und in den Ofen geben. Nudeln mit Basilikumblatt in Salzwasser kochen. fertige Nudeln zu einem Zopf flechten und in der Pfanne mit Butter, Salz und Pfeffer braten. Rohrzucker mit Balsamicoessig und Weisswein zu einer Sauce kochen, die halbierten Lauchzwiebeln darin köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und einer Butterflocke abschmecken. Den Nudelzopf am Tellerrand kreisförmig auslegen. Frühlingszwiebeln mit Sauce in die Mitte geben und die Ente daraufsetzen.

13.101 Orientalisches Huhn in Teigmantel

ZUTATEN: 14.84 DM / 7.59 EUR
1 Auberginen
1 Hähnchenbrustfilet
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Glas‘Knoblauch eingelegt
1 Becher Mandelblättchen
1 Becher Schichtkäse
1 Quitte
1 Becher Yufka-Teig

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Orientalisches Huhn in Teigmantel
Orientalisches Huhn in Teigmantel Hähnchenbrust pfeffern und salzen und im Ganzen braten. Quitten schälen, würfeln, mit Honig, Cointreau, Rotwein, Currypulver und gemahlenem Kardamom aromatisieren und köcheln lassen. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten und später mit dem Quittenkompott vermengen.Yufka-Teig mit Eiweiss einpinseln, Hähnchenbrust und etwas Quittenkompott daraufgeben und zu einem Päckchen zusammenschlagen. Dann in den Ofen geben. Aubergine in Scheiben schneiden, salzen und pfeffern und in heissem Öl braten, Lauchzwiebeln halbiert darauf geben und mitgaren. Das Ganze mit eingelegtem Knoblauch abschmecken. Schichtkäse mit wenig Joghurt, etwas Sahne und Zitronenmelisse, etwas Saft des eingelegten Knoblauchs, Salz und Pfeffer glattstreichen, später als Dip servieren. Das Auberginen- und Frühlingszwiebelgemüse in der Mitte eines Tellers anrichten. Das Hähnchenpäckchen darauf legen und den Tellerrand mit dem Dip und eingelegtem Knoblauch verzieren.

13.102 Orientalisches Schweinefilet

ZUTATEN: 14.25 DM / 7.29 EUR
1 Becher Kokosraspeln
1 Stück Parmesan
1 Becher Orangenkekse
4 Minibananen
150 g Schweinefilet
1 Wirsing
2 Zwiebeln rot

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Orientalisches Schweinefilet
Dessert: Thailändische Banane mit Kokosflocken
Orientalisches Schweinefilet» Schweinefilet, salzen und pfeffern, im Ganzen in Olivenöl mit Knoblauch anbraten, mit gemahlenem Kardamom, Ingwer, Curry und Knoblauchpulver würzen. Etwas Butter, Petersilie, ganze Knoblauchzehen und einen Sternanis mit in die Pfanne geben und so im Ofen weitergaren. Beim Wirsing den Strunk entfernen, kleinschneiden und in Butter mit Salz und Pfeffer dünsten. Sahne, Kardamom, Ingwer, Curry, klein geschnittene Zwiebel und geriebenen Käse dazugeben. Den zubereiteten Wirsing in eine Schale geben, das Filet darauf legen und mit etwas Schnittlauch und Basilikumblättchen verzieren.

13.103 Panierter Tofu mit gebratenem Fisch

ZUTATEN: 14.89 DM / 7.61 EUR
1 Dos. Kokosmilch
1 Schale Longan
1 Paprika, Gelb
1 Schale Mini-Auberginen
1 Glas‘Pfeffer rot
150 g Schwertfischsteak
1 Stück Tofu
1 Zucchini

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Panierter Tofu mit gebratenem Fisch
Panierter Tofu mit gebratenem Fisch» Tofu in Scheiben schneiden, in Ei, Mehl mit Toastbrotbröseln panieren und in heissem Fett braten. Knoblauch schälen, schneiden und in Olivenöl anbraten, mit Kokosmilch ablöschen, etwas Zitronensaft, rote Pfefferkörner mit Einlegwasser hinzufügen und einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die geschälten Longans am Ende dazugeben. Fisch salzen, pfeffern und in Olivenöl braten. Zucchini und Paprika kleinschneiden und in Olivenöl braten, mit Tomatenmark, Gemüsefond und Weisswein abschmecken. Die Auberginen halbieren und ebenfalls - getrennt - in Öl anbraten. Das Ratatouille mit den Auberginen und Tofuscheiben auf einem Teller anrichten. Dann den Fisch darüberlegen und anschliessend mit der Kokos-Sauce beträufeln.

13.104 Pasta mit Kräutersauce und Lachs

ZUTATEN: 14.80 DM / 7.57 EUR
1 Ananas
1 Becher Götterspeise rot
1 Becher IGLO Erbsen tiefgek.
150 g Lachsfilet
1 Kiwi
1 Becher BUITONI Nudeln
1 Bd. Möhren
1 Tafel NESTLE Schokolade, Weiss

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Pasta mit Kräutersauce und Lachs
Dessert: Kleine Götter
Cocktail: Frucht-Bowle
Pasta mit Kräutersauce und Lachs Das Lachsfilet mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen, beidseitig in Olivenöl anbraten und mit Butter und frischem Zitronensaft abschmecken. Die Nudeln al dente kochen. Für die Sauce Sahne aufköcheln, frische gehackte Petersilie, Basilikum, etwas Gemüsefond, Salz und Pfeffer dazugeben. Die Möhren schälen, mit einem Messer ein Röschenmuster herstellen, in Scheiben schneiden und in Butter andünsten. Die Erbsen ebenfalls dazugeben und mitdünsten. Nudeln mit der Sauce mischen auf Teller geben. Lachsfilet darauflegen. Erbsen-Möhrengemüse darum herum geben. Mit Zitronenschale garnieren.

13.105 Perlhuhn mit Tempura

ZUTATEN: 13.71 DM / 7.01 EUR
1 Dos. Ananasscheiben
1 Stück Edamer
1 Bd. Frühlingszwiebeln
150 g Perlhuhnbrust
1 Süsskartoffel
1 Tafel KRAFT Schokolade
1 Romana-Salat

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Perlhuhn mit Tempura
Dessert: Rösti in Schokosauce
Perlhuhn mit Tempura Den Reis kochen mit etwas Butter und Salz abschmecken. Für die Currysauce Curry in Öl anschwitzen, mit Ananassaft ablöschen, mit Sahne auffüllen, eine Ananasscheibe dazugeben, pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Filet plattieren, würzen, mit einem Romanasalatblatt und einem Teil des Käses zur Roulade einrollen, befestigen und in der Pfanne mit Fett beidseitig anbraten und im Ofen bei 180° ca. 10 Minuten garen lassen. Die geputzten, gewaschenen und an beiden Enden kreutweise eingeschnittenen Frühlingszwiebeln in Mehl wenden, durch den Tempurateig ziehen und

in die Friteuse geben. Der Teig besteht aus Stärke, geschlagenem Eiweiss, Eigelb, Prise Salz und Wasser. Den Reis in der Mitte des Tellers anrichten. Currysauce darüber geben, die Perlhuhnroulade obendrauf setzen und mit den fritierten Frühlingszwiebeln darauf garnieren.

13.106 Pochierte Schollenfilets auf Paprikagemüse

ZUTATEN: 19.45 DM (9.94 EURO
1 Schale Himbeeren
1 Becher Frühlingsrollenteig
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Dos. Kokoscreme
2 Paprika rot&gelb
1 Becher Nori - Algen
1 Becher IGLO Schollenfilets gefroren
1 Bd. Rucola
1 Stück Ziegenkäse

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Salat: Käsesäckchen auf Rucola
Hauptspeise: Pochierte Schollenfilets auf Paprikagemüse
Dessert: Kokoscreme mit Himbeersahne
Zubereitung der Hauptspeise:
Die Schollenfilets in Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren, mit einem vorgerösteten Noriblatt belegen, zusammenrollen und in Alufolie in einem Weißweinsud pochieren. Die Paprikas in Würfel schneiden, in Olivenöl anschwitzen und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Für die Soße Weißwein und Sahne reduzieren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mit reichlich Butter aufmontieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Dillsträußen garnieren.

13.107 Puten-Spinat-Rouladen in Pfifferling-Rahm

ZUTATEN: 17.45 DM / 8.92 EUR
1 Glas‘Ajvar
1 Becher IGLO Blattspinat Gefroren
1 Kiwi
150 g Putenschnitzel
1 Schale Pfifferlinge
1 Becher Polenta
1 Mango
1 Staudensellerie

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Selleriestifte mit Joghurt-Ajvar-Dip
Hauptspeise: Puten-Spinat-Rouladen in Pfifferling-Rahm
Dessert: Kiwi-Mango-Carpaccio mit zweierlei Soßen
Puten-Spinat-Rouladen in Pfifferling-Rahm Den Spinat waschen, in Butter anschwitzen

und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Putenschnitzel plattieren, würzen, den angebratenen Spinat einrollen, mit Alufolie umwickeln und im Ofen garziehen. Zum Anrichten von der Alufolie befreien und in Scheiben schneiden. Für die Soße die gewaschenen Pfifferlinge in Butter ansautieren, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen, eine Ecke Gemüsebrühwürfel einrühren, reduzieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gehackten Kräutern und geschlagener Sahne vollenden. Den übrigen Sellerie in feine Stifte schneiden, mehlieren und im tiefen Fett ausbacken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit den fritierten Selleriestiften bestreuen.

13.108 Putengeschnetzeltes im Reisrand

ZUTATEN: 17.71 DM / 9.05 EUR
1 Charentais-Melone
1 Broccoli
1 Schale Johannisbeeren rot
4 Kartoffeln
1 Putenschnitzel
1 Paprika rot
1 Becher SCHWARTAU Nuss-Nougat
1 Glas‘Pfeffer grün

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Melonencocktail
Hauptspeise: Putengeschnetzeltes im Reisrand
Dessert: Nougat-Krapfen
Putengeschnetzeltes im Reisrand» Das Putenschnitzel in Streifen schneiden und in Olivenöl anbraten. Die gewaschenen Kartoffeln mit Schale in Scheiben schneiden, mit den Paprikastreifen und einigen Pfefferkörnern zu den Putenstreifen geben, würzen, mit Sahne auffüllen und stark einreduzieren. Drei Portionen Reis in Salzwasser einkochen, in einen ausgebutterten Ring füllen und in die Tellermitte stürzen. Die Broccoliröschen im Salzwasser-Muskat-Bad blanchieren, abgießen, mit einer Butterflocke verfeinern und um den Reisrand legen. Zum Schluß das reduzierte Putengeschnetzelte in den Reisring füllen und mit einem Basilikumblatt garnieren.

13.109 Putengeschnetzeltes in der Kartoffel

ZUTATEN: 18.20 DM / 9.31 EUR
1 Ananas
1 Stück Gouda
3 Kartoffeln
1 Putenbrustfilet
1 Becher Pistazien
3 Tomaten
2 Spitzpaprika
1 Zucchini
1 Vanillestange

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Putengeschnetzeltes in der Kartoffel
Dessert: Ananas-Scheiben mit Vanilleschaum
Putengeschnetzeltes in der Kartoffel Die Kartoffeln waschen, aushöhlen und mit der Schale garen. Die Paprika entkernen und vierteln, die Zucchini und die Tomaten in Scheiben schneiden. Das Gemüse würzen und mit Knoblauch anbraten. Das Putenbrustfilet würfeln, scharf anbraten, mit Salz, Pfeffer, Paprika würzen, mit Sahne löschen und reduzieren lassen. Die angebratenen Tomaten mit dem Putengeschnetzeltem in die Kartoffeln füllen, mit Gouda bedecken und im Ofen überbacken. Die gebratene Paprika und Zucchini auf einem flachen Teller anrichten und die gefüllte Kartoffel in die Mitte setzen.

13.110 Putenleber mit Spargelsalat

ZUTATEN: 14.33 DM (7.33 EURO
1 Fläschchen-Kirschwasser
3 Kartoffeln
1 Schale Putenleber
1 Stück Marzipan
1 Tafel Milka-Schokolade
1 Bd. Spargel weiss
50 g Schinkenspeck
3 Stangen Rhabarber
1 Bd. Rucola

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Putenleber mit Spargelsalat
Dessert: Gratinierter Rhabarber mit Marzipan
Zubereitung der Hauptspeise:
Spargel schälen, in Wasser mit Zucker kochen. Putenleber mit Salz und Pfeffer in Olivenöl anbraten. Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in Salzwasser kochen. Die Hälfte des Schinkenspecks würfeln, in Fett anbraten, klein geschnittenen Rucola und Knoblauchscheiben dazugeben und mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl eine lauwarme Vinaigrette herstellen. Kartoffeln mit dem Rest des Schinkenspecks in einer Pfanne anbraten. Spargelstücke sternförmig auf einem Teller auslegen und mit der Vinaigrette übergiessen. Auf einen anderen Teller die Putenleber geben und die Speck-Kartoffeln daneben legen. Alles mit gehackter Petersilie überstreuen.

13.111 Putenmedaillons im Kokosmantel an Papaya-Chili-Soße

ZUTATEN: 19.94 DM / 10.20 EU
1 Chili rot
1 Schale Brombeeren
3 Jacobsmuscheln
1 Becher Kokosraspel
1 Würfel Krebssuppenpaste
1 Becher Papadam
1 Putenbrustfilet
1 Papaya
1 Bd. Mangold

1 Zucchini

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Jakobsmuscheln im Mangoldmantel auf Krebssoße
Hauptspeise: Putenmedaillons im Kokosmantel an Papaya-Chili-Soße
Dessert: Fritierte Kokos-Brombeeren
Putenmedaillons im Kokosmantel an Papaya-Chili-Soße» Das Putenbrustfilet in drei Medaillons schneiden, würzen, in Kokosflocken panieren und mit den zu Halbmonden tournierten Zucchinis in Olivenöl anbraten. Einige Portionen Reis in Salzwasser kochen, würzen, mit Butter verfeinern, einige fein geschnittenen Zucchiniwürfel unterheben, in eine gebutterte Form füllen und zum Anrichten in die Tellermitte stürzen. Für die Soße den Rest der geschälten und entkernten Papaya in Würfel schneiden, in Butter anschwenken, würzen, mit Sahne auffüllen, einkochen und zum Schluß mit der fein geschnittenen, entkernten Chilischote verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern ausgarnieren.

13.112 Putenmedaillons im Sesammantel auf Paprika-Schalotten ...

ZUTATEN: 17.59 DM / 8.99 EUR
1 Stück KÄSEREICHAMPIGNON Camembert
1 Schale Erdbeeren
2 Kartoffeln süß
1 Putenschnitzel
1 Paprika rot
1 Becher Sesam
2 Schalotten
1 Bd. Rucola
1 Spitzpaprika
2 Zucchini klein

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Salat: Rucola-Salat
Hauptspeise: Putenmedaillons im Sesammantel auf Paprika-Schalotten- Soße
Dessert: Gebackener Camembert mit Erdbeersalat
Putenmedaillons im Sesammantel auf Paprika-Schalotten-Soße» Das Putenschnitzel parrieren, in drei Medaillons teilen, mehlieren, durch Eimasse ziehen, in den Sesamkörnern panieren, in Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer verfeinern. Eine halbe Spitzpaprika, eine halbe Paprika, eine Schalotte und die Zucchinis in Würfel schneiden, in Olivenöl ansautieren und mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence abschmecken. Die Süßkartoffeln mit einem Spiralbohrer zu Locken ausschneiden, im tiefen Fett fritieren und mit Salz würzen. Für die Soße die übrige halbe Spitzpaprika, die halbe Paprika und eine Schalotte fein würfeln, in Olivenöl und Knoblauch anschwitzen, mit Gemüsebrühe ablöschen, mit Sahne auffüllen, würzen und pürieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit

einem Strauß Petersilie verzieren.

13.113 Putenroulade italienische Art

ZUTATEN: 18.23 DM / 9.32 EUR
2 Äpfel
1 Bd. Blattspinat
1 Aubergine
1 Becher RIOGRANDE Erdbeeren Gefroren
150 g Putenbrustfilet
1 Becher Nougat
1 Becher Schafskäse
1 Rolle Vollkornkekse

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Putenroulade italienische Art
Dessert: Apfel-Nougat-Krapfen
Putenroulade italienische Art Den Spinat putzen und blanchieren, in das Putenfilet einrollen, würzen, in Ölivenöl scharf anbraten, mit Weisswein ablöschen und im Backofen garziehen. Die Aubergine längs in 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Knoblauch in Olivenöl von beiden Seiten braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Sauce einen Topf mit Sahne aufstellen, den gewürfelten Schafskäse hinzufügen, abschmecken und reduzieren lassen. Alles auf einem flachen Teller anrichen.

13.114 Putenschnitzel mit Mango-Curry-Chutney

ZUTATEN: 14.28 DM (7.30 EURO
1 Schale Himbeeren
5 Kartoffeln
150 g Putenschnitzel
1 Mango
1 Bd. Möhren
1 Zitronenkuchen
1 Schale Zuckererbsen

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Putenschnitzel mit Mango-Curry-Chutney
Dessert: Zitronenkuchenlasagne mit Himbeeren
Zubereitung der Hauptspeise:
Putenschnitzel salzen und pfeffern, in Öl beidseitig braten. Möhren in lange, Streifen hobeln und blanchieren, später mit Salz, Pfeffer würzen und in Butter schwenken. Zuckererbsen ebenfalls kurz blanchieren, mit kaltem Wasser abschrecken und in Butter schwenken. Möhren mit den Zuckererbsen mischen. Bei den ungeschälten Kartoffeln die Enden abschneiden, durch eine Hobel drehen, Kartoffel- Luftschlangen herstellen. In heissem Fett fritieren. Mango schälen, kleinwürfeln und in Weisswein mit Curry, Zucker und zum Schluss mit einem Schuss Essig zum Chutney einkochen. Das Möhren-Erbsen-Gemüse

auf einer Seite eines Tellers anrichten, das Putenschnitzel in die Mitte legen, mit der Mango-Chutney-Sauce übergiessen und die Kartoffel-Luftschlangen darauf garnieren.

13.115 Putenschnitzelecken mit Champignons

ZUTATEN: 14.45 DM / 7.39 EUR
1 Schale Champignons
1 Schale Himbeeren
3 Kartoffeln
150 g Putenschnitzel
1 Becher Ostereier gekocht
1 Becher DR.OETKER
Milchreis (Instant)
1 Becher IGLO Spinat
1 Becher Schoko-Simpsons

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Eier im Osternest
Hauptspeise: Putenschnitzelecken mit Champignons
Dessert: Schichtspeise
Putenschnitzelecken mit Champignons Putenschnitzel in Ecken schneiden, würzen und in Olivenöl anbraten. Einen Teil, der in dünne Scheiben geschnittenen Champignons hinzugeben und mit Gemüsefond und Sahne abschmecken. Den Spinat in Butter dünsten, etwas Sahne hineinrühren. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und in heissem Öl fritieren, salzen und pfeffern. Den Spinat in die Mitte des Tellers geben, die Schnitzelecken daraufsetzen und mit ein paar Champignonscheiben verzieren. Die fritierten Kartoffelscheiben am Rand dekorieren.

13.116 Quarkkräuter - Medaillons mit Safransauce

ZUTATEN: 14.96 DM / 7.65 EUR
1 Glas‘Baby-Mais
1 Schale Erdbeeren
1 Becher Linsen rot
1 Glas‘Orangenmarmelade
150 g Schweineschnitzel
1 Becher Quark (Bio-Wertkost)
1 Becher Safran
1 Schale Zuckerschoten

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Quarkkräuter - Medaillons mit Safransauce
warmes Zwischengericht: Linseneintopf
Quarkkräuter - Medaillons mit Safransauce» Schweineschnitzel, salzen und pfeffern in Medaillons schneiden und in Olivenöl anbraten. Für die Fleischkruste Quark und ein Eigelb mit frischen, gehackten Kräutern verrühren, auf das Fleisch streichen und im Ofen

gratinieren. Eine Sauce herstellen aus Sahne, Orangenmarmelade, Safran, Paprikagewürz, Kräuter der Provence, Balsamicoessig, Ingwerund Chilipulver, gut durchköcheln lassen. Zuerst Zuckerschoten anbraten, dann die Hälfte der halbierten Erdbeeren kurz dazugeben und mit Curry, Salz und Pfeffer abschmecken. Zuckerschoten mit Erdbeeren auf einem Teller geben, Das Fleisch darauf anrichten und die Sauce darübergiessen. Mit dem Rest der Erdbeeren garnieren.

13.117 Rehrückenfilet mit Rotkohl-Apfel-Möhren-Ragout an Erd ...

ZUTATEN: 19.88 DM / 10.16 EU
1 Apfel
1 Schale Champignons weiß
1 Becher Erdnußkerne ungesalzen
1 Kiwi
1 Schale Kirschen
1 Glas'Mint Sauce
5 Möhren
1 Becher Mascarpone
1 Rehrückenfilet
1 Rotkohl
1 Zwiebel rot

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Rehrückenfilet mit Rotkohl-Apfel-Möhren-Ragout an Erdnuß-Pilzen
Dessert: Mascarponesoufflé mit Kiwisalat und Minzsoße
Rehrückenfilet mit Rotkohl-Apfel-Möhren-Ragout an Erdnuß-Pilzen Das Rehrückenfilet würzen, in Olivenöl anschwitzen, den fein geschnittenen Rotkohl, die geraspelten Möhren, die Zwiebelwürfel und die Apfelspalten dazugeben, mit Rotwein und Balsamico ablöschen und ziehen lassen. Die geputzten Champignons halbieren, in Olivenöl anschwitzen, die Erdnüsse dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Soße die entsteinten Kirschen in Zucker karamelisiern, mit Sojasauce ablöschen, mit Honig verfeinern, würzen und reduzieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

13.118 Rinder-Spiess auf Trompetensauce

ZUTATEN: 19.57 DM / 10.01 EU
1 Cous-Cous
1 Blumenkohl
1 Becher Herbsttrompeten Getrocknet
1 Schale Erdbeeren
1 Becher Gummibärchen
1 Paprika rot
1 Becher Mandeln, gehackt
150 g Rinderfilet
1 Fläschchen Sherry

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Rinder-Spiess auf Trompetensauce
Dessert: Gummi-Bären-Beeren
Rinder-Spiess auf Trompetensauce Das Rinderfilet und die Paprika würfeln, würzen, abwechselnd auf einen Spiess stechen und langsam in Olivenöl braten. Kleine Blumenkohlröschen in Brühe blanchieren, den Cous-Cous einrühren und mit einer Butterflocke quellen lassen. Die Herbsttrompeten 5 Minuten in Sherry einweichen. Den Sherry in einen Topf abgiessen mit Rotwein einkochen lassen. Die Herbsttrompeten nochmal waschen, in dünne Streifen schneiden, in die Sherrysauce geben und einige Minuten kochen lassen. Mit etwas Stärke abbinden abschmecken und mit frischen Kräutern verfeinern. Den Rinder-Paprika-Spiess mit dem Cous-Cous und der Herbsttrompetensauce servieren.

13.119 Rinderfilet an scharfer Tomaten-Soße mit Grillgemüse

ZUTATEN: 18.95 DM / 9.69 EUR
1 Gemüsezwiebel
50 g Gorgonzola
1 Kürbis
150 g Rinderfilet
4 Tomaten
1 Schale Rucola
2 Zucchini klein
1 Schale Weintrauben blau

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Suppe: Kürbisgesicht
Hauptspeise: Rinderfilet an scharfer Tomaten-Soße mit Grillgemüse
Dessert: Glasierte Trauben mit Gorgonzola-Dip
Rinderfilet an scharfer Tomaten-Soße mit Grillgemüse» Das Rinderfilet würzen und scharf in Olivenöl anbraten. Die Zucchinis längs in Scheiben schneiden, mit den Zwiebelringen in einer Grillpfanne mit Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Soße die Tomaten auf der Oberseite sternförmig einritzen und im Salzwasserbad kurz blanchieren. Die Tomaten abgießen, schälen, in Würfel schneiden, in Olivenöl anbraten und mit gehacktem Knoblauch, Oregano und Basilikum verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

13.120 Rinderfilet in Marsala-Schalotten-Sauce

ZUTATEN: 17.87 DM / 9.14 EUR
2 Chicoree
1 Becher Baiser
1 Becher Heidelbeeren
Gefroren
3 Kartoffeln
1 Fläschchen Marsala
150 g Rinderfilet
2 Schalotten
3 Tomaten

1 Schale Zuckerschoten

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Chicoree-Yoghurt-Salat
Hauptspeise: Rinderfilet in Marsala-Schalotten-Sauce
Dessert: Blaubeer - Muffins
Rinderfilet in Marsala-Schalotten-Sauce Die Zuckerschoten für 3 Sekunden im Wasser blanchieren, mit einer Butterflocke, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Filet in große Teile schneiden, würzen und von beiden Seiten in Olivenöl scharf anbraten und bei schwacher Hitze medium garen. Die geschälte und gewürfelte Kartoffel ebenfalls in Olivenöl anbraten und würzen. Die blanchierten Tomaten häuten, würfeln und mit Olivenöl, Majoran, Salz und Pfeffer vermengen. Für die Sauce, die Schalotte schälen, würfeln, in Butter glasig werden lassen, mit Marsala ablöschen, reduzieren lassen, mit Rotwein ablöschen, wieder reduzieren lassen, etwas Bratenfond hinzu und auf dem Filet nappieren, welches auf den Zuckerschoten angerichtet ist.

13.121 Rindergeschnetzeltes mit Zwiebeln, Speck und Cous-Cou ...

ZUTATEN: 19.20 DM / 9.82 EUR
1 Becher Cous-Cous
1 Schale Pfifferlinge
6 Pflaumen
150 g Rinderfilet
3 Tomaten
1 Stück Speck durchwachsen
1 Becher Studentenfutter
1 Zwiebel
1 Zucchini

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Zucchini-Tomaten-Carpaccio
Hauptspeise: Rindergeschnetzeltes mit Zwiebeln, Speck und Cous-Cous- Plätzchen
Dessert: Soufflé an Pflaumenkompott
Rindergeschnetzeltes mit Zwiebeln, Speck und Cous-Cous-Plätzchen Den Speck, die Pfifferlinge und die Zwiebel fein würfeln, in Olivenöl anbraten und beiseite stellen. In derselben Pfanne das parierte und in Streifen geschnittene Rinderfilet anbraten, würzen, mit 1 EL Tomatenmark, 1 EL Senf und Balsamico verfeinern, mit Sahne auffüllen, würzen, mit den angebratenen Zutaten nachschwenken und zum Schluß mit gehackter Petersilie verfeinern. Den Cous-Cous in Gemüsebrühe aufkochen, ziehen lassen, mit einer Butterflocke und zwei Eigelb verfeinern und mit Hilfe eines Metallrings in Olivenöl zu Plätzchen ausbacken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie verzieren.

13.122 Rindergulasch an Reis-Käse-Talern

ZUTATEN: 19.63 DM (10.04 EUR
1 Broccoli
1 Stück Appenzeller
1 Tafel Blockschokolade
1 Schale Erdbeeren
Rinderfilet
1 Becher Tempura
1 Schale Sojasprossen
1 Glas‘Tomaten eingelegt
2 Zwiebeln

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Vorspeise: Broccoli-Fingerfood
Hauptspeise: Rindergulasch an Reis-Käse-Talern
Dessert: Schokoladencrêpe an Erdbeeren
Zubereitung der Hauptspeise:
Das Rinderfilet in Streifen schneiden, würzen, in Olivenöl anbraten und mit etwas Chilipulver, Salz und Peffer nachschmecken. Die getrockneten Tomaten in Streifen schneiden, mit den Zwiebelwürfeln in Olivenöl anschwitzen, die Sojasprossen und fein geschnittenen Basilikum dazugeben, mit einem Schuß Balsamico ablöschen und einköcheln. Reis in Salzwasser ankochen, mit dem geriebenen Appenzeller, Eiern, Mehl, Salz und Pfeffer vermengen und in Olivenöl zu Plätzchen backen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

13.123 Rinderlendchen auf buntem Gemüse

ZUTATEN: 14.79 DM / 7.56 EUR
1 Schale Berberitze
1 Becher Erdnüsse
1 Dos. Kokosmilch
1 Paprika rot
1 Schale Mini-Lauch
150 g Rinderlende
1 Schale Sojasprossen

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Rinderlendchen auf buntem Gemüse
Dessert: Berberitze-Kokos-Creme
Rinderlendchen auf buntem Gemüse» Rinderlende in Medaillons schneiden und in Olivenöl anbraten, später eine Butterflocke dazugeben. Für die Sauce Bratensatz mit Balsamicoessig und Rotwein ablöschen, mit wenig Tabasco und einer Butterflocke würzen. Die gewürfelte Paprika und den Minilauch im Ganzen in einer Pfanne anbraten. Sojasprossen in einem seperaten Topf mit Pfeffer würzen. Die Sojasprossen auf einen Teller geben, die Medaillons daraufsetzen und die Sauce darübergiessen. Paprikawürfel darüberstreuen und den Minilauch quer darüber legen.

13.124 Rindersteak mit Pestosauce

ZUTATEN: 14.99 DM / 7.66 EUR
1 Schale Bohnen grün
2 Bananen
1 Stück Gorgonzola
1 Becher Haferflocken
1 Schachtel Mini-Dickmann's
150 g Rindersteak
4 Tomaten

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Rindersteak mit Pestosauce
Dessert: Tempura von Bananen
Rindersteak mit Pestosauce» Rindersteak salzen, pfeffern und in Olivenöl anbraten. Die grünen Bohnen putzen, klein schneiden in Olivenöl geben, später eine Butterflocke darin zergehen lassen. Für das Pfefferpesto Minzblätter, Salz und viel grob gemahlenen Pfeffer in Olivenöl geben und pürieren. Tomaten halbieren, salzen, pfeffern und in Olivenöl anbraten, Gorgonzolastück auf die Tomate setzen, ein Basilikumblättchen darübergeben und im Ofen schmelzen lassen. Die Tomaten mit dem zerschmolzenen Gorgonzola auf einer Seite des Tellers anrichten. Die Bohnen mit dem Pfefferpesto mischen, daneben anrichten und das aufgeschnittene Fleisch darauflegen. Bratensatz vom Fleisch, etwas Bratenfond, Sojasausse und etwas von dem Pesto über das Fleisch giessen.

13.125 Rindersteak-Roulade mit Gorgonzolasauce

ZUTATEN: 14.48 DM (7.40 EURO
1 Baby Ananas
1 Fenchel
1 Stück Gorgonzola
1 Schale Erdbeeren
3 Kartoffeln
150 g Kalbssteak
1 Becher Russisches Brot

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Rindersteak-Roulade mit Gorgonzolasauce
Dessert: Erdbeer-Ananas-Fenchel-Gratin
Zubereitung der Hauptspeise:
Steak plattieren und mit jeweils einem Gorgonzolastückchen und 2 Toastbrotstreifen zur Roulade rollen und feststecken. In heissem Fett braten, salzen, pfeffern und mit Weisswein ablöschen. Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Sahne aufkochen, Weisswein und Brühwürfel dazugeben, am Ende den Gorgonzola mit gehackter Petersilie dazugeben und zu einer Sauce köcheln. Die Sauce auf einen Teller giessen, die Roulade mit den Kartoffeln darauf anrichten.

13.126 Rosmarin-Rinder-Spiess

ZUTATEN: 13.75 DM / 7.03 EUR
1 MIBELL Buttermilch
2 Äpfel
1 Aubergine
1 Dos. Oliven, Schwarz
1 Orange
150 g Rinderfilet
1 Bd. Rosmarin
1 Zucchini

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Rosmarin-Rinder-Spiess
Dessert: Kaltschale mit karamelisierten Äpfeln
Rosmarin-Rinder-Spiess» Das Rinderfilet in Würfel schneiden und salzen und pfeffern. Rosmarinstiel entnadeln und abwechselnd ein Filetwürfel mit einem Basilikumblättchen aufspiessen. In Olivenöl mit Knoblauch anbraten, mehrfach mit dem eigenen Bratensaft beträufeln und wenden. Zucchini und Aubergine ebenfalls in Würfel schneiden und in Olivenöl mit Rosmarinblättchen und Oregano anbraten. Oliven in Ringe schneiden, mit Rotwein aufkochen, etwas Brühe, Salz und Pfeffer dazugeben und mit Mondamin abbinden. Das Gemüse auf einem Teller anrichten und den Spiess darüberlegen.

13.127 Rotbarsch auf Rosmarin-Kartoffelscheiben

ZUTATEN: 18.74 DM / 9.58 EUR
1 Birne
3 Kartoffeln
1 Glas‘Kapernäpfel
1 Paprika, gelb
50 g Schinkenspeck
1 Becher Studentenfutter
2 Tomaten
1 Victoriabarschfilet
1 Becher Zuckerrübenkraut

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Birnenspalten mit Paprika-Vinaigrette
Hauptspeise: Rotbarsch auf Rosmarin-Kartoffelscheiben
Dessert: Studentenfutter-Gebäck
Rotbarsch auf Rosmarin-Kartoffelscheiben Die gewaschenen, in dicke Scheiben geschnittenen Kartoffeln, mit Salz, Pfeffer, Rosmarin würzen und im Olivenöl grillen. Den Barsch in der Pfanne mit Olivenöl und Knoblauch, Salz anbraten und wenden. Dann die Kapern und Rotwein dazu geben, mit den geschälten und klein geschnittenenTomaten reduzieren. Alles auf den Kartoffelscheiben anrichten.

13.128 Saltimbocca mit Griessnocken

ZUTATEN: 13.68 DM / 6.99 EUR
1 Becher Griess
1 Nashi Birne
1 Paprika rot
1 Stück Parmesan
150 g Schweinefilet
1 Bd. Salbei
1 Tafel KRAFT Schokolade
1 Schale Zuckerschoten

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Saltimbocca mit Griessnocken
Dessert: Griessherzen auf Schokoladensauce
Saltimbocca mit Griessnocken Die Hälfte des Griesses mit Milch nach Packungsanleitung zum Kochen bringen (die andere Hälfte wird für das Dessert gebraucht), eine Knoblauchzehe, Kräuter der Provence und geriebenen Parmesan zugeben. Schweinefilet in dicke Scheibchen schneiden, jeweils ein Blatt Salbei darauflegen und dann von beiden Seiten (Salbeiseite zuerst) in heißem Fett braten, salzen und pfeffern. Paprika würfeln, mit Brühe, Knoblauch, Kräutern der Provence und Sahne kochen, am Ende zu einer Sauce pürieren. Zuckerschoten in Wasser blanchieren, mit Salz und Butter abschmecken. Unter den fertig gequollenen Griess zwei Eigelb geben und dann mit einem Löffel Nocken abstechen. Zuckerschoten auf einen Teller geben, Schweinesaltimboccas darauflegen und die Griessnocken darumlegen. Soße darübergießen und mit gehackten Kräutern garnieren.

13.129 Sauerbraten auf Hirserisotto

ZUTATEN: 14.98 DM / 7.66 EUR
1 Becher Hirse (Bio-Wertkost)
4 Feigen frisch
150 g Putenschnitzel
1 Orange
1 Staudensellerie
1 Becher Roquefort
1 Becher DR.OETKER Rotweincreme
1 Becher Rosinen

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Dip: Sellerie mit Käse-Dip
Hauptspeise: Sauerbraten auf Hirserisotto
Dessert: Feigen und Rotweincreme
Sauerbraten auf Hirserisotto» Putenschnitzel mit Salz und Pfeffer würzen, in Olivenöl anbraten und aus dem Bratenfond, Rotwein, Balsamicoessig, einem Lorbeerblatt, Honig und Rosinen eine Sauce köcheln, mit Toastbrotbröseln abbinden. Die Hirse in Wasser mit Brühe kochen, mit Knoblauch, Salz, Pfeffer, frischen gehackten Kräutern und einer Butterflocke abschmecken. Die Hirse in die Mitte des Tellers geben, das Putenschnitzel

darauflegen und mit der Sauce übergiessen.

13.130 Scholle in Mangold-Mantel

ZUTATEN: 14.91 DM (7.62 EURO
1 Becher Eßpapier
1 Bd. Karotten
2 Maracujas
1 Mangold
1 Schale Physalis
1 Stück Parmesan
150 g Schollenfilet
1 Schale Ricotta

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Scholle in Mangold-Mantel
Dessert: Ess-Papier-Lasagne
Zubereitung der Hauptspeise:
Mangoldblatt blanchieren, darin das gewürzte Schollenfilet einrollen, salzen, pfeffern, in Öl anbraten und weiter ziehen lassen. Für die Fischsauce Sahne mit Weisswein, frischem Dill und geraspelten Parmesan aufsetzen. Karotten halbieren, in Wasser kochen, später in Butter anglasieren. Toastbrotdreiecke in Butter anbraten. Roulade mit der Fischsauce auf einem Teller anrichten, Toastbrotecken und die Karotten daneben setzen und mit Zitronenscheiben dekorieren.

13.131 Schollenfilet auf Mangold

ZUTATEN: 18.75 DM / 9.59 EUR
1 Schale Cocktailtomaten
1 Becher Cashewkerne
50 g Frühstücksspeck
3 Kartoffeln
1 Mangold
1 Mango
1 Schale Physalis
1 Schale Mascarpone
Schollenfilets gefroren

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Schollenfilet auf Mangold
Dessert: Mascarpone-Pfannkuchen-Zopf
Schollenfilet auf Mangold Den gewaschenen und in Streifen geschnittenen Mangold in Butter anbraten, mit Sahne auffüllen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das gesäuberte, gesalzene und gesäuerte Filet durch Mehl und Ei ziehen, in Butter anbraten und Zitronensaft dazugeben. Die Cocktailtomaten in Butter anschwitzen und und leicht würzen. Den Speck auf einen Spiess ziehen und bei 170° in Fett ausbacken. Die Kartoffeln waschen, über eine Mandoline ziehen, damit ein Waffelmuster entsteht, ebenfalls bei 170°

fritieren, abtropfen lassen und anrichten.

13.132 Schweinebuch-Roulade

ZUTATEN: 13.65 DM / 6.98 EUR
1 Broccoli
3 Kartoffeln
1 Bd. Karotten
1 Becher Nachos
150 g Schweinefilet
1 Dos. Thunfisch
1 Bd. Rucola

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Thunfisch-Karottencreme mit Nachos
Hauptspeise: Schweinebuch-Roulade
Schweinebuch-Roulade Schweinefilet zu einer grossen dünnen Scheibe aufschneiden. Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Kartoffelscheiben auf Schweinefilet blättrig auslegen, würzen und einrollen. Zu einer Roulade feststecken, in heissem Öl anbraten, mit Weisswein ablöschen und im geschlossenen Topf fertig schmoren. Rucola fein schneiden, mit gehacktem Knoblauch in Öl kurz anbraten. Für den Broccoli einen Ausbackteig anrühren, bestehend aus Mehl, 2 Eiern, Milch, Salz und Pfeffer. Broccoli waschen und in Röschen teilen, in Mehl wenden und in heissem Öl fritieren. Roulade auf Tellermitte geben, Rucola darauf drappieren, Broccoliröschen darum herum legen. Bratensud darüber giessen und Zitronenstückchen und Basilikum verzieren.

13.133 Schweinefilet in Salsasauce

ZUTATEN: 14.71 DM (7.52 EURO
1 Becher Frischkäse Philadelphia
1 Karambole
1 Bd. Koriander
1 Becher NESTLE Pizzateig
1 Paprika rot
2 Mandarinen
150 g Schweinefilet
1 Becher Studentenfutter

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Schweinefilet in Salsasauce
Dessert: Pizzaplätzchen-Mandarinen-Kompott
Zubereitung der Hauptspeise:
Reis kochen, mit einer Vinaigrette aus Cidre-Essig, Olivenöl, Salz, Pfeffer, gehacktem Knoblauch, Schnittlauch, Petersilie, Basilikum abrunden. Schweinefilet mit Salz, Chilipulver und Pfeffer in Olivenöl anbraten. Paprika klein würfeln, in Knoblauch andünsten, mit Weisswein ablöschen, etwas Tabasco und Gemüsebrühe hinzufügen, zum Schluss

Koriander. Anschliessend pürieren. Das aufgeschnittene Filet mit der Sauce auf dem Reis anrichten.

13.134 Schweinefilet in Speckmantel

ZUTATEN: 14.12 DM (7.22 EURO
1 Becher Ananasstücke getrocknet
1 Schale Champignons
50 g Frühstücksspeck
1 Schale Erdbeeren
2 Kohlrabi
2 Kiwi
150 g Schweinefilet

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Vorspeise: Kiwipüree
Hauptspeise: Schweinefilet in Speckmantel
Dessert: Erdbeer-Ananas-Kiwi-Auflauf
Zubereitung der Hauptspeise:
Schweinefilet in Scheiben schneiden, pfeffern, in Frühstücksspeck einrollen und in Olivenöl beidseitig anbraten. Bei Kohlrabi den Deckel abschneiden, schälen, aushöhlen und in Wasser mit Brühe garen. Sahne aufstellen, Champignons achteln dazugeben und mit frischen Kräutern, Weisswein, Salz, Pfeffer und Knoblauch zu einer Champignonsauce köcheln anschliessend etwas geschlagene Sahne unterrühren. Kohlrabi mit Champignonsauce füllen und übergiessen. Scheinefilet in Speck darumherum anrichten.

13.135 Schweinefilet mit Sauerkraut und Champignonsauce

ZUTATEN: 17.71 DM / 9.05 EUR
1 Becher NESTLE Blätterteig
2 Bananen
1 Schale Champignons
3 Kartoffeln
1 Orange
1 Stück Marzipan
150 g Schweinefilet
1 Becher Sauerkraut frisch
50 g Schinkenspeck

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Gegrillte Bananen im Schinkenmantel
Hauptspeise: Schweinefilet mit Sauerkrautund Champignonsauce
Dessert: Blätterteigherzenauf Marzipansauce
Schweinefilet mit Sauerkrautund Champignonsauce Das Schweinefilet halbieren, plattieren, würzen, in einer Pfanne anbraten und ziehen lassen. Aus geraspelten Kartoffeln, einen Teil der in Scheiben geschnittenen Champignons, einem Ei, Salz, Pfeffer und Muskat eine Masse herstellen. In einer Pfanne daraus ein Rösti braten und anschliessend mit einer

Ausstechform Herzen ausstechen. Das Sauerkraut wässern, mit Butter und Sahne in einen Topf aufsetzen und weichkochen. Für die Sauce, die restlichen geschnittenen Champignons in einer Pfanne anschwitzen, mit Salz, Pfeffer, frischer Petersilie würzen, mit Weisswein ablöschen, mit Sahne auffüllen und einkochen lassen. Das Schweinefilet mit den Rösti-Herzen und dem Sauerkraut auf einem Teller anrichten und mit der Champignonsauce nappieren.

13.136 Schweinefilet mit Sellerie-Bohnen-Gemüse

ZUTATEN: 14.66 DM / 7.50 EUR
2 Äpfel
1 Camembert
1 Bd. Bohnen grün
1 Glas‘Johannisbeergelee
150 g Schweinefilet
1 Bd. Staudensellerie
1 Becher Rosinen
1 Zwiebel

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Panierter Camembert
Hauptspeise: Schweinefilet mit Sellerie-Bohnen-Gemüse
Schweinefilet mit Sellerie-Bohnen-Gemüse» Schweinefilet salzen, pfeffern und mit Zwiebelringen anbraten. Anschliessend in den Ofen geben. Bohnen und Sellerie putzen und klein schneiden, in Salzwasser kochen, dann in Butter, Salz, Pfeffer und Bohnenkraut schwenken. Weisswein, Sahne, Geflügelfond, etwas Senf und gehacktes Basilikum zur Sauce reduzieren. Das Bohnen-Sellerie-Gemüse auf einen Teller geben, das Fleisch mit den Zwiebeln daraufsetzen und die Sauce darum giessen.

13.137 Schweinemedaillons auf Kartoffel-Tomatenrösti

ZUTATEN: 14.28 DM (7.30 EURO
3 Bratlinge (neue Kartoffeln)
1 Broccoli
1 Becher Amarettikekse
150 g Schweinefilet
1 Glas‘Tomaten getrocknet
4 Stangen Rhabarber
1 Bd. Salbei

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Schweinemedaillons auf Kartoffel-Tomatenrösti
Dessert: Amarettischaum auf Rhabarber
Zubereitung der Hauptspeise:
In das Filet getrocknete Tomatenstücke drücken, würzen und anbraten. Salbei dazugeben und weitergaren, mit Sahne abschmecken. Anschliessend aufschneiden. Kartoffeln schälen,

zu feinen Streifen raspeln und mit dem Rest der kleingeschnittenen Tomaten vermengen, würzen und in Öl und etwas Butter braten. Broccoliröschen in Salzwasser blanchieren, später mit einer Butterflocke abschmecken. Die Rösti auf einen Teller geben, die Medaillons daraufsetzen, Bratensauce darübergeben und mit den Broccoliröschen umgeben.

13.138 Schweineschnitzel mit Gemüse

ZUTATEN: 14.45 DM / 7.39 EUR
1 Ananas
1 Becher Kokoszwieback
2 Kartoffeln
1 Paprika rot
1 Glas'Nutella
1 Mini-Blumenkohl
150 g Schweineschnitzel

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Getränk: Ananas-Shake
Hauptspeise: Schweineschnitzel mit Gemüse
Dessert: Schokoladen-Pfannkuchen
Schweineschnitzel mit Gemüse Das Schnitzel mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl braten. Die Kartoffeln schälen und mit einer Pommes-Frites-Presse Pommes herstellen. Anschliessend in heissem Öl fritieren und salzen. Den Blumenkohl in Röschen teilen und Paprika in Streifen schneiden. Beides in Salzwasser blanchieren. Das Schnitzel auf einen Teller geben, das Gemüse dazu und die Pommes daneben legen.

13.139 Seelachs in Safransauce mit Süsskartoffel-Spargelschi ...

ZUTATEN: 14.56 DM (7.44 EURO
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
1 Bd. Lauchzwiebeln
1 Paprika rot
1 Mango
150 g Seelachsfilet
1 Bd. Spargel grün
1 Süsskartoffel
1 Becher Safran

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Seelachs in Safransauce mit Süsskartoffel- Spargelschiffchen
Dessert: Mangosüppchen
Zubereitung der Hauptspeise:
Süsskartoffel schälen, in dünne Längsscheiben schneiden und mit Olivenöl bestreichen. Backblech einölen, die Scheiben darauf legen und in den Ofen geben. Seelachsfilet in Stücke schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in Weisswein pochieren. Geschälten Spargel in Wasser blanchieren und mit einer Butterflocke und Zitronensaft würzen.Paprika

und Frühlingszwiebel in Würfel schneiden und in Olivenöl mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie würzen. Eine Safransauce aus dem Fischfond, Creme fraiche und Safran herstellen. Kartoffelscheiben auf einem Teller anrichten, Spargel darauflegen und Paprika-Tomaten-Lauchgemüse am Ende des "Schiffchens" plazieren. Seelachsfilet mit der Safransauce daneben anrichten.

13.140 Seelachs mit Kiwisauce

ZUTATEN: 14.67 DM (7.50 EURO
1 Becher Balla-Balla-Konfekt
1 Broccoli
2 Kiwis
1 Schale Mascarpone
150 Seelachsfilet
1 Radicchio
1 Fläschchen Sherry
3 Gelb Tomaten

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Seelachs mit Kiwisauce
Dessert: Mascarpone Balla-Balla
Zubereitung der Hauptspeise:
Seelachs in heissem Fett kurz braten, salzen und pfeffern. Tomaten in Scheiben schneiden, mit Basilikum und etwas Knoblauch fächerförmig auf den Fisch legen und im Ofen gratinieren. Raddichio in Streifen schneiden, in Olivenöl, kurz anbraten, mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Weissweinessig würzen. Broccoliröschen in Salzwasser blanchieren und mit einer Vinaigrette aus Salz, Pfeffer, Essig und Öl mischen. Kiwis schälen und mit Weisswein, Gemüsefond, Salz, Pfeffer und Honig pürieren. Radicchio in die Mitte eines Tellers geben, Fisch darauf betten, Brokkoli und restliche Tomatenscheiben darum legen, und einige Kleckse Kiwisauce dazwischen geben.

13.141 Seelachsfilet in Mangoldmantel

ZUTATEN: 14.55 DM (7.44 EURO
1 Fenchel
1 Mangold
1 Paprika rot
1 Bd. Rhabarber
150 g Seelachsfilet
1 Vanillestange
1 Flasche‘Waldmeistersirup

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Seelachsfilet in Mangoldmantel
Dessert: Rhabarberkompott mit Waldmeister-Zabaione
Zubereitung der Hauptspeise:
Fenchel halbieren, in breite Scheiben längs schneiden, mit Salz und Pfeffer in Weisswein

dünsten. Mangoldblätter in Wasser blanchieren. Filet in Stücke schneiden, salzen, pfeffern und in Mangoldblätter einrollen, in Olivenöl braten. Paprikawürfel in Olivenöl, Pfeffer, Salz, Weisswein, Brühe, mit Curry, Chili, gehacktem Basilikum und Petersilie zu einer Sauce kochen. Die Paprikasauce auf einen Teller geben, den Fenchel daraufsetzen und die Seelachs-Mangold-Röllchen darum drappieren.

13.142 Sesam-Lamm auf Grillgemüse

ZUTATEN: 14.81 DM / 7.57 EUR
1 Schale Cocktailtomaten
2 Bananen
1 Dos. Croissantteig
1 Stück Feta-Käse
1 Bd. Frühlingszwiebeln
150 g Lammrücken
1 Paprika grün
1 Becher Nougat
1 Becher Sesam

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Sesam-Lamm auf Grillgemüse
Dessert: Nougathörnchen mit Bananensahne
Sesam-Lamm auf Grillgemüse» Paprika in grosse Stücke schneiden und Frühlingszwiebeln halbieren, auf einer Grillpfanne in Olivenöl anbraten, salzen, später die halbierten Tomaten dazugeben und mitbraten. Das Lamm in Medaillons schneiden und in Sesam wenden, beidseitig in Olivenöl anbraten, später eine Butterflocke darin zergehen lassen. Ein Dressing für das Gemüse herstellen, aus zerdrücktem Schafskäse, Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer. Die Lamm-Medaillons auf einen Teller in die Mitte legen, die Paprika und Frühlingszwiebeln dazugeben und mit dem Dressing übergiessen.

13.143 Spagetthi-Bolognese

ZUTATEN: 14.30 DM / 7.31 EUR
1 Becher BUITONI Cellentani Nudeln
200 g Hackfleisch, gemischt
1 Schale Erdbeeren
100 g Gouda
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Becher Schokoladenstreusel
1 Becher LANGNESE Vanilleeis
1 Zucchini

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Spagetthi-Bolognese
Dessert: Spagetthi-Eis
Cocktail: Planters-Punch

Spagetthi-Bolognese Die Nudeln im Wasser al dente kochen, später in Butter schwenken und etwas geriebenen Käse dazugeben. Das Hackfleisch in Olivenöl anbraten, die klein gewürfelte Zucchini und Frühlingszwiebeln mit geschnittenem Knoblauch, Tomatenmark, etwas Curry, Wasser, einem Brühwürfel und klein gehackter Petersilie dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und geriebenem Käse abschmecken. Zuerst die Nudeln in einen tiefen Teller geben, die Bolognese Sauce darübergiessen und mit einem Basilikumblättchen garnieren.

13.144 Strammer Max mit Wachteleiern

ZUTATEN: 14.35 DM / 7.34 EUR
2 Äpfel
1 Bd. Blattspinat
1 Scheib. Kasseler
1 Glas‘Kirschen
1 Becher Polenta
1 Tafel NESTLE Schokolade
9 Stück Wachteleier

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Strammer Max mit Wachteleiern
Dessert: Sauerkirsch-Polenta
Strammer Max mit Wachteleiern» Kasseler vom Fett befreien, in dünne Scheiben schneiden, beidseitig in Fett braten. Wachteleier in Ausstechförmchen aufschlagen und in heissem Fett braten. Spinat waschen, in Pfanne mit heissem Fett geben, mit Knoblauch, Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer würzen. Gebratene Kasslerscheiben auf ungetoastetem Weissbrot anrichten, Wachtelspieggeleier darauf geben und den Spinat darum drappieren.

13.145 Straussenfilet an Mango- Chutney

ZUTATEN: 14.98 DM / 7.66 EUR
1 Becher Bandnudeln
125 g MIBELL Ananas-Frischkäse Dänischer
1 Mango
1 Bd. Möhren
1 Preiselbeeren
1 Porree
150 g Straussenfilet

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Straussenfilet an Mango- Chutney
Vorspeise: Ausgebackener Frischkäse
Straussenfilet an Mango- Chutney» Die Nudeln al dente kochen. Die Möhren in dünne Streifen, den Lauch in Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Später mit den fertigen Nudeln mischen. Das Filet in Medaillons schneiden, würzen und in Olivenöl

anbraten. Für das Mango-Chutney, die Mango schälen, entkernen, würfeln und in Butter andünsten, etwas Weisswein, Honig, ein Spitzer Tabasco, ein wenig Chili- und Currypulver, Salz, Pfeffer und frische Minze dazugeben. Die Nudeln in die Mitte des Tellers geben, das Filet darüber legen und das Mango-Chutney löffelweise dazugeben.

13.146 Straussenfleisch-Mangold-Rouladen

ZUTATEN: 14.91 DM / 7.62 EUR
1 Becher Erdnüsse
3 Kartoffeln
1 Melone
1 Mangold
150 g Straußensteak
50 g Schinken roh
2 Tamarillos

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Straussenfleisch-Mangold-Rouladen
Dessert: Gefüllte Melone mit Tamarillos
Straussenfleisch-Mangold-Rouladen Straussensteak in dünne Scheiben schneiden. Mangoldblätter blanchieren. Jeweils eine Scheibe Fleisch auf ein Mangoldblatt legen und mit gehackten Erdnüssen bestreuen, salzen und pfeffern, aufrollen und feststecken. Mangoldrouladen in Fett anbraten und im Ofen garziehen lassen. Kartoffeln schälen, grob raffeln, salzen und pfeffern und mit einem Ei verrühren. Diese Masse löffelweise in heisses Fett geben, platt drücken und goldgelb braten. Sahne und Weisswein, mit einem Brühwürfel zu einer Sauce einkochen, mit Muskatnuss würzen, klein gewürfelten Schinken hinzugeben. Mangoldrouladen abwechselnd neben Rösti auf einen Teller geben und mit Sauce übergiessen und fein gehackte Kräuter darüber streuen.

13.147 Straussensteak auf Zucchini-Auberginen-Gemüse

ZUTATEN: 13.64 DM (6.97 EURO
1 Aubergine
1 Schale Himbeeren
1 Lauch
1 Kiwano
150 g Straußensteak
1 Radicchio
1 Becher Reisflocken grün
1 Zucchini gelb

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Straussensteak auf Zucchini-Auberginen-Gemüse
Dessert: Reisflocken-Pfannkuchen
Zubereitung der Hauptspeise:
Steak in Medaillons schneiden, salzen und pfeffern und in Olivenöl anbraten und in den

Ofen geben. Zucchini und Aubergine mit Sparschäler in dünne Streifen schneiden und in Olivenöl anbraten, gehacktes Basilikum, Petersilie und Knoblauch dazugeben. Lauch in Ringe schneiden in heisser Butter braten und den in Streifen geschnittenen Radicchio dazugeben. Kiwano halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch mit Cidreessig, Salz, Pfeffer, Honig, Kräuter der Provence, Geflügelfond, Curry, Kardamom, Ingwer, Paprikagewürz, Chili und Weisswein zu einer Sauce kochen und anschliessend mit Mondamin abbinden. Zucchini-Auberginen-Gemüse und Lauch-Radicchio auf einen Teller geben, die Medaillons daraufsetzen und mit der Kiwanosauce übergiessen.

13.148 Straussensteak mit Nudeln

ZUTATEN: 14.32 DM / 7.32 EUR
1 Becher Bandnudeln
1 Stück Ingwerknolle
1 Orange
1 Stange Porree
3 Pflaumen
1 Paprika rot
150 g Straußensteak
1 Schale Shii-Take Pilze

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Salat: Warmer Pflaumensalat
Hauptspeise: Straussensteak mit Nudeln
Straussensteak mit Nudeln» Nudeln in Salzwasser kochen. Straussensteak pfeffern und salzen und und in der Grillpfanne mit heissen Öl braten. Anschliessend einen Teil der Shii-Take Pilze im Ganzen - ohne Stiel - und restliche Paprikastreifen ebenfalls in Grillpfanne braten, salzen und pfeffern. Restliche Pilze in Rotwein sautieren, mit einigen Paprikawürfeln, glatter Petersilie, Salz und Pfeffer pürieren. Nudeln auf den Teller geben, Fleisch und das Pilz- Paprika-Gemüse daneben geben und dazwischen einige Kleckse des Pilzpürees.

13.149 Süss-Saures Hähnchen auf asiatischen Spagetthi

ZUTATEN: 14.35 DM / 7.34 EUR
1 Broccoli
1 Becher Butterkekse Mini
2 Bananen
1 Glas‘Erdnußbutter
1 Hähnchenschenkel
1 Becher Mie-Nudeln
1 Osterhase (Schokolade)
2 Tomaten

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Süss-Saures Hähnchen auf asiatischen Spagetthi

Dessert: Bananen-Lasagne
Cocktail: Erdbeer-Shake
Süss-Saures Hähnchen auf asiatischen Spagetthi Hähnchenschenkel Salz und Pfeffer würzen, dann mit einem Basilikumblatt in heissem Öl anbraten, anschliessend mit Zucker bestreuen und im Ofen bei 200° karamelisieren. Die Mie-Nudeln in Wasser kochen. Broccoli in Röschen teilen, Tomaten würfeln und beides anschwitzen, mit etwas Sahne, Salz und Pfeffer einköcheln lassen. Später mit den Nudeln mischen. Das Nudelgemüse auf einem Teller anrichten und den karamelisierten Hähnchenschenkel darüber legen.

13.150 Süsskartoffel-Schweinefleisch-Carpaccio

ZUTATEN: 14.92 DM / 7.63 EUR
1 Kochbanane
1 Ingwerknolle
2 Nektarinen
2 Paprika rot
1 Becher Mandelblättchen
150 g Schweinelende
1 Snickers
1 Süsskartoffel
1 Becher NESTLE Vanilleeis

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Süsskartoffel-Schweinefleisch-Carpaccio
Dessert: Fritierte Kochbananen Bällchen
Süsskartoffel-Schweinefleisch-Carpaccio Süsskartoffeln mit Schale und Schweinelende in dünne Scheiben schneiden und abwechselnd auf einem Backtrennpapier ringförmig auf einem Blech anordnen, etwas Olivenöl darüber geben, mit Salz, Pfeffer, Majoran würzen und im Ofen garen. Paprika halbieren, entkernen, eine Hälfte würfeln, die andere Hälfte aufbewahren. Die Nektarine entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Nektarinen- und Paprikawürfel in Fett anbraten mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und geschältem, in Scheiben geschnittenen Ingwer würzen. Süsskartoffel-Schweinefleisch-Carpaccio auf einen Teller geben, die ausgehöhlte Paprika in die Mitte setzen und mit dem Paprika-Nektarinen-Ragout füllen. Mit Schnittlauchröllchen und Basilikumblättchen verzieren.

13.151 Tofuragout in Tomate

ZUTATEN: 14.15 DM / 7.23 EUR
1 Becher NESTLE Blätterteig
1 Peperoni
1 Porree
1 Orange
1 Stück Tofu
100 g Roquefort
3 Tomaten
1 Tafel KRAFT Schokolade

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Tofuragout in Tomate
Dessert: Roquefort-Orangen-Strudel
Tofuragout in Tomate Tomaten aushöhlen und in Öl anbraten. Tofu würfeln, in Öl anbraten, mit Salz, Pfeffer, entkernter und gehackter Peperoni, Balsamicoessig, Honig und frischen Kräutern würzen. Lauch in schräge Ringe schneiden, in Öl anbraten, mit Salz, Pfeffer und Honig verfeinern. Lauch auf Teller kreisförmig anordnen, und die mit der Tofumasse gefüllten Tomaten in die Tellermitte setzen.

13.152 Wildschweinrücken auf Mango-Chutney

ZUTATEN: 14.61 DM / 7.47 EUR
3 Chili orangen
Bio-Sahnequark (Wertkost)
1 Becher Gemischtes Gemüse Frisch
1 Becher Kokosraspeln
1 Mango
1 Süsskartoffel
150 g Wildschweinrücken

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Hauptspeise: Wildschweinrücken auf Mango-Chutney
Dessert: Quark-Palatschinken
Wildschweinrücken auf Mango-Chutney» Den Wildschweinrücken von Sehnen befreien, mit Salz und Pfeffer, Thymian und Kräutern der Provence würzen. In Olivenöl mit Knoblauch anbraten und dann im Ofen bei 180° garen. Für das Chutney die Mango schälen und würfeln. Mangowürfel mit Honig, etwas Wasser, gehacktem Basilikum und klein geschnittenen, entkernten Chili dünsten. Das gemischte Gemüse in Salzwasser blanchieren, anschliessend mit eine Butterflocke draufgeben. Das Gemüse als Bett in die Mitte des Tellers geben. Den Wildschweinrücken daraufgeben und Mango-Chutney darum ansortieren.

13.153 Zander in der Paprika

ZUTATEN: 19.04 DM / 9.73 EUR
1 Friseesalat
1 Karambole
1 Becher Kefir
1 Papaya
1 Mango
1 Paprika rot
1 Bd. Spargel grün
1 Becher Spagetthi schwarz
150 g Zanderfilet

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet:
Vorspeise: Spargel "exotisch"
Hauptspeise: Zander in der Paprika
Zander in der Paprika Das Zanderfilet aufrollen und in eine ausgehöhlte Paprika stecken. Knoblauch in Olivenöl anbraten und über den Fisch schütten. Für die Sauce die Karambole würfeln, in Zucker karamelisieren, mit Paprikapulver, Curry und Petersilie abschmecken und mit Weisswein und Gemüsebrühe ablöschen. Den Friseesalat waschen, klein zupfen und unter die Sauce rühren. Die Spaghetti in Gemüsebrühe al dente kochen, abschütten und mit der gefüllten Paprika und der Karambolensauce auf einem Teller anrichten.

13.154 Zucchini-Mozzarella-Fleisch-Spiess

ZUTATEN: 14.88 DM (7.61 EURO
1 Aubergine
1 Becher BUITONI Maccheroni
1 Mozzarella
5 Pflaumen rot
1 Becher Mäusespeck-Schaumzucker
150 g Rindersteak
2 Tomaten
1 Zucchini

WEITERE ZUTATEN SIEHE REZEPT

KOCHDUELL GRUNDAUSSTATTUNG

Hauptspeise: Zucchini-Mozzarella-Fleisch-Spiess
Dessert: gegrillter Mäusespeck auf Pflaumenkompott
Zubereitung der Hauptspeise:
Maccheroni in Salzwasser al dente kochen, später in Butter schwenken und mit Muskat und frischer, gehackter Petersilie würzen. Rindersteak, sowie die Zucchini und den Mozzarella in kleine Stücke schneiden, abwechselnd auf einen Spiess stecken und in Öl mit Salz, Pfeffer und Knoblauch beidseitig braten. Aubergine in dünne Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer, Knoblauch in einer Grillpfanne grillen. Für die Sauce die Tomaten häuten, kleinschneiden und in Rotwein, Salz, Pfeffer und Knoblauch köcheln. Nudeln mit der Sauce in die Mitte eines Tellers geben, Auberginenscheiben fächerartig danebensetzen und den Spiess darauf anrichten.

14 Kochduell, Hauptspeise, Paprika

14.1 American Chicken mit Rosmarinkartoffeln

Kosten für Zutaten DM 18,93
2 Bananen
1 Hähnchenkeule
1 Schale Fingermais
5 Kartoffeln klein
2 Kabanoswürste
3 Mandarinen
200 g Mandeln
2 Tütchen Tomatenketchup
1 Bd. Rosmarin
1 Bd. Spinat
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: American Chicken mit Rosmarinkartoffeln Salat: Spinatsalat mit Mandarinenfilets Dessert: Bananenpfannkuchen
Zubereitung der Hauptspeise: American Chicken mit Rosmarinkartoffeln
Die Hähnchenkeule mit Salz, Pfeffer und Chili würzen, in Olivenöl Rosmarin anbraten, mit einer Marinade aus Honig, Essig, Knoblauch, Ketchup, Chili, Tabasco, Salz und Pfeffer bestreichen und im Ofen garen. Während des Garvorgangs die Hähnchenkeule wiederholt mit der Marinade bestreichen. Die ungeschälten Kartoffeln in große Würfel schneiden, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen, in Olivenöl anbraten und mit einer Butterflocke und Rosmarin schwenken. Den Fingermais im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und mit einer Butterflocke und frischem Basilikum anschwitzen. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1996 Cabernet Sauvignon Woodbridge by Robert Mondavi Lodi Apellation/California aus den USA

14.2 American deep fried chicken legs

Kosten für Zutaten DM 13,10
200 g Butterkekse
2 Bananen
4 Hähnchenkeulen
500 g BARILLA Farfalline
1 Fleischtomate
1 Becher DR.OETKER Karamelpudding
1 Fläschchen Italienische Brause
1 Paprika Grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: American deep fried chicken legs Dessert: Stefanies süße Lasagne mit roter Brause-Sauce

Zubereitung der Hauptspeise: American deep fried chicken legs
Die Nudeln kochen. Die Paprika vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Die Tomate würfeln. Für die Sauce beides in Tomatenmark anschwenken und mit Salz, Pfeffer, Kräutern der Provence und einer Prise Zucker würzen. Sahne hinzufügen. Die Hähnchenkeulen von ihren Gelenkknochen befreien, sie mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, in einer Pfanne scharf anbraten und im Ofen bei 180°C weitergaren. Aus Milch, Mehl, 1Ei, Salz, Pfeffer, Curry und Paprika einen Teig herstellen, die Hähnchenkeulen darin wenden und in heißem Fett fritieren. Die Nudeln abgießen und in Butter, Salz und Pfeffer nachschwenken. Die Sauce mit den Nudeln auf einen Teller geben und die Hähnchenkeulen darauflegen.

14.3 Andreas- barscher Mantel

Kosten für Zutaten DM 14,91
150 g Barschfilet
1 Broccoli
200 g Haselnüsse
2 Maiskolben
1 Peperoni rot
250 g Mascarpone
1 Becher BUITONI Spaghetti
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Andreas- barscher Mantel Dessert: Mascarpone-Haselnuss-Lasagne
Zubereitung der Hauptspeise: Andreas- barscher Mantel
Die Spaghetti in der Mitte durchbrechen und in Salzwasser kochen. Den Broccoli in Röschen zupfen und in Wasser blanchieren. Den Mais vom Kolben trennen und ebenfalls blanchieren. Das Barschfilet würzen und in einer Pfanne anbraten. Für die Sauce Olivenöl erhitzen, Knoblauch- und Peperonischeiben (von einer halben Peperoni) darin braten, Petersilie und etwas Wasser hinzufügen und das Ganze neben dem Herd ziehen lassen. Den garen Broccoli und die Maiskörner auf dem Barsch verteilen und im Ofen bei 150°C weitergaren lassen. Die Spaghetti abgießen, mit einem bißchen Kochwasser durch die Sauce schwenken, salzen, pfeffern und auf einen Teller geben. Den Fisch dazulegen und mit der anderen Hälfte der Peperoni garnieren.

14.4 Angebratener Lachs auf Soja-Seegras-Bett

Kosten für Zutaten DM 14,38
1 Banane
150 g Lachsfilet
1 Orange
1 Becher Seegras getrocknet
1 Salatgurke
1 Becher Sojabohnenkeime
1 Glas Schattenmorellen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Angebratener Lachs auf Soja-Seegras-Bett Dessert: Gurken-Kirsch-Bananen-Salat
Zubereitung der Hauptspeise: Angebratener Lachs auf Soja-Seegras-Bett
Den Lachs salzen, pfeffern und in einer Pfanne anbraten. Das Seegras in Wasser einweichen und in einer Pfanne mit den Sojakeimen anbraten. Mit Salz, Peffer, Balsamico, Sojasauce, Weißwein und Olivenöl abschmecken. Schnittlauch kleinschneiden und zum Schluß dazugeben. Das Gemüse auf einem Teller servieren, das Lachsfilet halbieren und darüber legen. Mit Basilikum garnieren.

14.5 Anisforelle

Kosten für Zutaten DM 19,01
1 Apfel rot
1 Fläschchen Anisschnaps
1 Becher Cous-Cous
100 g Cashewkerne
1 Forelle
1 Fenchel
1 Becher Erdbeeren
4 Kartoffeln
1 Becher Krebssuppenpaste
1 Becher SCHWARTAU Kuvertüre halbbitter

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Anisforelle Dessert: Crossies von Erdbeeren und Cashewkernen
Zubereitung der Hauptspeise: Anisforelle
Die Kartoffeln schälen, tournieren und in Salzwasser garen. 250 gr. Cous Cous mit einem viertel Liter kochendem Salzwasser und einem Schuß Öl quellen lassen. Den Fenchel in Stifte schneiden und in Öl anschwitzen. Die Forelle filetieren, enthäuten und auf den Fenchel legen. Mit einem guten Schuß Anisschnaps beträufeln. Mit geschlossenem Deckel garen. Die Krebssuppenpaste mit Weißwein, Sahne und Butter zu einer sämigen Sauce verrühren. Den Cous Cous mit Butter und Schnittlauch verfeinern und auf einem Teller anrichten. Den Fenchel und den Fisch würzen und zu dem Cous Cous geben. Mit der Sauce umgeben.

14.6 Artischockenragout mit Kalbssteak

Kosten für Zutaten DM 14,59
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
1 Artischocke
1 Flasche Guiness
200 g Kalbsschnitzel
1 Stange Lauch
2 Orangen
5 Schalotten
500 g BUITONI Spaghetti

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Artischockenragout mit Kalbssteak Dessert: London bei Nacht
Zubereitung der Hauptspeise: Artischockenragout mit Kalbssteak
Die Spaghetti kochen. Das Kalbsschnitzel plattieren, würzen, in einer Pfanne mit Öl anbraten und im Ofen bei 200°c weitergaren. Die Artischocke von ihren Blättern und dem Stroh befreien und mit Zitrone einreiben. Den Lauch längs halbieren, waschen, in Streifen schneiden und in einer Friteuse fritieren. Die Schalotten schälen, vierteln, mit der in Stücke geschnittenen Artischocke in Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Artischockenstücke aus der Pfanne nehmen. Für die Sauce etwas Butter in die Pfanne geben, mit Weißwein ablöschen, einen Löffel Creme fraiche und einen Brühwürfel mit einrühren. Die Artischocken mit den Spaghetti und der Sauce auf einen Teller geben. Das Fleisch darüberlegen und mit dem Lauch garnieren.

14.7 Asiatisch-Amerikanisch-Indisches Dinner (1)

Kosten für Zutaten DM 14,60
150 g Blaubeeren
1 Becher Mungobohnensprossen
15 g Nori - Algen
2 Nektarinen
150 g Rumpsteak
1 Glas Sambal Oelek
400 g Yufka

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Asiatisch-Amerikanisch-Indisches Dinner (1) Dessert: Asiatisch-Amerikanisch-Indisches Dinner (2) Cocktail: Asiatisch-Amerikanisch-Indisches Dinner (3)
Zubereitung der Hauptspeise: Asiatisch-Amerikanisch-Indisches Dinner (1)
Das Rumpsteak im Mixer grob pürieren. Eine Teigplatte des Yufka mit ein wenig Sambal Oelek bestreichen. Zwei Nori-Algen-Blätter kurz in einer heißen Pfanne anrösten und auf den Yufka legen. Das Fleisch darauf verteilen, den Teig zusammenrollen und in einer Pfanne im Ofen bei 220°C garen. Die Mungobohnensprossen mit Weißweinessig, Sojasauce und Zitronensaft anmachen und auf einen Teller geben. Die Yufkarolle aufschneiden und darauf verteilen.

14.8 Asiatische Gemüsesuppe

Kosten für Zutaten DM 18,69
1 Avocado
150 g Hähnchenbrust
1 Becher Glasnudeln
1 Bd. Frühlingszwiebeln
10 Lychees
Paprika rot
2 Maiskolben
1 Glas Nutella

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Asiatische Gemüsesuppe Dessert: Schokoladen-Crêpe mit Lychees
Zubereitung der Hauptspeise: Asiatische Gemüsesuppe
Ungeschälten Knoblauch halbieren, in einen Topf geben und mit Olivenöl anbraten. Den Mais vom Maiskolben schälen hinzugeben und darin anrösten, die in Streifen geschnittene Paprika und die gehäuteten Frühlingszwiebeln als Ganzes in den Topf geben, anschwitzen, mit Geflügelfond ablöschen und durchköcheln lassen. Mit Tabasco und Sojasauce abschmecken. Parallel dazu die Glasnudeln in Wasser einweichen, ganz zum Schluß hinzugeben und ziehen lassen. Die Avocado schälen und entkernen, in Würfel schneiden und imTopf mitziehen lassen. Den geschnittenen Schnittlauch hinzugeben. Das Hähnchenbrustfilet in feine Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, in Olivenöl anbraten und ganz zum Schluß in die Suppe geben. Mit einem Basilikumblatt garnieren.

14.9 Asiatische Reispfanne

Kosten für Zutaten DM 16,54
1 Aubergine
1 Birne
2 Hähnchenschenkel
1 Fläschchen Kakaolikör
3 Kartoffeln
1 Glas Oliven schwarz
125 g Mozzarella
100 g Pinienkerne
2 Tomaten
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Asiatische Reispfanne Dessert: Klingonisches QaQ
Zubereitung der Hauptspeise: Asiatische Reispfanne
Die Hähnchenschenkel auslösen, in Würfel schneiden und mit den gewürfelten Tomaten, der gewürfelten Aubergine und den gewürfelten Kartoffeln in Olivenöl anbraten. Danach mit Ingwer, Curry, Chili, Salz und Pfeffer würzen, mit einem Becher Joghurt, einem Schuß Sahne, gehackter Minze und einigen gerösteten Pinienkernen verfeinern, einkochen und in Salzwasser gekochtem Reis dazugeben. Die Zwiebeln in Ringe schneiden, im tiefen Fett ausbacken und mit den in feine Scheiben geschnittenen Oliven auf der angerichteten Reispfanne garnieren.

14.10 Asiatisches Allerlei

Kosten für Zutaten DM 19,25
1 Chinakohl
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Kiwi
10 Lychees
1 Tüte Pinienkerne
2 Tintenfischtuben
5 Tomaten
1 Schale Shii-Take Pilze
1 Becher Wan Tan Teig
Weitere Zutaten siehe Rezept
Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Asiatisches Allerlei
Zubereitung der Hauptspeise: Asiatisches Allerlei
Die Frühlingszwiebeln auf gleiche Länge tournieren, mehlieren, durch eine Masse aus Wasser, Mehl und einem verquirlten Ei ziehen, im tiefen Fett ausbacken, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Schale anrichten. Die Tintenfischtuben waschen, in Ringe schneiden, in Sojasoße marinieren, mehlieren, durch Eimasse ziehen, in geschrotetem Weißbrot panieren, im tiefen Fett ausbacken und salzen. Den Chinakohl in feine Julienne schneiden, in Olivenöl anschwitzen, mit Honig, Cidre-Essig, Sojasoße, Curry, Salz und Pfeffer verfeinern, einkochen und mit den gebackenen Tintenfischringen auf einem flachen Teller anrichten. Die Pinienkerne in wenig Olivenöl anrösten und die geputzten und halbierten Shii-Take-Pilze dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Sojasoße und Honig ablöschen, in die angefeuchteten Wan-Tan-Blätter einschlagen, im tiefen Fett ausbacken, salzen und in einer Schale anrichten. Für die erste Soße eine halbe geschälte Kiwi in Würfel schneiden, mit den Tomatenwürfeln in Olivenöl anschwitzen und leicht einkochen. Mit Cidre-Essig und Honig ablöschen, mit reichlich Curry verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken, pürieren und in eine kleine Schale füllen. Zum Verfeinern ein kleines Schälchen Sojasoße als zweite Soße dazu servieren. Die Lychees sternförmig einritzen und mit der übrigen halben Kiwi auf einem separaten flachen Teller garnieren.

14.11 Asiatisches Omelett

Kosten für Zutaten DM 17,99
1 Aubergine
1 Bd. Blattspinat
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Becher RIOGRANDE Erdbeeren gefroren
1 Tüte Pinienkerne
2 Paprika rot&gelb
1 Becher Sprossentofu
1 Becher Rosinen
1 Becher Schokoladenkekse
Weitere Zutaten siehe Rezept
Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Asiatisches Omelett Dessert: Erdbeer-Keks-Zabaione

Zubereitung der Hauptspeise: Asiatisches Omelett
Aus verquirltem Vollei, Salz und Pfeffer eine Omelettemasse zubereiten und in Pflanzenöl in einer Pfanne ausbacken. Die Frühlingszwiebelscheiben, die Auberginenwürfel, die Paprikastifte, den gewürfelten Tofu, die Pinienkerne und einige Rosinen in Butter anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Chilipulver, Curry, Honig und Paprikapulver verfeinern und in das Omelett einfüllen. Für die Soße Rotweinessig mit braunem Zucker, Tomatenmark und Honig reduzieren und mit Ingwerpulver, Cardamom und Butterflocken vollenden. Den gewaschenen Blattspinat im tiefen Fett ausbacken und salzen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

14.12 Auberginentruthahn an Kräuteröl

Kosten für Zutaten DM 18,57
1 Aubergine
450 g Blätterteig gefroren
200 g Feta
1 Schale Erdbeeren
Paprika
drei Farben
2 Nektarinen
150 g Truthahnfilet
1 Becher Risotto
Spinat

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Auberginentruthahn an Kräuteröl Dessert: Versteckte Erdbeeren auf Pfeffer-Nektarinen
Zubereitung der Hauptspeise: Auberginentruthahn an Kräuteröl
Das Truthahnfilet würzen und in Olivenöl anbraten. Die Aubergine in Scheiben schneiden und im Truthahnsud angaren. Das Truthahnfilet mit den angedünsteten Auberginenscheiben bedecken, würzen und im Ofen bei 190°C garziehen lassen. Die Paprika sternförmig ausstechen, entkernen, in Olivenöl anbraten, mit dem im Salzwasserbad gekochten Risotto füllen und im Ofen ziehen lassen. Für die Soße frischgehackte Kräuter mit Olivenöl marinieren und mit einer Prise Salz abschmecken. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Domaine de Pourthié Vin de Pays de l'Herault aus Südwestfrankreich

14.13 Bachsaibling im Möhren-Sellerie-Nest

Kosten für Zutaten DM 18,34
1 Bachsaibling
1 Schale Himbeeren
1 Becher DANONE Hüttenkäse
1 Becher BUITONI Lasagneblätter
5 Möhren
1 Paprika Rot
1 Tüte SCHWARTAU Mandelblättchen
1 Staudensellerie
1 Becher Salatherzen

1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gemüsegratin Hauptspeise: Bachsaibling im Möhren-Sellerie-Nest
Zubereitung der Hauptspeise: Bachsaibling im Möhren-Sellerie-Nest
Den Bachsaibling säubern, vom Kopf trennen, entgräten, filetieren, säuern, mehlieren und in Olivenöl und einer Butterflocke anbraten. Die Salatherzen halbieren, würzen und in Olivenöl und einer Knoblauchzehe ansautieren. Die übrigen, in Scheiben geschnittenen Möhren und den geschälten, zerkleinerten Sellerie mit einer Marinade aus einem Teil Olivenöl, zwei Teilen Balsamico, einem Eßlöffel Senf, Salz und Pfeffer überziehen und in der Tellermitte anrichten. Den gebratenen Bachsaibling in das Möhren-Sellerie-Bett setzten und mit in Puderzucker marinierten Himbeeren garnieren.

14.14 Bachsaibling Möllerin

Kosten für Zutaten DM 17,90
1 Bachsaibling
1 Schale Austernpilze
100 g Chaumes
8 Datteln
1 Becher IGLO Erbsen&Möhren gefroren
4 Kartoffeln
2 Orangen
3 Minibananen
1 Tüte Salzstangen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Erbsen - Möhren Rahmsuppe Hauptspeise: Bachsaibling Möllerin Dessert: Flambiertes Fruchtragout mit Eischneebordüre
Zubereitung der Hauptspeise: Bachsaibling Möllerin
Den Bachsaibling säubern, säuern, salzen, mehlieren und in Butter, mit etwas Salz, Pfeffer und Zitronensaft garen. Den gegarten Bachsaibling auf einem flachen Teller anrichten, mit schäumender Butter übergießen und mit Zitronenscheiben bedecken. Die Austernpilze putzen und schneiden, in einer Butterflocke, Salz und Pfeffer anbraten, mit Sahne auffüllen und einreduzieren lassen. Die Kartoffeln schälen, in Stifte schneiden, in viel Olivenöl ausbacken und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken.

14.15 Balsamico-Pute an Auberginenstäbchen und Kichererbsenbällche

Kosten für Zutaten DM 17,95
1 Aubergine
1 Schale Champignons
1 Eisbergsalat
1 Dos. Kichererbsen
1 Tüte Krabben

150 g Putenbrustmedaillons
1 Orange
1 Becher Mascarpone
1 Stange Smarties

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Krabben im Eisbergsalat-Bett Hauptspeise: Balsamico-Pute an Auberginenstäbchen und Kichererbsenbällchen Dessert: Smartiespfannkuchen
Zubereitung der Hauptspeise: Balsamico-Pute an Auberginenstäbchen und Kichererbsenbällchen
Die Putenbrustmedaillons mit Salz, Pfeffer und Chilipulver würzen, mit Olivenöl und Knoblauch in einer Grillpfanne anbraten, mit etwas Balsamico marinieren und im Ofen garziehen. Die geputzten Champignons vierteln, in Knoblauch und Olivenöl ansautieten, mit Tomatenmark und einem Schuß Balsamico ablöschen, mit wenig Sahne verfeinern und würzen. Die Aubergine in Stäbchen schneiden, mehlieren, durch eine Masse aus Vollei, Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence ziehen, im tiefen Fett ausbacken und mit Salz und Pfeffer nachschmecken. Die Kichererbsen abgießen, mit Salz, Pfeffer, Mehl, einer Prise Muskat, einem Vollei und gehackter Petersilie vermixen, zu Kugeln formen und fritieren. Für den Dip Joghurt mit Salz, Pfeffer und Sprossen verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Dill und Basilikum garnieren.

14.16 Baywatch Menü (1)

Kosten für Zutaten DM 13,39
1 Forelle
4 Kartoffeln
1 Kohlrabi
1 Dos. Kokoscreme
350 g Kirschen im Glas
100 g Mandelblättchen
25 g Schokoflakes

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Baywatch Menü (1) Dessert: Baywatch Menü (2)
Zubereitung der Hauptspeise: Baywatch Menü (1)
Den Deckel des Kohlrabi abtrennen und den unteren Teil aushöhlen. Beides blanchieren. Die Kartoffeln schälen, würfeln und mit dem Kohlrabi garen. Die Forelle filetieren, würzen, mit Zitronensaft säuern, mehlieren und anbraten. Die Mandelblättchen in Pflanzenfett angehen lassen und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Sojasauce und Tabasco verfeinern. Die Kartoffelwürfel in Butter, Salz und Muskat schwenken. Den Fisch, frischen Schnittlauch und Dill zu den Mandeln geben und kurz anziehen lassen. Den Kohlrabiboden auf einen Teller stellen, mit den Kartoffelwürfeln füllen und mit dem Deckel bedecken. Den Fisch mit den Mandeln daneben anrichten. Mit Zitronenschnitzen garnieren.

14.17 Beflügelte Ente

Kosten für Zutaten DM 14,94
300 g IGLO Blattspinat gefroren
150 g SCHWARTAU Couvertüre
1 Töpfchen Blaubeeren
200 g Entenbrust
200 g Frischkäse
3 Kartoffeln
1 Stange Lauch
1 Netzmelone

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Beflügelte Ente Dessert: Reibekuchen mit Blaubeeren an Schokosauce
Zubereitung der Hauptspeise: Beflügelte Ente
Die Haut der Entenbrust kreuzweise einritzen. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite zuerst scharf anbraten. Zum Weitergaren bei 220°C in den Ofen stellen. Den Spinat in einem Topf mit einem Schuß Weißwein, Salz und Pfeffer auftauen. Die Melone sternförmig halbieren, das Fruchtfleisch auskratzen und ein paar Löffel davon mit der halben Packung Frischkäse, einem guten Schuß Sahne, frischem Basilikum und Petersilie pürieren. Den Lauch in Scheiben schneiden, in Butter anbraten und würzen. Den Spinat mit etwas Frischkäse verfeinern. Die Melonensauce auf einen Teller geben, die untere Melonenhälfte daraufstellen und mit dem Spinat füllen. Den Lauch außenherum verteilen. Die Entenbrust aufschneiden und auf den Spinat geben.

14.18 Bergsaibling in Erdnußbutter an Zitronenpüree

Kosten für Zutaten DM 18,75
1 Bergsaibling
1 Chinakohl
1 Tüte Erdnüsse
1 Becher PFANNI Kartoffelpüree
1 Paprika Grün
1 Paprika orange
1 Mango
2 Tomaten
4 Schalotten
1 Becher Wan Tan Teig gefroren

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Bergsaibling in Erdnußbutter an Zitronenpüree Dessert: Mango Wan Tan auf süßem Reis
Zubereitung der Hauptspeise: Bergsaibling in Erdnußbutter an Zitronenpüree
Den Bergsaibling mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen, mehlieren, in Olivenöl anbraten und im Ofen bei 230°C Umluft garziehen lassen. Das Kartoffelpüree mit Milch, einem Schuß Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat, Zitronensaft und geriebener Zitronenschale verrühren und einkochen. Für die Soße geschrotete Erdnüsse in Butter, Tomatenfruchtfleisch,

Zitronensaft, Dill und Basilikum ansautieren und diese über den Saibling geben. Den geschnittenen Kohl mit Paprika-, Tomaten- und Schalottenwürfeln in Butter, Curry, Salz, Pfeffer und Zitronensaft anschmoren und alles in einer Kokotte servieren. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Artadi Rosado Tempranillo Artadi / Rioja aus Spanien

14.19 Berner Rösti mit Schweinefiletscheiben in einer Olivensauce

Kosten für Zutaten DM 13,34
4 Kartoffeln
1 Lauch
1 Glas Oliven schwarz
200 g Schweinefilet
1 Salatgurke
1 Bd. Radieschen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Radieschencarpaccio Hauptspeise: Berner Rösti mit Schweinefiletscheiben in einer Olivensauce
Zubereitung der Hauptspeise: Berner Rösti mit Schweinefiletscheiben in einer Olivensauce
Das Schweinefilet in 3 gleichgroße Stücke schneiden, salzen, pfeffern und in einer Pfanne braten. Die Kartoffeln schälen und raspeln, mit einem Eigelb vermengen, salzen, pfeffern und in der Pfanne braten. Den Rösti danach in den Backofen stellen. Aus der Salatgurke ca. 5 Schiffchen schneiden und diese im Salzwasser garen. Die Oliven entkernen. Aus Weißwein, Gemüsebrühwürfel und Sahne eine Sauce montieren, die Oliven dazugeben und zum Schluß die Gurkenschiffchen beifügen. Den geviertelten Kartoffelpuffer in einem tiefen Teller anrichten, die Oliven-Gurken-Sauce und das Fleisch daneben anrichten und mit Petersilie verzieren.

14.20 Biene Maja Menü (2)

Kosten für Zutaten DM 14,59
4 Bananen mini
150 g Himbeeren
200 g Haselnüsse
150 g Putenschnitzel
6 Möhren
1 Glas Sardellen
1 Rettich
500 g BUITONI Spaghetti

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Biene Maja Menü (1) Hauptspeise: Biene Maja Menü (2) Dessert: Biene Maja Menü (3)
Zubereitung der Hauptspeise: Biene Maja Menü (2)

Das Putenschnitzel mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen und mit Olivenöl in einer Grillpfanne braten. Den Rettich schälen, mit einer Reibe Streifen hobeln und diese in Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dann gitterförmig auf einem Teller auslegen. Das Putenschnitzel darauflegen und mit Basilikum garnieren.

14.21 Blutwurstspieße an Süßkartoffelpürée und Senfsoße

Kosten für Zutaten DM 18,75
1 Blutwurst
2 Birnen
1 Ananas
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Süsskartoffel
1 Tüte Rosinen
1 Netz Rosenkohl
100 g Ziegenkäse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Blutwurstspieße an Süßkartoffelpürée und Senfsoße Dessert: Gratinierte Ananas
Zubereitung der Hauptspeise: Blutwurstspieße an Süßkartoffelpürée und Senfsoße
Die Blutwurst, den Zigenkäse und die Birne in gleichgroße Scheiben schneiden, abwechselnd auf einen Holzspieß stechen, durch einen Ausbackteig aus Eigelb, Milch, Mehl, Salz und Pfeffer ziehen, im tiefen Fett ausbacken und würzen. Den geputzten Rosenkohl vierteln, im Salzwasser blanchieren, die auf gleiche Länge geschnittenen Frühlingszwiebeln dazugeben, abgießen und in Butter, Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat nachschmecken. Die geschälte Süßkartoffel fein würfeln, in Salzwasser weichkochen, abgießen, durch eine Pürée-Presse drücken und mit Sahne, Salz, Pfeffer und etwas Muskat verfeinern. Für die Soße Sahne und Weißwein reduzieren und mit einer Ecke Brühwürfel, Senf, Salz und Pfeffer abschmecken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

14.22 Bohnenburger auf Kartoffeln

Kosten für Zutaten DM 13,70
1 Batate
200 g Hackfleisch
2 Feigen
150 g Keniabohnen
1 Kohlrabi
150 g ZENTIS Marzipan

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Bohnenburger auf Kartoffeln Dessert: Marzipanbowling auf Feigensoße

Zubereitung der Hauptspeise: Bohnenburger auf Kartoffeln
Die Kartoffel schälen, in kleine Würfel schälen schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluss feingehackte Petersilie dazugeben.Den Kohlrabi in Spalten schneiden, schälen, ca. 8 kleine Halbmonde daraus schneiden und diese kochen. Eine Hälfte der Bohnen in den Topf dazugeben. Die andere Hälfte der Bohnen in kleine Stücke schneiden und mit einer kleinggewürfelten halben Zwiebel (vom gegnerischen Team geliehen!), einem Ei, dem Hackfleisch, Salz und Pfeffer verrühren und 4 Frikadellen draus formen und in einer Pfanne mit Olivenöl braten. Alles zusammen auf einem Teller anrichten.

14.23 Bratwürste mit Kartoffelchips

Kosten für Zutaten DM 14,79
3 Bratwürste
1 Endiviensalat
100 g Gruyere
50 g Leicester rot
2 Kartoffeln
1 Glas Oliven schwarz
250 g Marshmallows
1 Tomate
2 Überraschungseier
10 g Zuckerperlen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Toast mit "Tic-Tac-Toe" Hauptspeise: Bratwürste mit Kartoffelchips Dessert: Chaos von Marshmallows
Zubereitung der Hauptspeise: Bratwürste mit Kartoffelchips
Die Bratwürste an beiden Enden kreuzweise einschneiden und in einer Pfanne mit Öl braten. Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden, fritieren, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz würzen. Den Endiviensalat waschen und ein paar Blätter auf einem Teller verteilen. Die Tomate in Scheiben schneiden und darauflegen. Das Ganze mit einem Dressing aus Balsamico, Olivenöl, Senf, Salz und Pfeffer anmachen. Die Würstchen und die Kartoffelchips darauflegen. Mit den Oliven garnieren.

14.24 Bratwurst-Auberginen-Spieß im Ausbackteig

Kosten für Zutaten DM 14,05
2 Bratwürste
1 Aubergine
2 Feigen
1 Kartoffel
1 Becher ATCO Mandeln
1 Becher Speck
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Bratwurst-Auberginen-Spieß im Ausbackteig Dessert: Überbackener Feigenstern mit Mandelschaumsauce
Zubereitung der Hauptspeise: Bratwurst-Auberginen-Spieß im Ausbackteig
Die Kartoffel schälen, reiben, mit Salz, Pfeffer, frischgeriebenem Muskat abschmecken und in Olivenöl anbraten. Bratwürstchen und Auberginen in Stücke schneiden, in Olivenöl anbraten, mit Salz, Pfeffer und ital. Kräutern abschmecken und anschließend auf Holzspießchen stecken. Einen Ausbackteig aus Mehl, Eiern, Milch und Gewürzen herstellen und die Spieße darin wenden. Eine kleine Packung Bratfett in einem Topf erhitzen und die Bratwurstspießchen darin fritieren. Anschließend kurz in Pfanne dünsten. Aus den Tomaten, einem Spritzer Tomatenmark, Weißwein, etwas Speck und Sahne eine Sauce kochen. Die Spieße werden auf dem Reibekuchen angerichtet und die Sauce wird darübergegeben.

14.25 Bunte Buffetplatte

Kosten für Zutaten DM 19,96
1 Entenbrust
4 Feigen
1 Becher Griess
1 Schale Pilzmischung
1 Mango
1 Schale Rucola
1 Radicchio
1 Stück Roquefort
1 Becher Schokobonbons mit Kaffeefüllung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Bunte Buffetplatte
Zubereitung der Hauptspeise: Bunte Buffetplatte
1. Den Rucola waschen, zupfen und mit einer Marinade aus 3 EL Olivenöl, 1 EL Cidre-Essig, einem Spritzer Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker nappieren. 2. Den Radicchio waschen, vom Strunk befreien, in Ecken schneiden, würzen und im Weißwein-Olivenöl-Bad im Ofen backen. 3. Die geputzten Pilze grob schneiden, mit Olivenöl in einer Grillpfanne anbraten und mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen. 4. Die Entenbrust würzen, in Olivenöl anbraten und zum Anrichten auftranchieren. Die geschälten Feigen in Spalten schneiden und mit einer Creme aus dem Roquefort, Milch und Sahne nappieren. 5. Die geschälte Mango in Spalten schneiden und mit Cidre-Essig und einer Prise Zucker marinieren. 6. Den Griess in Milch, Zucker und Zimt einkochen, die Masse ausrollen, Rauten ausstechen und diese in Butter anbraten. Alles auf einem großen Teller anrichten und mit den Schokobonbons am Tellerrand garnieren.

14.26 Calamari gefüllt mit Bohnen

Kosten für Zutaten DM 13,80
5 Apfelbananen
1 Chicoree
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
1 Becher Keniabohnen
1 Orange
8 Stück Tintenfisch

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Calamari gefüllt mit Bohnen Dessert: Verhüllte Bananen
Zubereitung der Hauptspeise: Calamari gefüllt mit Bohnen
Die Bohnen in kleine Stücke schneiden, blanchieren und abschütten. Mit Salz, Pfeffer, einer kleingeschnittenen Knoblauchzehe und Olivenöl abschmecken. Aus den Calamari die Innereien entfernen und häuten. Anschließend mit den angemachten Bohnenstückchen füllen und mit Zahnstocher schließen. Wasser und Öl mit Pfefferkörnern aufkochen, die Calamari hinzugeben und garen lassen. Der Chicoree wird gewaschen, in breite Streifen geschnitten und in heißem Öl angebraten.

14.27 Canneloni-Auflauf

Kosten für Zutaten DM 19,67
1 Becher Canneloni
50 g Brennesselkäse
1 Schale Keniabohnen
1 Mango
150 g Schweinefilet
1 Bd. Spargel weiß
2 Tomaten
1 Schale Weintrauben rot
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Fritierte Spargelspitzen auf Keniabohnen Hauptspeise: Canneloni-Auflauf Dessert: Mangospalten auf Traubenragout
Zubereitung der Hauptspeise: Canneloni-Auflauf
Die Canneloni in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen und abgießen. Das Schweinefilet durch einen Fleischwolf drehen, mit den Würfel einer halben Zwiebel, einem Ei, Salz und Pfeffer vermengen und mit einem Spritzbeutel in die Canneloni füllen. Alles in einer Kokotte anrichten, mit Knoblauchscheiben, Salz, Pfeffer, Tomaten- und Zwiebelwürfeln bedecken, mit Brennesselkäse belegen und im Ofen gratinieren.

14.28 Chaos von Bananen

Kosten für Zutaten DM 13,18
1 Becher IGLO Blattspinat gefroren
2 Bananen
1 Dos. Äpfel (Baby)
1 Lollo Rosso
1 Bd. Radieschen
2 Tomaten
1 Schweineschnitzel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Herbstlicher Salat mit Brotcroutons Hauptspeise: Chaos von Bananen
Zubereitung der Hauptspeise: Chaos von Bananen
Das Schnitzel in Küchenfolie legen und plattieren, anschließend mit den gewürfelten Bananen, Babyäpfeln und ungewaschenen Basilikumblättern füllen. Die Roulade mit Holzstäbchen schließen, in Olivenöl scharf anbraten und im Ofen garen. Für die Sauce werden die Bananenscheiben in Butter angebraten, mit Currypulver gewürzt und mit dem Fond von den Babyäpfeln und einem Schuß Weißwein abgelöscht. Die Sauce wird mit einem Brühwürfel angereichert. Der Spinat wird in Olivenöl mit einer ungeschälten Knoblauchzehe angedünstet und anschließend wird ein Stich Butter hinzugegeben. Der Spinat wird mit der Sauce übergossen, das Schnitzel daraufgebettet und mit Basilikum dekoriert.

14.29 Chicken for the president

Kosten für Zutaten DM 18,96
1 Aubergine
1 Dos. Cola
200 g Hüttenkäse
50 g Parmesan
200 g SCHWARTAU Nuss-Nougat
1 Stubenküken
1 Rotkohl
2 Süsskartoffeln
300 g Weintrauben grün
200 g Walnüsse
3 Stangen Zitronengras

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Rotkohl-Salat Hauptspeise: Chicken for the president Dessert: Süßes Walnuß-Omelett
Zubereitung der Hauptspeise: Chicken for the president
Das Zitronengras zerkleinern und in Wasser mit einem Brühwürfel auskochen. Das Stubenküken halbieren und 12 min. in der Brühe garen lassen. Die Süßkartoffeln schälen, in dicke Scheiben schneiden und auf einem gefetteten Backblech auslegen. Den Parmesan reiben, darüberstreuen und alles im Ofen ca. 15 min. überbacken. Die Aubergine in Scheiben schneiden und mit Olivenöl und zwei Knoblauchzehen in einer Grillpfanne goldbraun braten. Würzen. Butter mit Mehl aufkochen lassen, mit Weißwein ablöschen und mit ein wenig von dem Stubenkükenfond und Sahne auffüllen. Die Auberginen- und

Kartoffelscheiben auf einem Tellerrand anrichten. Das Stubenküken mit der Sauce in die Mitte geben. Mit Basilikum und Zitronengras garnieren. Die Cola mit Eis und Brandy verfeinern und dazureichen.

14.30 Chinesische Kasselerpfanne

Kosten für Zutaten DM 17,99
1 Chinakohl
2 Granatäpfel
200 g Kasseler
1 Becher Löffelbisquit
1 Becher SCHWARTAU Kuvertüre
250 g Mascarpone
2 Zwiebeln rot
1 Schale Weintrauben weiss

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Chinesische Kasselerpfanne Dessert: Traubenblinis
Zubereitung der Hauptspeise: Chinesische Kasselerpfanne
Eine Portion Reis im Salzwasserbad kochen und mit Butter und frischer Petersilie verfeinern. Einen halben Chinakohl, die Zwiebeln, einige entkernte Trauben und das Kasselerfleisch schneiden und das Granatapfelfruchtfleisch unterrühren. Alles zusammen in Olivenöl garziehen, mit Sojasoße ablöschen und würzen. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Santa Digna Rosé Cabernet Sauvignon SOC. Vinicola, Miguel Torres aus Curico / Chile

14.31 Cordon Bleu vom Lachs auf Rahmwurzeln

Kosten für Zutaten DM 17,89
150 g Bavaria Blue
2 Äpfel
1 Becher NESTLE Blätterteig
150 g Lachs
1 Stange Lauch
1 Kiwano
5 Möhren
4 Schwarzwurzeln
2 Tamarillos

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Schwarzwurzelcremesuppe Hauptspeise: Cordon Bleu vom Lachs auf Rahmwurzeln Dessert: Tarte Tatin
Zubereitung der Hauptspeise: Cordon Bleu vom Lachs auf Rahmwurzeln
Den Lachs häuten, plattieren, mit einem Stück Bavaria Blue belegen, würzen, einschlagen, mehlieren, durch Eimasse ziehen, in gemahlenem Toastbrot panieren, in reichlich Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Die übrigen Schwarzwurzeln schälen, in Würfel

schneiden, in Olivenöl anschwitzen, mit Brühe ablöschen, mit Sahne auffüllen, würzen und einkochen. Den Lauch waschen, in feine Streifen schneiden, im tiefen Fett ausbacken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Möhren schälen, tournieren, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in Butter, Zucker, Salz und Zitronensaft nachschwenken.

14.32 Currygeschnetzeltes mit Pilzen und Lauch

Kosten für Zutaten DM 13,53
250 g Champignons braun
1 Birne
1 Stange Lauch
1 Tafel NESTLE Schokolade weiss
200 g Schmelzkäse
216 g Schweinefilet

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Currygeschnetzeltes mit Pilzen und Lauch Dessert: Süßer Schokoladenreis mit Birne
Zubereitung der Hauptspeise: Currygeschnetzeltes mit Pilzen und Lauch
Das Schweinefilet in große Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Den Lauch in Scheiben schneiden und waschen. Die in Scheiben geschnittenen Champignons in einer Pfanne anbraten, die Schweinefiletwürfel und den Lauch dazugeben. Mit Curry, Tabasco, Thymian, Sahne, etwas von dem Frischkäse, kleingehackter Petersilie, kleingeschnittenem Knoblauch und etwas Minze verfeinern und einkochen lassen. In einem tiefen Teller anrichten.

14.33 Danielas Düsseldorfer Senftöpfchen

Kosten für Zutaten DM 12,01
2 Äpfel grün
150 g Feldsalat
3 Kartoffeln
1 Stange Lauch
200 g Schweineschnitzel
1 Becher Rosinen
100 g Speck
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Danielas Düsseldorfer Senftöpfchen Salat: Feldsalat mit Speck Dessert: Alpenländischer Apfelschmarrn mit Apfelröster
Zubereitung der Hauptspeise: Danielas Düsseldorfer Senftöpfchen
Die Kartoffeln schälen, vom Boden aus so einschneiden, daß ein Stengel entsteht, die Kartoffeln halbieren und aushöhlen, so daß sie aussehen wie halbierte Pilze. Diese in

Wasser kochen. Den Lauch in Scheiben schneiden und blanchieren. Die Zwiebel in Würfel schneiden. Das Schweineschnitzel schnetzeln und mit den Zwiebelwürfeln in einer Pfanne mit Öl anbraten. Mit Weißwein ablöschen, Salz, Pfeffer, Sahne, Senf und Kräuter hinzufügen. Die "Kartoffelpilze" auf einem Teller anrichten, mit dem Lauch füllen und das Geschnetzelte dazugeben. Mit Petersilie garnieren.

14.34 Danielas Fischtraum in Blau

Kosten für Zutaten DM 14,85
1 Glas MÖVENPICK Haselnusscreme
1 Becher Pilzmischung
1 Orange
1 Seelachs
1 Radicchio
1 Becher Zuckerschoten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Danielas Fischtraum in Blau Dessert: Stern aus Nuß-Nougat-Creme mit Orangen
Zubereitung der Hauptspeise: Danielas Fischtraum in Blau
Die Vinaigrette aus Olivenöl, Sojasauce, Pfeffer, Salz und Balsamico anrühren. Den Radicchio zupfen und mit der Vinaigrette anmachen. Die Pilze vierteln, in Olivenöl mit Salz und Pfeffer anbraten und mit frischem Basilikum und Petersilie abschmecken. Die Zuckerschoten in Öl dünsten, mit Gemüsebrühe ablöschen und garen lassen. Den Seelachs salzen und pfeffern, mit Öl bestreichen und in einer Pfanne grillen.

14.35 Daniels Ente ist gelandet

Kosten für Zutaten DM 12,05
3 Äpfel grün
150 g Entenbrust
2 Kartoffeln
4 Stück Mini-Blumenkohl
500 g Sultaninen
1 Fläschchen Rum
1 Zwiebel rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Blumenkohlsalat Hauptspeise: Daniels Ente ist gelandet Dessert: Apfel-Rum-Beignets
Zubereitung der Hauptspeise: Daniels Ente ist gelandet
Die Kartoffeln schälen, in feine Scheiben hobeln, in Öl anbraten und im Ofen bei 160°C langsam weitergaren. Die Entenbrust würzen, anbraten und ebenfalls im Ofen bei 160°C ca. 8 min zu Ende garen. Butter in einer Pfanne bräunen, eine Handvoll Sultaninen dazugeben.

Mit etwas Weißwein ablöschen und Sahne auffüllen. Zitronensaft, einige Zitronenzesten und ein Stück vom Gemüsebrühwürfel dazugeben. Mit Sahne verfeinern und einkochen lassen. Die garen Kartoffeln auf einen Teller geben, das Fleisch tranchieren und dazulegen. Mit der Sauce umranden.

14.36 Das Lamm im grünen Beet

Kosten für Zutaten DM 14,67
150 g Blattspinat
3 Lammkoteletts
100 g Kapern
3 Nektarinen
1 Radicchio
100 g Schinken roh
50 g Roquefort

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Käse-Schinkenbonbons auf Radicchio Hauptspeise: Das Lamm im grünen Beet Dessert: Nektarinenshake
Zubereitung der Hauptspeise: Das Lamm im grünen Beet
Die Lammkoteletts mit Salz, Pfeffer und Kräutern marinieren und in einer Grillpfanne mit Olivenöl braten. Später geschälten und kleingeschnittenen Knoblauch hinzufügen. Den Spinat putzen und in einer Pfanne mit Öl anschwitzen. Einige Kapern und eine kleingeschnittene Knoblauchzehe dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spinat auf einem Teller anrichten und die Lammkoteletts darüberlegen.

14.37 Datteln im Hähnchenbein

Kosten für Zutaten DM 17,52
1 Aubergine
1 Schale Datteln
2 Hähnchenkeulen
1 Glas Erdnußbutter
4 Kartoffeln
2 Orangen
4 Schalotten
1 Schale Shrimps
2 Tomaten
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Kartoffel-Schalottenrösti auf Joghurt-Shrimps Hauptspeise: Datteln im Hähnchenbein
Zubereitung der Hauptspeise: Datteln im Hähnchenbein
Die Hähnchenkeulen auslösen, mit den entkernten Datteln füllen, mit Honig bestreichen, in Olivenöl und einer Knoblauchzehe anbraten und im Ofen 10 Min. backen. Die Zucchini-

und Auberginenwürfel würzen, mit Thymian und gehacktem Knoblauch in Olivenöl ansautieren, die übrigen gewürfelten Tomaten einrühren und mit einer Butterflocke verfeinern. Für die Soße die Erdnußbutter in reichlich Sojasoße schmelzen, eine Ecke Brühwürfel einrühren, mit Weißwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

14.38 Deutsch-Italienische Freundschaft

Kosten für Zutaten DM 13,75
100 g Champignons
2 Birnen
2 Kartoffeln
1 Stück Parmesan frisch
280 g Tintenfisch frisch
1 Tomaten
1 Packet DR.OETKER Schokoladenpudding

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Deutsch-Italienische Freundschaft
Zubereitung der Hauptspeise: Deutsch-Italienische Freundschaft
Für das Rösti 2 Kartoffeln schälen, kleinreiben, mit Pfeffer und Salz würzen und mit einem Ei verrühren (Die Schweizer machen es anders). Alles in einer Pfanne mit Olivenöl langsam anbraten. Die Tintenfische in einem Topf mit Wasser weichkochen, herausnehmen und die Haut abziehen. Die Champignons in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Nach 1 1/2 Min. die Tintenfische dazugeben und alles mit Balsamico ablöschen. Die Tomate mit einem Sparschäler am Stück schälen und aus der Haut für als Dekoration ein Röschen drehen. Die geschälte Tomate halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Diese ebenfalls in die Tintenfisch-Champignonpfanne geben. Alles auf dem Rösti anrichten und geriebenen Parmesan darübergeben.

14.39 Die schöne Müllerin

Kosten für Zutaten DM 1300
1 Becher Cous-Cous
1 Forelle
1 Paprika
1 Becher Schafskäse
2 Tomaten
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Die schöne Müllerin Salat: Schafskäsesalat
Zubereitung der Hauptspeise: Die schöne Müllerin
Die Zucchini in Scheiben reiben. Salzen, pfeffern und etwas Butter dazugeben und für zwei

Minuten in die Mikrowelle stellen. Eine Tasse Cous-Cous in Wasser kochen. Die Forelle ungehäutet filetieren. salzen, pfeffern , mit Zitronensaft beträufeln und in Mehl wenden. In einer Pfanne Butter erhitzen und die Forellenfilets darin braten. Am Schluß etwas Petersilie darübergeben und auf einem Teller anrichten. Aus dem Cous-Cous Bällchen formen und zu den Filets auf den Teller geben. Die Zucchinischeiben zu Röllchen formen und auch auf den Teller geben. Das Gericht mit Tomatenscheiben garnieren.

14.40 Dorsch auf Senfsoße

Kosten für Zutaten DM 18,23
150 g Dorschfilet
2 Äpfel rot
1 Broccoli
1 Becher Griess
3 Kartoffeln
1 Pomelo
500 g Sauerkraut
1 Schweinenetz
250 g Quark

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Dorsch auf Senfsoße Salat: Broccoli-Pomelo-Salat Dessert: Quark-Griess-Nocken auf Zimtäpfeln
Zubereitung der Hauptspeise: Dorsch auf Senfsoße
Die Dorschfilets würfeln, würzen, mit etwas Sauerkraut umlegen, in das Schweinenetz wickeln, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Die Kartoffeln waschen, zu Spiralen schneiden, im tiefen Fett ausbacken und salzen. Für die Soße Weißwein reduzieren, mit Sahne auffüllen, mit zwei Eßlöffeln Senf, Salz und Pfeffer abschmecken und einkochen.

14.41 Due Pomodori N°2

Kosten für Zutaten DM 13,19
200 g Champignons
200 g Putenbrust
150 g Mozzarella
1 Bd. Rosmarin
3 Tomaten
50 g Sardellenfilets
1 Zucchini
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Due Pomodori N°2 Salat: Due Pomodori N°1
Zubereitung der Hauptspeise: Due Pomodori N°2
Die Putenbrust halbieren, würzen und in einer Pfanne mit einer zerdrückten Knoblauchzehe, Kräutern der Provence und einem Rosmarinzweig in Olivenöl braten. Die

Zucchini und eine Tomate in Würfel, die Champignons in Scheiben schneiden und in Olivenöl angehen lassen. Würzen, eine Butterflocke und Basilikumblätter mit hineingeben. Tomatenmark mit Sahne, Weißwein, 1/2 Brühwürfel, Zwiebelwürfeln, Rosmarin, einem kleingeschnittenen Sardellenfilet, Salz und Pfeffer zu einer Sauce reduzieren lassen. Eine Toastscheibe von der Rinde befreien, in Stücke schneiden und diese in Butter goldgelb braten. Diese "Würfel" mit den Würfeln des Mozzarellarestes abwechselnd auf einen Spieß stecken, mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen und zum Überbacken bei 150°C kurz in den Ofen geben. Die Sauce auf einem Teller verteilen, das Gemüse und das Fleisch darauf anrichten und mit den restlichen Sardellenfilets und dem Spieß garnieren.

14.42 Eglifilet in Kräutersauce

Kosten für Zutaten DM 14,45
1 Becher DR.OETKER Creme double
100 g Haselnüsse geraspelt
1 Becher IGLO Erbsen
1 Eglifilet
1 Becher KNORR Kräuterlinge
4 Möhren
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Eglifilet in Kräutersauce Dessert: Agauer Rüblipfannkuchen
Zubereitung der Hauptspeise: Eglifilet in Kräutersauce
Reis in einem Topf kochen. Das Eglifilet entgräten, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne anbraten. Die Tomaten entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Creme Double mit Sahne versetzen und in einem Topf zum Kochen bringen, einen Kräuterling und die Tomatenwürfel dazugeben. Etwas Butter mit Curry in einen Topf geben, die Erbsen hinzufügen, kochen lassen und mit einem Schuß Weißwein ablöschen. Dann den fertigen Reis dazugeben. In einem tiefen Teller servieren und das Eglifilet darüberlegen.

14.43 Einer flog über das Kuckucksnest

Kosten für Zutaten DM 14,22
1 Apfel grün
1 Fleischtomate
1 Becher Friseesalat
1 Becher Kumquats
1 Paprika gelb
2 Wachtel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Friseesalat mit Apfel-Tomaten-Vinaigrette Hauptspeise: Einer flog über das Kuckucksnest

Zubereitung der Hauptspeise: Einer flog über das Kuckucksnest
Eine Scheibe Weißbrot rund ausstechen und in etwas Butter goldbraun anbraten. Eine Hälfte der Paprika zunächst in Streifen, danach in Rauten schneiden, in Olivenöl anbraten und mit ital. Kräutern würzen. Fünf EL Zucker in etwas Wasser geben und darin die halbierten und entkernten Kumquats kochen. Einen Becher Sahne, einen Schuß Weißwein und einen TL Honig aufkochen, einen halben Brühwürfel dazugeben, das Ganze reduzieren lassen und zum Schluß die Kumquats dazugeben. Die Wachteln auslösen, mit Salz und Pfeffer würzen und einige Minuten in Olivenöl anbraten. Das geröstete Brot auf die Sauce legen und die Wachteln daraufgeben. Den Tellerrand mit den Paprikarauten garnieren und das Ganze mit Petersilie und Schnittlauch dekorieren.

14.44 Ente auf Zitronengrasspieß mit Mandarinensoße

Kosten für Zutaten DM 19,37
100 g Cashewkerne
1 Aubergine
150 g Entenbrust
1 Bd. Frühlingszwiebeln
3 Mandarinen
1 Schale Shii-Take Pilze
4 Trüffelkartoffeln
1 Bd. Zitronengras
1 Schale Weintrauben grün&rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Auberginen und Shii-Take-Pilze in Weintraubensoße Hauptspeise: Ente auf Zitronengrasspieß mit Mandarinensoße
Zubereitung der Hauptspeise: Ente auf Zitronengrasspieß mit Mandarinensoße
Die Entenbrust in Würfel schneiden, auf entblätterte Zitronengrasstengel spießen, würzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen bei 180°C garziehen. Die geputzten Frühlingszwiebeln im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und mit Salz und Pfeffer in einer Butterflocke nachschwenken. Die Trüffelkartoffeln in feine Scheiben reiben, im tiefen Fett ausbacken und salzen. Die Cashewkerne in gesalzenem und gezuckertem Wasser einkochen und mehrmals mit Weißwein auffüllen. Für die Soße die Mandarinensegmente in Honig und Weißwein einkochen, mit Salz, Pfeffer und gehacktem Zitronengras verfeinern, pürieren, mit Butter aufmontieren und mit einem Schuß Calvados vollenden.

14.45 Ente mit Kartoffel-Möhren-Gemüse an Maistalern

Kosten für Zutaten DM 19,04
1/2 Ente
100 g Lebkuchen
4 Kartoffeln rot
1 Schale Kumquats
2 Kolben Mais
3 Mandarinen
3 Möhren

1 Matjes
1 Becher Pumpernickel
4 Schalotten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Matjestartar Hauptspeise: Ente mit Kartoffel-Möhren-Gemüse an Maistalern Dessert: Lebkuchensoufflé auf Mandarinenragout
Zubereitung der Hauptspeise: Ente mit Kartoffel-Möhren-Gemüse an Maistalern
Die Ente vierteln, würzen und mit einigen Zwiebelspalten in Pflanzenöl anbraten. Die Möhren- und Kartoffelwürfel in Butter anschwitzen, mit Gemüsebrühe ablöschen und einreduzieren lassen. Einen Teig aus 3 Eiern, Milch, Mehl, einer Prise Zucker und Salz anrühren, die Maiskörner einrühren und in Olivenöl zu Talern backen. Für die Soße die Kumquats längs halbieren, in Zucker karamelisieren, mit Honig, Balsamico, Rotwein und einer Ecke vom Brühwürfel verfeinern und einreduzieren lassen.

14.46 Ente Paradies

Kosten für Zutaten DM 13,04
1 Flugentenkeule
1 Becher Haferflocken
1 Kopfsalat
1 Becher Nudeln
1 Paprika Rot
2 Orangen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Ente Paradies Dessert: Haferflockenorangentortilla
Zubereitung der Hauptspeise: Ente Paradies
Die Entenschenkel häuten, auslösen, plattieren, salzen, mit gezupftem Salat füllen, in Öl anbraten, mit Weißwein ablöschen und im Ofen dünsten. Die in Rauten geschnittene Paprika kurz in Olivenöl anbraten, die abgekochten Nudeln hinzugeben und mit Weißwein ablöschen.

14.47 Ente rapido

Kosten für Zutaten DM 14,81
150 g Entenbrust
1 Becher Löffelbisquit
2 Kiwano
1 Bd. Koriander frisch
1 Becher IGLO Prinzessbohnen gefroren
2 Maiskolben
1 Becher Pilzmischung
1 Becher BUITONI Nudeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Pasta Funghi Hauptspeise: Ente rapido Dessert: Tirami Kiwano
Zubereitung der Hauptspeise: Ente rapido
Die Haut der Entenbrust kreuzweise einritzen und mit Honig bestreichen. Die Maiskörner mit Hilfe eines Messers vom Kolben lösen. Die Entenbrust zuerst auf der Hautseite anbraten und zum Weitergaren bei 200°C in den Ofen schieben. Eine Knoblauchzehe kleinschneiden, in Olivenöl angehen lassen, die Hälfte der Pilze und ein paar Bohnen dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Maiskörner und Korianderblätter unterheben. Das Ganze mit Weißwein ablöschen und würzen. Das Gemüse auf einem Teller verteilen und die Entenbrust darauflegen.

14.48 Entenbrust auf Paprika-Mais-Soße

Kosten für Zutaten DM 16,93
1 Blumenkohl
150 g Entenbrust
1 Becher DANONE Hüttenkäse
2 Kartoffeln
250 g Lebkuchen
1 Paprika Rot
1 Dos. Mais
2 Orangen
1 Bd. Spinat

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Blumenkohlsuppe Hauptspeise: Entenbrust auf Paprika-Mais-Soße Dessert: Lebkuchencrêpe Suzanne
Zubereitung der Hauptspeise: Entenbrust auf Paprika-Mais-Soße
Die Entenbrust mit Honig und Sojasoße marinieren, mit Salz und Pfeffer würzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen lassen. Den gewaschenen Spinat in einer Butterflocke ansautieren und mit Salz und einer Prise Muskat abschmecken. Die Kartoffeln grob reiben, im tiefen Fett ausbacken und salzen. Für die Soße die Hälfte der Paprika in Würfel schneiden, in Olivenöl anschwitzen, mit Gemüsebrühe und einem Schuß Sahne auffüllen, mit Tabasco, Salz und Pfeffer abschmecken, pürieren und einige Maiskörner unterrühren. Zum Garnieren die untere Hälfte der Paprika mit den übrigen Maiskörnern füllen und alles auf einem flachen Teller anrichten. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1996 Merlot Caliterra/Curico und Maipo/Central Valley aus Chile

14.49 Entenbrust a la Cote d ‘Azur

Kosten für Zutaten DM 14,98
1 Baby Ananas
1 Entenbrust
1 Feige
1 Dos. KALLUS Palmherzen
1 Riegel NIEDECKER Marzipan

1 Paprika Grün
1 Orange

Kochduell Grundausstattung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Entenbrust a la Cote d ‘Azur Dessert: Ananas in Marzipansahne
Zubereitung der Hauptspeise: Entenbrust a la Cote d ‘Azur
Die Haut der Ente gitterförmig einschneiden, beidseitig salzen und pfeffern, in Olivenöl anbraten und im Backofen garen. Tip: Nach dem Garen sollte die Ente auf jeden Fall eine halbe Minute ruhen, bevor sie tranchiert wird. Die Feige schälen, zu Streifen schneiden, anbraten , mit Zucker bestreuen und mit Rotwein ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken. Anschließend etwas Wasser dazugeben und aufkochen. Der Ausbackteig wird aus Mehl, Salz, Pfeffer, ital. Kräutern, zwei Eiern, Zucker und etwas Rotwein angerührt. Die Palmenherzen in den Teig tauchen, fritieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Paprika in Ringe schneiden und in Öl anbraten. Die Feigensauce auf den Teller gießen, die Paprikascheiben, fritierten Palmenherzen und Ententranchen daraufgeben und mit frischgehackter Petersilie garnieren.

14.50 Entenbrust an Bohnen-Erdnuß-Gemüse

Kosten für Zutaten DM 18,32
1 Bd. Bohnen grün
1 Entenbrust
1 Becher Griess
1 Tüte Erdnußkerne ungesalzen
1 Becher Frühlingsrollenteig
3 Schalotten
1 Schale Zwetschgen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Pfifferlingrahmsuppe Hauptspeise: Entenbrust an Bohnen-Erdnuß-Gemüse Dessert: Grießpudding an Pflaumenkompott
Zubereitung der Hauptspeise: Entenbrust an Bohnen-Erdnuß-Gemüse
Die Entenbrust auf der Hautseite kreuzförmig einritzen, würzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Die grünen Bohnen in Scheiben schneiden, in Butter anschwitzen, die Erdnußkerne dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Soße die übrigen Schalotten in Würfel schneiden, in Olivenöl ansautieren, würzen, mit einem Schuß Rotwein ablöschen, mit einer Prise Zucker und etwas Tabasco verfeinern und mit reichlich kalter Butter aufmontieren. Die Frühlingsrollenteigblätter im tiefen Fett ausbacken und salzen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit den fritierten Teigblättern aufschichten.

14.51 Entenbrust an pikanter Schokoladensoße und Mandarinen

Kosten für Zutaten DM 19,94
2 Birnen
150 g Entenbrust
4 Frühlingszwiebeln
1 Becher SCHWARTAU Kuvertüre
1 Ingwerknolle
3 Mandarinen
1 Paprika Grün
1 Paprika gelb
1 Becher Spaghetti rot
1 Rose

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Entenbrust an pikanter Schokoladensoße und Mandarinen Salat: Spaghetti-Paprika-Salat mit Frühlingszwiebeln Dessert: Birnen in Rosen-Ingwer-Minzsoße
Zubereitung der Hauptspeise: Entenbrust an pikanter Schokoladensoße und Mandarinen
Die Entenbrust würzen, in Olivenöl anbraten und bei 220°C im Ofen garziehen. Die geschälten Mandarinen in Zucker karamelisieren, mit Rotwein ablöschen, im Salzwasserbad blanchiertes Lauch dazugeben und kurz ansautieren. Für die Soße die Kuvertüre schmelzen, mit Rotwein, Balsamico, Chili, Curry, Paprikapulver und Rosmarin abschmecken und reduzieren. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1993 Château Peymouton S.C.A.Famille Beaumartin, St. Emilion Bordeaux aus Frankreich

14.52 Entenbrust auf Kaktusfeigensoße

Kosten für Zutaten DM 19,69
2 Chicoree
100 g Frühstücksspeck
1 Glas getrocknete Tomaten
1 Schale Eiskraut
150 g Entenbrust
3 Kartoffeln
2 Kaktusfeigen
150 g Mozzarella
1 Orange
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gebackener Chicoree mit Speckstreifen Hauptspeise: Entenbrust auf Kaktusfeigensoße Salat: Eiskrautsalat mit Orangenvinaigrette
Zubereitung der Hauptspeise: Entenbrust auf Kaktusfeigensoße
Die Entenbrust kreuzweise auf der Hautseite einritzen, würzen, in Olivenöl anbraten und 10 Min. bei 220°C garziehen lassen. Die geschälten Kartoffeln raspeln, mit einem Ei, Salz, Pfeffer und Muskat verrühren, zu Röstis formen, mit jeweils einer getrockneten Tomate spicken und in Olivenöl ausbacken. Für die Soße die Zwiebel in Ringe schneiden, diese mit dem Kaktusfeigenfleisch in Zucker anschwenken, mit Rotwein ablöschen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit kalten Butterflocken aufmontieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

14.53 Entenbrust auf Schalotten-Rotkohl-Soße

Kosten für Zutaten DM 17,21
150 g Entenbrust
1 Schälchen Kirschen
5 Pflaumen
2 Orangen
250 g Mascarpone
1 Rotkohl
3 Schalotten
3 Schwarzwurzeln
1 Netz Rosenkohl

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Entenbrust auf Schalotten-Rotkohl-Soße Salat: Rosenkohlsalat mit Mascarponepesto Dessert: Mascarpone-Kirschpfannkuchen
Zubereitung der Hauptspeise: Entenbrust auf Schalotten-Rotkohl-Soße
Die Entenbrust würzen, in Olivenöl anbraten, im Ofen garziehen und zum Anrichten aufschneiden. Den Rotkohl in feine Streifen schneiden, mit Schalottenspalten anschwitzen, mit Gemüsebrühe ablöschen, einkochen und pürieren. Die geschälten Schwarzwurzeln in Stäbchen schneiden, in Olivenöl und Knoblauch anschwitzen, mit Sojasauce ablöschen und würzen. Die Orangenfilets und Pflaumenspalten in braunem Zucker und einer Butterflocke karamelisieren und am Tellerrand garnieren.

14.54 Entenbrust auf Shii-Take-Soße und gebackenen Trüffelkartoffe

Kosten für Zutaten DM 19,59
1 Schale Austernpilze
1 Schale Beerenmischung
150 g Entenbrust
1 Piccolo
5 Nuß-Nougat-Pralinen
4 Trüffelkartoffeln
3 Tomaten
1 Zucchini
1 kleine Flasche Wodka

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Entenbrust auf Shii-Take-Soße und gebackenen Trüffelkartoffeln Dessert: Schoko-Nuß-Sahne mit Beeren Cocktail: Beerencocktail
Zubereitung der Hauptspeise: Entenbrust auf Shii-Take-Soße und gebackenen Trüffelkartoffeln
Die Entenbrust würzen, in Olivenöl auf der Hautseite zuerst anbraten und im Ofen garziehen. Die geschälten Trüffelkartoffeln in dünne Scheiben schneiden, im Ofen backen und mit einer Prise Salz abschmecken. Die Zucchini in dicke Scheiben schneiden, mit einem Pariser Löffel aushöhlen und im Salzwasserbad blanchieren. Die geschälten und entkernten Tomaten in Würfel schneiden, in Knoblauch, Salz, Pfeffer und Olivenöl ansautieren, mit gehackten Kräutern verfeinern, in die blanchierten Zucchinischeiben füllen und im Ofen

backen. Für die Soße die geputzten Austernpilze in Knoblauch und Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein und Sojasoße ablöschen, mit Sahne auffüllen, mit gehackten Kräutern verfeinern und einkochen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

14.55 Entenbrust auf Weintrauben

Kosten für Zutaten DM 13,05
300 g IGLO Broccoli
200 g Entenbrust
200 g Kirschen
3 Kartoffeln
1 Bd. Sauerampfer
8 Walnüsse
200 g Weintrauben schwarz

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Entenbrust auf Weintrauben Dessert: Walnuss-Pfannkuchen an Kirschen
Zubereitung der Hauptspeise: Entenbrust auf Weintrauben
Das Fett der Entenbrust einritzen, die Ente erst auf der Haut- dann auf der Fleischseite in einer Pfanne mit Öl anbraten und zum Weitergaren bei 220°C in den Ofen schieben. Den Broccoli in Butter dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in viel Fett braten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Weintrauben entkernen und mit karamelisiertem Zucker und Rotwein in einem Topf dünsten. Für die Sauce den Sauerampfer kleinschneiden, in Butter andünsten, mit Wasser und einem 1/2 Gemüsebrühwürfel ablöschen und mit Sahne, Salz und Pfeffer auffüllen. Die Entenbrust mit Honig bestreichen. Den Broccoli auf einen Teller geben, die Entenbrust aufschneiden, dazulegen, die Weintrauben ebenfalls. Mit der Sauce umgeben.

14.56 Entenbrust auf Weintrauben-Maronensoße

Kosten für Zutaten DM 17,39
1 Apfel
150 g Entenbrust
1 Gurke
1 Becher PFANNI Knödel
1 Paprika Grün
1 Becher Maronen vorgekocht
2 Tomaten
3 Schalotten
3 Riesenchampignons
1 Schale Weintrauben grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Gazpacho Hauptspeise: Entenbrust auf Weintrauben-Maronensoße Dessert: Gefüllter Bratapfel

Zubereitung der Hauptspeise: Entenbrust auf Weintrauben-Maronensoße
Die Entenbrust würzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen lassen. Die Knödel im Salzwasserbad garen. Die übrigen Schalottenwürfel mit Champignonscheiben in Butter anbraten, würzen und mit frisch gehackter Petersilie verfeinern. Für die Soße braunen Zucker mit einer Butterflocke karamelisieren, die halbierten, entkernten Weintrauben und einige Maronen einrühren, mit Weißwein ablöschen, mit Butter und einem Schuß Sahne verfeinern und mit einem kleinen Schuß Balsamico abrunden. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Mascollet Crianza Cellar de Capcanes/Rioja aus Spanien

14.57 Entenbrust im Honig-Sesam-Mantel mit Cheddar-Wirsing-Rahm

Kosten für Zutaten DM 19,35
1 Stück Cheddar
1 Tüte Butterkekse klein
1 Entenbrust
1 Schale Erdbeeren
1 Pitahaya
1 Schale Pilzmischung
4 Schalotten klein
1 Knolle Sellerie mit Grün
1 Tüte Sesam
1 Wirsing klein

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Entenbrust im Honig-Sesam-Mantel mit Cheddar-Wirsing-Rahm Dessert: Erdbeerträume
Zubereitung der Hauptspeise: Entenbrust im Honig-Sesam-Mantel mit Cheddar-Wirsing-Rahm
Die Entenbrust würzen, in Olivenöl anbraten, im Ofen garziehen, mit Honig marinieren, in Sesam panieren und in Olivenöl kurz nachgaren. Die Wirsingstreifen, die Kartoffelstifte, einige Schalottenwürfel, die geschnittenen Pilze, das gehackte Sellerie-Grün und den fein gewürfelten Sellerie in Butter und Olivenöl anschwitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Soße die übrigen Schalotten in Würfel schneiden, in Butter anschmoren, den gewürfleten Cheddar unterheben, mit Sahne auffüllen, das gebratene Gemüse dazugeben, mit geschlagener Sahne verfeinern und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat vollenden.

14.58 Entenbrust in Rum-Rosinen-Soße

Kosten für Zutaten DM 19,81
1 Stück Bavaria Blue
1 Äpfel grün
1 Entenbrust
1 Becher Griess
1 Glas Erdbeersoße
1 Schale Kartoffeln
1 Tüte Rum-Rosinen
50 g Schinkenspeck
1 Stielmus

3 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Tomatensalat mit Schinkenröllchen Hauptspeise: Entenbrust in Rum-Rosinen-Soße Dessert: Gefüllter Zimtapfel
Zubereitung der Hauptspeise: Entenbrust in Rum-Rosinen-Soße
Die Entenbrust würzen, zuerst auf der Hautseite in Olivenöl scharf anbraten, mit Rotwein ablöschen, die Rosinen, Butter, Honig, Knoblauch, Salz und Pfeffer dazugeben, stark einreduzieren und immer wieder über die Entenbrust gießen. Die Kartoffeln halbieren, in Brühe und Sahne einkochen, das fein geschnittene Stielmus dazugeben, reduzieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

14.59 Entenbrust mit Bandnudeln an Zucchinisoße

Kosten für Zutaten DM 19,71
1 Becher Bandnudeln
150 g Entenbrust
1 Schale Feldsalat
1 Stück Pecorino
1 Bd. Möhren
1 Becher Marzipan
1 Glas Pflaumen eingelegt
1 Becher Quark
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Entenbrust mit Bandnudeln an Zucchinisoße Salat: Feldsalat mit Croutons und Pecorino Dessert: Marzipanquark mit Pflaumenkompott
Zubereitung der Hauptspeise: Entenbrust mit Bandnudeln an Zucchinisoße
Die parierte Entenbrust mit Salz und Pfeffer würzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Die Bandnudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen und in Butter und Olivenöl mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat nachschwenken. Die geschälten Möhren auf gleiche Länge tournieren, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in Butter mit Salz, Pfeffer, Zucker und einem Spritzer Zitronensaft anschwitzen. Für die Soße die gewürfelte Zucchini in Olivenöl mit gehacktem Knoblauch anbraten, mit einem Schuß Gemüsefond ablöschen, mit Sahne auffüllen, einkochen, pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

14.60 Entenbrust mit Zuckerrübensauce

Kosten für Zutaten DM 14,87
150 g Entenbrust
1 Grapefruit
500 g BARILLA Nudeln
300 g IGLO Prinzessbohnen
500 g Rote Bete
200 g Sultaninen
225 g Zuckerrübenkraut

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Rote Bete Suppe Hauptspeise: Entenbrust mit Zuckerrübensauce Dessert: Grapefruit-Lasagne
Zubereitung der Hauptspeise: Entenbrust mit Zuckerrübensauce
Die Nudeln kochen. Die Prinzessbohnen in Wasser blanchieren. Die Entenbrust von ihren Sehnen befreien, das Fett kreuzweise einritzen, sie würzen, auf der Hautseite anbraten und im Ofen bei 220°C zu Ende garen. Etwas Zuckerrübenkraut mit Rotwein und Balsamico einkochen lassen, einige Sultaninen und Butter mit einrühren. Die Entenbrust mit Honig bestreichen und weitergaren lassen. Die Nudeln abgießen und in Butter, Salz, Pfeffer und Muskat nachschwenken. Die Bohnen ebenfalls abgießen und mit Muskat, Salz, Pfeffer, Butter und Kräutern der Provence verfeinern. Die Nudeln mit dem Gemüse auf einem Teller anrichten, die tranchierte Entenbrust darauflegen und mit der Sauce umranden.

14.61 Entenkeulen auf Trauben-Mandel-Soße an Kartoffel-Sauerkraut

Kosten für Zutaten DM 19,95
2 Biskuitböden
2 Äpfel grün
2 Entenkeulen
1 Glas SCHWARTAU Erdbeermarmelade
2 Kartoffeln
6 Möhren
1 Tüte SCHWARTAU Mandeln geraspelt
500 g Sauerkraut
1 Schale Weintrauben grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Entenkeulen auf Trauben-Mandel-Soße an Kartoffel-Sauerkraut Dessert: Apfel-Trauben-Törtchen
Zubereitung der Hauptspeise: Entenkeulen auf Trauben-Mandel-Soße an Kartoffel-Sauerkraut
Die Entenkeulen salzen, zuerst mit der Hautseite anbraten und im Ofen bei 200°C Oberhitze bräunen. Das Sauerkraut mit sehr wenig Kümmel würzen, Kartoffelwürfel dazugeben und mit etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zucker in einer Pfanne weichkochen. Die Möhren schälen, auf gleiche Länge tournieren, im Salzwasserbad blanchieren und mit einem Stück Butter und einer Prise Zucker glasieren. Für die Soße die Mandeln und einen Teil der entkernten Weintrauben in Zucker karamelisieren, mit einem Schuß Weißwein auffüllen und zu dem Fond der Entenkeulen geben. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen

1996 Riesling QbA Klüssrather Bruderschaft, Weingut Kirsten von der Mosel

14.62 Entenragout mit Birnenspalten

Kosten für Zutaten DM 17,85
2 Birnen
1 Entenkeule
1 kleine Flasche Erdbeersoße
1 Tüte Krokant
2 Kohlrabi
1 Kiwi
1 Bd. Möhren
1 Knolle Sellerie
50 g Schinkenspeck

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Gemüsesüppchen Hauptspeise: Entenragout mit Birnenspalten Dessert: Erdbeer-Krokant-Joghurt mit Kiwi
Zubereitung der Hauptspeise: Entenragout mit Birnenspalten
Das ausgelöste Entenfleisch und den Schinkenspeck in Würfel schneiden, würzen, in Olivenöl mit Knoblauch anbraten, mit Rotwein, Sojasoße und etwas Geflügelfond ablöschen, mit einem Schuß Balsamico verfeinern, mit kalt angerührter Stärke binden und mit geschlagener Sahne und frisch gehackten Kräutern vollenden. Die ungeschälte Birne in Spalten schneiden, in Butter und Zucker karamelisieren und mit einem Schuß Calvados ablöschen. Alles dekorativ auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

14.63 Estragonforelle im Lauchmantel und Kartoffeltarte

Kosten für Zutaten DM 19,48
1 Forelle
1 Bd. Estragon
100 g Jakobsmuschelfleisch
1 Stange Lauch
3 Kartoffeln
2 Muschelschalen
2 Orangen
5 Riesenchampignons
1 Bd. Thymian
2 Schalotten
1 Stange Sellerie

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Jakobsmuscheln in Champignon-Nage Hauptspeise: Estragonforelle im Lauchmantel und Kartoffeltarte Dessert: Cognac-Orange
Zubereitung der Hauptspeise: Estragonforelle im Lauchmantel und Kartoffeltarte
Die Forelle filetieren, entgräten, würzen und mit dem Estragon in blanchierte Lauchstreifen einwickeln. Die umwickelte Forelle anbraten und auf kleiner Flamme garen. Die geschälten

Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, zu einer Rosette zusammenlegen und von beiden Seiten in Olivenöl knusprig braten. Die geschälten Selleriestangen in feine Stifte schneiden, in Salzwasser blanchieren, abgießen, in Butter schwenken und würzen. Für die Soße die Schalotten in feine Würfel schneiden, würzen, in Butter anbräunen, mit Weißwein ablöschen, einreduzieren und zum Binden ein Stück kalte Butter unterrühren. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1996 Macon Villages Louis Latour / Beaune, Côte d'Or, Burgund aus Frankreich

14.64 Exotisches Saltimbocca

Kosten für Zutaten DM 18,49
2 Bananen
1 Schale Himbeeren
1 Dos. Kokoscreme
100 g Parmaschinken
1 Paprika Rot
200 g Schweineschnitzel
1 Bd. Salbei
1 Zucchini grün
250 g Wan Tan Teig gefroren
1 Zucchini gelb

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Exotisches Saltimbocca Dessert: Bananen- Himbeer- Püree an Wan tan
Zubereitung der Hauptspeise: Exotisches Saltimbocca
Das Schnitzel plattieren, würzen, mit Salbei und Parmaschinken belegen und in Olivenöl anbraten. Für die Soße Honig, Soja, Tabasco, Rotwein und eine halbe Dose Kokoscreme reduzieren und würzen. Das Schnitzel in den Sud geben und ziehen lassen. Die Zucchini und die entkernte Paprika würfeln, in Olivenöl sautieren, würzen und auf einem flachen Teller anrichten. Einige Salbeiblätter durch eine Teigmischung aus einem Ei, Mehl und Wasser ziehen, fritieren und auf das Fleisch geben. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau, Frau Fischer, einen 1996 Querciabella Chianti Classico, DOCC aus der Toskana/Italien

14.65 Falscher Mailänder

Kosten für Zutaten DM 18,81
2 Bananen
1 Glas Kirschen
1 Fläschchen BERENTZEN Johannisbeerlikör
1 Tüte Mandelblättchen
1 Becher BUITONI Nudeln
150 g Schweinekotelett
1 Bd. Spargel grün
50 g Schinken roh
1 Becher vorgekocht Rote Bete

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Sahne-Spaghetti mit Spargelspitzen Hauptspeise: Falscher Mailänder Dessert: Fritierte Bananen-Schinkenrolle
Zubereitung der Hauptspeise: Falscher Mailänder
Das Schweinekotelett plattieren, zweimal durch Mehl, Eimasse und geschrotetes Toastbrot ziehen und in reichlich Butter langsam garziehen lassen. Die Rote Bete mit einem Buntschneidemesser in Scheiben schneiden, in Olivenöl, Salz und Pfeffer anschwenken und mit einem Schuß Balsamico ablöschen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit frischen Kräutern und einer Zitronenscheibe ausgarnieren.

14.66 Falsches Kotelett mit Möhrensauce

Kosten für Zutaten DM 13,30
1 Broccoli
500 g Erdbeeren
3 Kartoffeln
1 Bd. Möhren
1 Stück Schweinebauch
1 Tafel MILKA Schokolade weiss
1 Becher Walnüsse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Falsches Kotelett mit Möhrensauce Dessert: Erdbeer-Walnussalat mit Schokospänen
Zubereitung der Hauptspeise: Falsches Kotelett mit Möhrensauce
1 Scheibe Toastbrot kleinbröseln. Den Schweinebauch in drei Stücke schneiden, die Schwarte einritzen, salzen und pfeffern, mehlieren, durch ein Eigelb ziehen, mit Bröseln panieren und bei milder Hitze in Olivenöl braten. Möhren schälen und in kleine Stücke schneiden. In Butter anschwitzen und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Mit Sahne und einer Prise Zucker pürieren. Kartoffeln schälen und in Streifen schneiden. In der Pfanne anbraten und zum Schluß mit gehackter Petersilie bestreuen. Den Broccoli in Röschen teilen und in Salzwasser kochen.

14.67 Feldsalat mit Fischstäbchen und gefüllten Champignonköpfen

Kosten für Zutaten DM 17,35
1 Tüte Bandnudeln grün
1 Apfel
1 Schale Champignons
10 Stück IGLO Fischstäbchen gefroren
1 Gurke
1 Schale Erdbeeren
1 Schale Feldsalat
1 Bd. Möhren
1 Becher KARWENDEL Speisequark Exquisa

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Feldsalat mit Fischstäbchen und gefüllten Champignonköpfen Dessert: Erdbeerquark mit Apfelraspel
Zubereitung der Hauptspeise: Feldsalat mit Fischstäbchen und gefüllten Champignonköpfen
Die Fischstäbchen in Olivenöl backen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Champignons putzen, entstielen, mit Gurken- und Möhrenraspeln füllen und im Ofen in einem Sud aus Weißwein, Olivenöl, einem Brühwürfel, einer Butterflocke, Salz und Pfeffer garziehen. Die Nudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen und in Butter, Olivenöl, Knoblauch, Salz und Pfeffer nachschwenken. Den gewaschenen Feldsalat in Knoblauch und Olivenöl anschwitzen, geschlagene Sahne unterheben und alles auf einem flachen Teller anrichten. Die Champignons am Tellerrand garnieren und jeweils mit einem Basilikumblatt verzieren.

14.68 Filet im Wickel

Kosten für Zutaten DM 13,75
1 Becher IGLO Erbsen
3 Frühlingszwiebeln
1 Becher BARILLA Nudeln bunt
150 g Pfefferkäse
150 g Rinderfilet
1 Tomate
3 Vollkornbrötchen
1 Fläschchen Waldbeerenlikör

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Ute's Bruschette Teller Hauptspeise: Filet im Wickel
Zubereitung der Hauptspeise: Filet im Wickel
Die Nudeln in Salzwasser kochen. Die Erbsen in Butter braten, Zucker, Weißwein, Salz und Pfeffer dazugeben. Mit Sahne und etwas von dem Käse auffüllen. Dann die gargekochten Nudeln hinzufügen. Das Rinderfilet scharf anbraten. Das Grün der Frühlingszwiebeln blanchieren, glatt auf eine ebene Fläche legen, das Filet darin einrollen und in der Pfanne weiterbraten. Die Nudeln mit der Sauce auf einen Teller geben, das Fleisch darüberlegen.

14.69 Filetsteak französischer Art

Kosten für Zutaten DM 13,87
1 Becher DR.OETKER Blattgelatine
1 Bd. Grüner Spargel
1 Schale Erdbeeren
3 Kartoffeln
250 g Kirschtomaten
250 g Magerquark
150 g Rinderfilet

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Filetsteak französischer Art Dessert: Erinnerung an Mama
Zubereitung der Hauptspeise: Filetsteak französischer Art
Großzügig die Enden des Spargels entfernen, den Rest schälen und in Wasser mit Zucker und Salz blanchieren. Butter in einem Topf langsam schmelzen lassen. 2 Eigelb mit Zitronensaft und ein wenig von dem Spargelfond in einem Topf schaumig schlagen (Vorsicht, die Masse darf nicht kochen!), dann von der Feuerstelle nehmen und bei ca. 50°C unter ständigem Rühren die Butter mit hineingeben. Mit Salz abschmecken. Die Kartoffeln schälen, mit einem Buntschneidemesser schneiden und in einer Pfanne mit Pflanzenöl braten. Das Rinderfilet plattieren, braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kirschtomaten in Butter dünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch mit dem Spargel auf einem Teller anrichten, mit der Sauce Hollandaise begießen und die Kirschtomaten dazugeben.

14.70 Fisch in Gemüse-Kräutersud

Kosten für Zutaten DM 14,08
3 Kartoffeln
1 Stück Karpfenfilet
4 Möhren
1 Mango
1 Sellerie

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Fisch in Gemüse-Kräutersud Dessert: Überbackene Mango
Zubereitung der Hauptspeise: Fisch in Gemüse-Kräutersud
Den Karpfen enthäuten. Aus den Kartoffeln mit einem Pariser Löffel Kugeln ausstechen. Den Sellerie in Würfel schneiden. Die Möhren in kleine Stücke schneiden. Den Sellerie in einer Mischung aus Wasser, Weißwein, Salz und Kräutern kochen. Die Möhrenstücke dazugeben. Die Kartoffeln gar kochen und in einem Topf mit Butter und Petersilie schwenken. Den Karpfen im ganzen Stück zu dem Sellerie in den Topf geben. Eine Sauce aus Weißwein, Sahne, Brühwürfel, Schnittlauch, Salz und Pfeffer montieren. Den Karpfen mit dem Gemüse auf einem Teller anrichten, die Kartoffeln dazu- und die Sauce darübergeben.

14.71 Fisch mit Kapernbutter

Kosten für Zutaten DM 12,18
1 Apfel rot
3 Kartoffeln
1 Kohlrabi
1 Glas Kapern
1 Seebrasse
1 Becher DR.OETKER Wackelpudding grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Fisch mit Kapernbutter Dessert: Götterspeise mit Apfelbeignets
Zubereitung der Hauptspeise: Fisch mit Kapernbutter
Die Flossen der Seebrasse entfernen und den Fisch abschuppen. Die Innereien entfernen und den Fisch auswaschen. Dann beidseitig die Seebrasse leicht einritzen und salzen. In Olivenöl anbraten und im Ofen von jeder Seite ca. drei Min. weiterbraten lassen. Die geriebene Kohlrabi in einer Pfanne mit Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die geschälten Kartoffeln reiben, etwa drei Min. in Sonnenblumenöl fritieren, anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. In einem Topf Butter auflösen und darin die Kapern ansautieren. Der Fisch wird auf den Kohlrabistücken angerichtet, die Kartoffeln dazugegeben und die Kapernbutter auf der Brasse zerlassen.

14.72 Fischfarce im Weinblattmantel an asiatischen Nudeln

Kosten für Zutaten DM 19,24
150 g Drückerfischfilet
1 Schale Blaubeeren
125 g Gorgonzola
1 Schale Krabben
1 Kiwano
1 Becher Nudeln asiatisch
1 Paprika Rot
1 Peperoni grün
3 Schalotten
1 Glas Weinblätter

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Fischfarce im Weinblattmantel an asiatischen Nudeln Salat: Kiwano-Krabben-Salat Dessert: Blaubeerpfannkuchen
Zubereitung der Hauptspeise: Fischfarce im Weinblattmantel an asiatischen Nudeln
Das Drückerfischfilet mit einem Teil des Gorgonzolas, Salz und Pfeffer pürieren, die Masse in Weinblätter einwickeln, in Scheiben schneiden und in einem Weißweinsud in der Mikrowelle pochieren. Die entkernte Paprika und die geschälten Schalotten in Würfel schneiden, in Butter anbraten, würzen und mit frisch gehacktem Basilikum verfeinern. Die asiatischen Nudeln in Salzwasser und Olivenöl garen, abgießen und in den ansautierten Paprika- und Schalottenwürfeln nachschwenken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

14.73 Fischragout mit Rosmarinkartoffeln

Kosten für Zutaten DM 18,97
1 Blumenkohl
1 Schale Blaubeeren
1 Ananas
100 g Krabben
1 Becher DR.OETKER Karamelcreme
1 Schale Minikartoffeln
4 Möhren

150 g Schellfischsteak
1 Bd. Spargel grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Fischragout mit Rosmarinkartoffeln Dessert: Doppelter Pfannkuchen an Ananas-Blaubeer-Salat
Zubereitung der Hauptspeise: Fischragout mit Rosmarinkartoffeln
Das Schellfischsteak in Würfel schneiden, mit den Krabben in Olivenöl, Salz und Pfeffer anbraten. Den im Salzwasserbad blanchierten Spargel dazugeben, mit Balsamico, Weißwein und einer Butterflocke verfeinern und ziehen lassen. Die Blumenkohlröschen und geschälten, gewürfelten Möhren im Salzwasser blanchieren, abgießen, würzen und mit Olivenöl, Weißweinessig, Honig und Zucker verfeinern. Die Minikartoffeln im Salzwasserbad weichkochen, abgießen und in Olivenöl, Salz, Pfeffer und Rosmarin nachschwenken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Blatt Petersilie garnieren.

14.74 Fischspieß "Batavia"

Kosten für Zutaten DM 12,83
1 Aubergine
1 Avocado
1 Grapefruit
1 Becher AURORA Griess
1 Stück Parmesan
1 Seelachsfilet

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Fischspieß "Batavia" Dessert: Crepe- Rondell
Zubereitung der Hauptspeise: Fischspieß "Batavia"
Reis kochen. Für den Fischspieß schneiden wir das Seelachsfilet in gleichgroße Würfel und marinieren es in Zitronensaft, Salz und Pfeffer. Die Aubergine würfeln und die Avocado halbieren, entkernen, von der Haut lösen und würfeln. Fisch-, Auberginen- und Avocadowürfel auf einen Holzspieß stecken (Tip: Anfangs- und Endstück sollte Fisch sein), mit Weißwein übergießen und im Ofen garen. Für die Mayonnaise Eigelb, Senf, Essig, Salz und Pfeffer verrühren und tropfenweise Sonnenblumenöl unterrühren, so daß eine feste Masse entsteht. Verfeinert wird diese mit gepresstem Knoblauch und einigen frischen Kräutern. Etwas Butter in einer Pfanne auslassen, Tomatenmark dazugeben, anschwitzen und mit gekochtem Reis vermengen. Über den Fischspieß etwas geriebenen Parmesan geben, ihn auf dem tomatisierten Reis servieren und mit frischgehacktem Basilikum garnieren.

14.75 Forelle "Punkgesicht"

Kosten für Zutaten DM 13,61
1 Forelle
1 Gurke
1 Dos. AW Mais
2 Tomaten
250 g TUFFI Quark
1 Bd. Weintrauben schwarz
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Forelle "Punkgesicht" Dessert: Quarknockerln in Traubenkompott
Zubereitung der Hauptspeise: Forelle "Punkgesicht"
Eine Zwiebel schälen, würfeln, in Butter anschwitzen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Forelle mit den Zwiebeln umhüllen und im Ofen garen. Die Salatgurke schälen, fächern und in Wasser mit Salz, Pfeffer, Dill und Butter schmoren lassen. Den Maiskolben in Öl anbraten, die Tomaten in Scheiben schneiden und beides im Wasserbad schmoren lassen. Alle Zutaten auf einem Teller anrichten und mit frisch gehacktem Basilikum und Dill garnieren.

14.76 Forelle an Walnußsoße mit Austernpilzen und Sellerie

Kosten für Zutaten DM 18,91
1 Schale Austernpilze
1 Forelle
1 Mango
2 Orangen
1 Paprika rot
1 Knolle Sellerie
1 Bd. Rucola
1 Tüte Walnußkerne
1 Tafel Vollmilchschokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Paprikasuppe mit fritiertem Rucola Hauptspeise: Forelle an Walnußsoße mit Austernpilzen und Sellerie Dessert: Walnußsouflée an Mango-Orangen-Salat
Zubereitung der Hauptspeise: Forelle an Walnußsoße mit Austernpilzen und Sellerie
Die Forelle waschen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit den Walnußkernen in Butter anbraten und bei geschlossenem Deckel ziehen lassen. Die gepuztzten Austernpilze in Olivenöl anbraten und mit Salz, Pfeffer und gehacktem Schnittlauch verfeinern. Den geschälten Sellerie in Streifen schneiden und in Butter mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat anschwitzen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Schnittlauchhalmen garnieren.

14.77 Forelle auf Paprikaspaghetti

Kosten für Zutaten DM 16,96
2 Bananen
2 Äpfel
1 Schale Feldsalat
1 Forelle
1 Tütchen Kürbiskerne
1 Pampelmuse
1 Paprika
drei Farben
1 Tüte Popcornmais
1 Becher BUITONI Spaghetti

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Forelle auf Paprikaspaghetti Salat: Variationen vom Feldsalat Dessert: Gratinierter Popcornbaiser
Zubereitung der Hauptspeise: Forelle auf Paprikaspaghetti
Die Forelle filetieren, würzen, in Olivenöl anbraten, mit Pampelmusensaft ablöschen, Pampelmusenfilets einrühren, ziehen lassen und mit frisch gehacktem Basilikum verfeinern. Die Paprikaschoten in Würfel schneiden, in Olivenöl anschwitzen, würzen, mit Sahne ablöschen, einkochen und über die in Salzwasser und Olivenöl gegarten Spaghetti geben.

14.78 Forelle im Lauch-Schinken-Mantel mit Blumenkohlschaum

Kosten für Zutaten DM 17,47
1 Blumenkohl
1 Birne
1 Forelle
1 Stange Lauch
5 Möhren
1 Orange
1 Becher SCHWARTAU Marzipan
100 g Schinken roh
4 Trüffelkartoffeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Forelle im Lauch-Schinken-Mantel mit Blumenkohlschaum Dessert: Marzipancrêpe mit Birnen-Orangen-Kompott
Zubereitung der Hauptspeise: Forelle im Lauch-Schinken-Mantel mit Blumenkohlschaum
Die Forelle filetieren, entgräten, in Medaillons schneiden, würzen, jeweils mit zwei Frühlingslauchblättern und einer Schinkenscheibe umwickeln, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Den übrigen Schinken in wenig Olivenöl, Salz und Pfeffer ansautieren. Die Möhren gleichmäßig tournieren, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in einer Butterflocke und einer Prise Zucker glasieren. Die Trüffelkartoffeln gleichmäßig tournieren, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in Butter nachschwenken.Für die Soße die Blumenkohlröschen in Butter anschwitzen, mit Weißwein und einer Ecke Brühwürfel ablöschen, mit Sahne auffüllen, würzen, pürieren und die übrigen geschnittenen Lauchblätter dazugeben. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Dillzweig garnieren.

14.79 Forelle im Speckmantel auf Tomatensoße

Kosten für Zutaten DM 18,57
2 Bananen
1 Forelle
1 Schale Kumquats
250 g Magerquark
1 Mangold
5 Scheiben Schinken roh
2 Tomaten
250 g Stollen
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Forelle im Speckmantel auf Tomatensoße Dessert: Stollen-Quark-Soufflé auf Fruchtspiegel
Zubereitung der Hauptspeise: Forelle im Speckmantel auf Tomatensoße
Die Forelle filetieren, mit einer Schinkenscheibe umwickeln und in Olivenöl anbraten. Als Sättigungsbeilage Reis in Salzwasser kochen. Einige Zwiebelwürfel in Butter anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, mit Sahne auffüllen, die gewaschenen und geschnittenen Mangoldblätter unterrühren und einkochen. Die Tomaten schälen und aus der Schale eine Rose formen. Für die Soße die übrigen Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen, die Tomatenwürfel unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken, mit Weißwein ablöschen und pürieren. Hierzu empfiehlt unser Weinfachmann einen 1997 Sauvignon blanc Casa Capostolle/Rapel Valley aus Chile

14.80 Forellenfilet an Zitronengrassoße und Auberginen

Kosten für Zutaten DM 18,73
1 Aubergine
2 Birnen
1 Tüte Cashewkerne
1 Forelle
1 Schale Kumquats
1 Schale Pfifferlinge
50 g Roquefort
1 Bd. Zitronengras

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Forellenfilet an Zitronengrassoße und Auberginen Dessert: Gefüllte Rotweinbirne an Kumquatkompott
Zubereitung der Hauptspeise: Forellenfilet an Zitronengrassoße und Auberginen
Die Forelle filetieren, mit Zitronensaft abreiben und salzen. Das Zitronengras in Stifte schneiden, in Wasser andünsten, mit einem Schuß Sahne auffüllen, würzen und das Forellenfilet im Sud dünsten. Einen Teil Reis mit zwei Teilen Gemüsebrühe einkochen, die geschnittenen Pfifferlinge dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und garen. Die Aubergine in Scheiben schneiden, mehlieren, würzen und in Olivenöl anbraten.

Zum Schluß frisch gehackte Kräuter über die Fischfilets streuen und auf einem flachen Teller anrichten. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Riesling Kabinett Ökonomierat Rebholz/Siebeldingen aus der Pfalz

14.81 Forellenfilet im Spaghettiwickel

Kosten für Zutaten DM 14,05
250 g Camembert
1 Glas Gewürzgurken
1 Forelle
1 Fenchel
1 Dos. Lychees
1 Becher BARILLA Spaghetti
1 Tomate
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Forellenfilet im Spaghettiwickel Dessert: Geschmolzener Camembert auf Lycheekompott
Zubereitung der Hauptspeise: Forellenfilet im Spaghettiwickel
Die Spaghetti kochen. Die Forelle filetieren. Den Fenchel kleinschneiden und in Olivenöl, Salz und Pfeffer braten. Zum Schluß etwas Butter dazugeben. Die Spaghetti auf dem Forellenfilet verteilen und zuerst mit der Nudelseite in einer Pfanne braten. Die Zwiebel kleinschneiden, mit Tomatenmark in einem Topf anschwitzen und mit einem Schuß Rotwein und Sahne auffüllen. Zum Schluß die Tomatenwürfel dazugeben. Die Sauce auf einen Teller geben, den Fenchel und den Fisch darauflegen und mit Schnittlauch garnieren.

14.82 Forellenfilets mit Kartoffelschuppen

Kosten für Zutaten DM 11,92
150 g Frischkäse
1 Forelle
3 Kartoffeln
1 Dos. Pfirsiche
1 Salatgurke
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Forellenfilets mit Kartoffelschuppen Dessert: Pfirsichkompott
Zubereitung der Hauptspeise: Forellenfilets mit Kartoffelschuppen
Die Forelle filetieren. Mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer würzen und mit etwas Mehl bestäuben. Aus den in Ringe geschnittenen Zwiebeln, Weißwein, Sahne, Salz, Pfeffer, Frischkäse und einem Stück Brühwürfel eine Sauce montieren. Die Kartoffeln schälen, in ganz dünne Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit etwas Salz und Pfeffer anbraten. Danach in

derselben Pfanne den Fisch braten. Die Kartoffelscheiben auf den Fisch legen und die Pfanne kurz bei Oberhitze in den Ofen schieben. Die Salatgurke in dünne Scheiben reiben, mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl marinieren und damit den Rand eines Tellers garnieren. Die Sauce in die Mitte des Tellers geben und den Fisch darauflegen.

14.83 Forellenmedaillons auf gebratenen Apfelscheiben

Kosten für Zutaten DM 18,72
1 Blutwurst
2 Äpfel
1 Becher Forelle geräuchert
1 Schale Feldsalat
1 Becher KARWENDEL Frischkäse Exquisa
1 Becher RIOGRANDE Himbeeren gefroren
3 Kartoffeln
1 Bd. Lauchzwiebeln
1 Becher Wan Tan Teig

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Blutwurstcarpaccio an Kartoffel-Lauch-Gemüse Hauptspeise: Forellenmedaillons auf gebratenen Apfelscheiben Dessert: Fritierte Wan Tans mit Himbeerkompott
Zubereitung der Hauptspeise: Forellenmedaillons auf gebratenen Apfelscheiben
Die Forelle in drei Medaillons schneiden und auf einem flachen Teller anrichten. Den Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, in Scheiben schneiden und in Olivenöl anbraten. Den gewaschenen Feldsalat zerzupfen und in der Tellermitte anrichten. Für die Soße den Frischkäse mit einem Schuß Olivenöl, Weißweinessig, Milch, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker verrühren und über den Teller nappieren.

14.84 Forellenröllchen an Kräuter-Reis

Kosten für Zutaten DM 17,98
1 Tüte Chips
1 Becher NESTLE Blätterteig
1 Forelle
2 Feigen
1 Pak-Choi
1 Nektarine
1 Stück Roquefort
3 Tomaten
1 Schale Zuckerschoten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Chips mit rotem und grünem Dip Hauptspeise: Forellenröllchen an Kräuter-Reis
Dessert: Gratinierte Feigen auf Nektarinenpüree
Zubereitung der Hauptspeise: Forellenröllchen an Kräuter-Reis

Die Forelle filetieren, würzen, mit jeweils einem im Salzwasserbad blanchierten Pak-Choi-Blatt und dem Blätterteig umwickeln, mit Eigelb bestreichen, in Olivenöl und einem Schuß Sojasoße anbraten und im Ofen goldbacken. Als Beilage Reis in Salzwasser einkochen und quellen lassen und zum Schluß mit gehackten Kräutern und einer Butterflocke verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Zitronenscheiben und einem Strauß Petersilie garnieren.

14.85 Französisches Hotelierschweinchen auf italienischen Nudeln

Kosten für Zutaten DM 14,34
200 g Bohnen
200 g Haselnüsse
1 Galia Melone
1 Kohlrabi
500 g BARILLA Nudeln
200 g Schweinenackensteak
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Französisches Hotelierschweinchen auf italienischen Nudeln Dessert: Marinierte Melonenkugeln an Minzjoghurt
Zubereitung der Hauptspeise: Französisches Hotelierschweinchen auf italienischen Nudeln
Die Nudeln kochen. Das Schweinenackensteak würzen und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Butter mit einem Eigelb, Petersilie, Basilikum, ein wenig Dill, Salz und Pfeffer mit einem Mixer pürieren. Den Kohlrabi schälen, reiben und mit den Bohnen blanchieren. Die Tomaten in Stücke schneiden. Die Kräuterbutter auf dem Steak verstreichen und dieses im Ofen bei 200°C überbacken. Die Nudeln abgießen, kurz mit den Tomaten, den Bohnen, dem Kohlrabi, etwas Butter und Kräutern anschwenken und auf einen Teller geben. Das Steak in die Mitte legen.

14.86 Fried Chicken mit Broccoliröschen

Kosten für Zutaten DM 13,64
1 Broccoli
3 Hähnchenschenkel
1 Becher Feldsalat
2 Kartoffeln
2 Maiskolben
1 Glas Rote Bete

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Rote Bete Suppe Hauptspeise: Fried Chicken mit Broccoliröschen
Zubereitung der Hauptspeise: Fried Chicken mit Broccoliröschen
Wasser in einem Topf mit Salz zum Kochen bringen. Den Strunk des Broccoli abtrennen

und den Broccoli in kleine Röschen zupfen.Die Röschen in das Wasser geben und garen lassen. Die Hähnchenschenkel in gepresstem Knoblauch, Salz und Pfeffer wenden. In einen Gefrierbeutel etwas Mehl, Paprikapulver und Thymian geben , die "marinierten" Hähnchenschenkel darin schleudern und die Schenkel bei ca.150°C in der Friteuse fritieren. Danach auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Kartoffeln schälen und in Pommes Frites schneiden, ebenfalls in der Friteuse fritieren. Aus Balsamico-Essig, Olivenöl, frischem Basilikum und Petersilie eine Soße anrühren und den geputzten, gezupften Feldsalat dazugeben. Die Maiskolben in kochendem Wasser blanchieren und danach in einer Pfanne in etwas Butter anbraten. Die Hähnchenschenkel, die Pommes Frites, die Maiskolben und den Feldsalat auf einem Teller anrichten. Mit den Broccoliröschen den Tellerrand verzieren.

14.87 Fritierte Hähnchenbrust auf Sherry-Limonensoße

Kosten für Zutaten DM 18,21
500 g Cous-Cous
2 Äpfel grün
150 g Hähnchenbrust
1 Flasche Sherry klein
2 Limonen
4 Schalotten
1 Römischer Salat
1 Glas Sardellen
2 Tomaten
200 g Walnüsse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Fritierte Hähnchenbrust auf Sherry-Limonensoße Salat: Caesar Salad Dessert: Cous-Cous an Apfelkompott und karamelisierten Nüssen
Zubereitung der Hauptspeise: Fritierte Hähnchenbrust auf Sherry-Limonensoße
Die Hähnchenbrust in einer Marinade aus Limonensaft, Eigelb, Stärke, Sherry, Soja, Salz und Pfeffer ziehen lassen und für vier Min. bei 180°C fritieren. Zwei Teile Gemüsebrühe mit einem Teil Reis verkochen und als Beilage servieren. Für die Soße die Schalotten in Würfel schneiden, in Butter anschwitzen, mit einem Schuß Sherry und Zitronensaft ablöschen, mit Sahne und Sojasoße auffüllen und würzen. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Chardonnay Vin de Pays barrique Fortant de France/Sète aus Südwestfrankreich

14.88 Fritierte Putenwürfel an Mangospalten mit Pilzgratin

Kosten für Zutaten DM 17,79
1 Schale gemischte Pilze
1 gelbe Paprika
8 Kartoffeln klein
1 Putenschnitzel
1 Becher Mozzarella
1 Schale Mungobohnensprossen
1 Mango

1 Salatgurke
1 Radicchio

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Fritierte Putenwürfel an Mangospalten mit Pilzgratin Salat: Warmer Kartoffelsalat
Zubereitung der Hauptspeise: Fritierte Putenwürfel an Mangospalten mit Pilzgratin
Das Putenschnitzel in grobe Würfel scheiden, mehlieren, durch einen Ausbackteig aus Mehl, Eiern, Weißwein, Curry, Basilikum, Paprika, Salz und Pfeffer ziehen und im tiefen Fett ausbacken. Die geschälte Mango in Spalten schneiden, in Olivenöl anschwenken, mit Honig und Weißwein ablöschen und mit Curry, Paprika, Thymian und Basilikum verfeinern. Die Mungobohnensprossen in Olivenöl anschwitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die geputzten Pilze in Scheiben schneiden, in Olivenöl anschwitzen und in eine Kokotte füllen. Aus Milch, Eiern, Mehl, Salz, Pfeffer, Basilikum, Paprika, Kräuter der Provence und Thymian eine Gratinmasse aufschlagen, über die Pilze geben und im Ofen gratinieren. Für die Soße Rotweinessig und Rotwein reduzieren, mit Paprikapulver, Honig, Salz und Pfeffer verfeinern, und mit Olivenöl hochziehen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

14.89 Fruchtige Currypfanne mit Schweinefilet

Kosten für Zutaten DM 13,08
2 Äpfel grün
1 Birne
1 Banane
1 Chicoree
1 Glas Kirschen
250 g Pumpernickel
1 Orange
150 g Schweinefilet
100 g Speck
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Fruchtige Currypfanne mit Schweinefilet Salat: Orangen-Chicoree Salat Dessert: Pfannkuchen an Kirschen und Pumpernickel
Zubereitung der Hauptspeise: Fruchtige Currypfanne mit Schweinefilet
Reis kochen. Das Schweinefilet parieren. Eine Scheibe vom Speck abschneiden und würfeln. Die Würfel in einer Pfanne auslassen, und das Fleisch darin anbraten. Die Äpfel vierteln, entkernen und in Scheiben schneiden. Die Banane ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln würfeln und mit dem Obst angehen lassen. Alles zusammen in die Pfanne, aus der vorher das Fleisch genommen wurde, geben, mit Curry würzen, das Fleisch wieder dazugeben und mit Wasser und einem Brühwürfel ablöschen. Die Birne halbieren, entkernen, in Scheiben schneiden und dazugeben. Die Sauce leicht aufmixen und auf einen

Teller geben. Den Reis abtropfen, in ein Sternförmchen füllen und auf den Teller stürzen. Das Fleisch tranchieren und daneben anrichten.

14.90 Fruchtige Entenbruststreifen

Kosten für Zutaten DM 19,71
1 Ananas
1 Strauß Chilischoten
1 Stück KÄSEREI CHAMPIGNON Camembert
1 Entenbrust
1 Becher Frühlingsrollenteig
4 Feigen
1 kleine Tüte NESTLE Instant-Kaffee-Pulver
1 Papaya
1 Dos. Palmherzen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Camembert-Feigen-Säckchen im Kaffeesud Hauptspeise: Fruchtige Entenbruststreifen Dessert: Feurige Fruchtschale
Zubereitung der Hauptspeise: Fruchtige Entenbruststreifen
Die Ananas am oberen Drittel aufschneiden, aushöhlen und für das Dessert beiseite stellen. Einen Teil des Ananasfruchtfleisches, der Feigen und der Papaya sowie die Palmherzen und das übrige Feigenfruchtfleisch in Würfel schneiden. Die Entenbrust von der Haut befreien, in Streifen schneiden, würzen, mit dem geschnittenen Obst und Gemüse in Olivenöl anbraten, mit einem Schuß Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen und einkochen. Reis in Salzwasser einkochen und mit einer Butterflocke und gehackten Kräutern verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Petersilie garnieren.

14.91 Frühlingsrolle

Kosten für Zutaten DM 12,81
1 Blumenkohl
1 Apfel rot
1 Becher Frühlingsrollenteig
200 g Feta
1 Paprika Rot
1 Tafel NESTLE Schokolade weiss
150 g Schweinefilet

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Frühlingsrolle Dessert: Apfelbeignets
Zubereitung der Hauptspeise: Frühlingsrolle
Den Blumenkohl in Röschen zupfen und diese in Salzwasser blanchieren. Das Schweinefilet in Würfel schneiden und in einer Pfanne leicht anbraten. Den Feta würfeln, in eine Schüssel geben und das Fleisch und die garen Blumenkohlröschen dazugeben. Das

Ganze mit Tabasco, Sojasauce, Salz und Pfeffer würzen. Den Frühlingsrollenteig mit dieser Masse füllen und zusammenfalten oder -rollen. Die fertigen Taschen dann in der Friteuse ausbacken. Die Paprika entkernen, in kleine Würfel schneiden, in einen Topf geben, mit Weißwein ablöschen und mit Sahne auffüllen und mit einem Brühwürfel, Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce auf einen Teller geben, die Frühlingsrollen darauflegen und mit dem Rest des Blumenkohls verzieren.

14.92 Frühlingsrolle auf grüner Wiese

Kosten für Zutaten DM 13,78
1 Honigmelone
1 Kalbsschnitzel
1 Glas Ingwer eingelegt
1 Stück Speck frisch
1 Becher Reispapier

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Die Melone bist Du Hauptspeise: Frühlingsrolle auf grüner Wiese
Zubereitung der Hauptspeise: Frühlingsrolle auf grüner Wiese
Das Kalbsschnitzel in Tranchen schneiden, salzen, pfeffern, frischgehackte Petersilie auf die Tranchen legen und einmal zusammenfalten. Das Reispapier wässern und die gefüllten Tranchen darin einwickeln (Papier beim aufrollen mehrfach mit Wasser anfeuchten!). Anschließend bei 180 Grad fritieren. Für den Kräutersalat frische Kräuter (Petersilie, Basilikum, Melisse) und den Ingwer hacken. Diese Mischung in die mit Ingwersaft angerührte Vinaigrette geben und die Kalbsschnitzel-Frühlingsrollen darauflegen.

14.93 Frühlingsthunfisch

Kosten für Zutaten DM 12,87
1 Fenchel
2 Feigen
1 Bd. Frühlingszwiebeln
200 g SCHWARTAU Marzipan
200 g Thunfisch
1 Süsskartoffel
2 Stangen Zitronengras

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Frühlingsthunfisch Dessert: Feigenkaltschale mit Marzipanerdbeeren
Zubereitung der Hauptspeise: Frühlingsthunfisch
Das Zitronengras grob zerkleinern und in Wasser auskochen. Den Thunfisch langsam in Olivenöl braten. Aus Mehl, einem Eigelb und einem Schuß Weißwein einen Teig anrühren. Das Eiweiß aufschlagen und unterheben. Die Spitzen der Frühlingszwiebeln in diesem Teig wenden und in einer Friteuse fritieren. Die Süßkartoffel schälen, mit dem

Buntmesser in Scheiben schneiden, und diese in der Friteuse ausbacken. Das Grün der Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden, in Olivenöl anbraten, mit ein wenig von dem Zitronengrasfond ablöschen und mit Sahne auffüllen. Den Fenchel halbieren. Die äußeren Blätter blanchieren. Den Rest in Scheiben schneiden und in Olivenöl angehen lassen. Ein Fenchelblatt auf einen Teller geben, die Fenchelstreifen hineinfüllen. Das "Frühlingsgrün" daneben verteilen. Den Thunfisch darauflegen und mit den "Kartoffelchips" und dem fritierten Lauch bedecken. Falls noch eine Tomate in der Nähe sein sollte, deren Schale als Dekoration zu einer Rose drehen.

14.94 Fusilli im Paprikakörbchen und Seeteufelschmetterlinge

Kosten für Zutaten DM 14,80
250 g Champignons
500 ml Buttermilch
1 Fenchel
250 g Fruchtcocktail
1 Paprika Rot
1 Stück Seeteufel
1 Becher BARILLA Spiralnudeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Fusilli im Paprikakörbchen und Seeteufelschmetterlinge Dessert: Fruchtwindbeutel
Zubereitung der Hauptspeise: Fusilli im Paprikakörbchen und Seeteufelschmetterlinge
Die Nudeln kochen. Vom Seeteufel die Haut entfernen, an der Mittelgräte entlang anschneiden und dann in einer Pfanne anbraten. Die Champignons und den Fenchel in Scheiben schneiden. Beides in Olivenöl anbraten, würzen, mit Weißwein ablöschen und mit etwas Buttermilch auffüllen.Mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Den Fisch mit Weißwein ablöschen und Butter und kleingeschnittene Petersilie einrühren. Die Nudeln abtropfen und unter die Pilze und den Fenchel mischen. Von der Paprika den Deckel abschneiden und auf einen Teller stellen. Den Rest der Paprika würfeln und zu den Pilzen geben. Die Nudeln in die Paprika füllen, den Seeteufel danebenlegen und mit eigenen Sud begießen. Mit Petersilie garnieren.

14.95 Gamba-Paprika-Spieß

Kosten für Zutaten DM 14,30
1 Avocado
6 Garnelen
1 Becher KNORR Kräuterlinge
1 Paprika Rot
1 Becher BARILLA Maccharoni
3 Mandarinen
1 Fläschchen Weinbrand

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gamba-Paprika-Spieß Dessert: Gefüllte Mandarine
Zubereitung der Hauptspeise: Gamba-Paprika-Spieß
Die Nudeln kochen. Die Garnelen enthäuten und die Paprika zur Hälfte in Würfel und zur Hälfte in Streifen schneiden. Die Garnelen, mit Salz und Pfeffer gewürzt, und die Paprikastreifen abwechselnd auf Spieße stecken und in einer Pfanne braten. Sahne mit einem Kräuterling reduzieren lassen und frische Kräuter dazugeben.Die Nudeln abgießen, kurz in der Sauce schwenken und auf dem Teller anrichten. Die Spieße darübergeben, mit Basilikum garnieren und kleine Streifen aus der Avocado auf dem Rand des Tellers verteilen.

14.96 Gambas im Kartoffelkleid

Kosten für Zutaten DM 14,65
4 Gambas
4 Kartoffeln
500 g Kefir
1 Glas Kirschen
1 Mangold
15 g Nori - Algen
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gambas im Kartoffelkleid Dessert: Kefirwaffeln in Kirschen
Zubereitung der Hauptspeise: Gambas im Kartoffelkleid
Die Kartoffeln schälen und mit Hilfe eines Gemüsedrehers zu "Kartoffelspaghetti" drehen. Die Gambas pulen und den Darm entfernen. Ein Algenblatt mit Wasser besprenkeln, in breite Streifen schneiden, und die Gambas darin einrollen. Diese dann in die Kartoffelspaghetti rollen und in einer Friteuse fritieren. Den Mangold vom Strunk befreien, und die einzelnen Blätter in etwas Butter, einer Knoblauchzehe und einem Schuß Weißwein angehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Tomaten halbieren und entkernen. Die Kerne mit Tomatenmark und einem guten Schuß Weißwein angehen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen, die inzwischen gewürfelten Tomaten dazugeben und mit Kräutern der Provence verfeinern. Den Mangold auf einem Teller anrichten, die Sauce und die gesalzenen Gambas darübergeben.

14.97 Gambas im Kartoffelrock an Curry-Bananen-Soße

Kosten für Zutaten DM 19,55
1 Becher Büffelmozzarella
1 Batavia-Salat
1 Schale Champignons weiß
2 Bananen
3 Gambas
1 Schale Heidelbeeren
3 Kartoffeln

1 Becher Kadayif
1 Schale Kaiserschoten
1 Bd. Möhren

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gambas im Kartoffelrock an Curry-Bananen-Soße Salat: Batavia-Salat Dessert: Bananen-Kompott mit gebackenen Kadayif-Bananen
Zubereitung der Hauptspeise: Gambas im Kartoffelrock an Curry-Bananen-Soße
Die geschälten Kartoffeln mit einem Spiralschneider zu feinen Fäden drehen, um die vom Panzer befreiten Gambas wickeln, im tiefen Fett ausbacken und salzen. Die Kaiserschoten im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in etwas Brühe und einer Butterflocke nachschwenken. Für die Soße eine geschälte Banane in Scheiben schneiden, in Olivenöl und reichlich Currypulver anschwitzen, mit einem Schuß Cidre-Essig ablöschen, mit Sahne auffüllen, einkochen, pürieren und mit einem Spritzer Zitronensaft vollenden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

14.98 Ganz falscher Hase

Kosten für Zutaten DM 14,92
1 Fläschchen Cointreau
100 g Alfalfasprossen
6 Blätterteigförmchen
150 g Kaninchenrücken
200 g Trockenpflaumen
1 Rotkohl
1 Glas Stachelbeeren
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Pikante Stachelbeerlasagne Hauptspeise: Ganz falscher Hase
Zubereitung der Hauptspeise: Ganz falscher Hase
Zucker in einem Topf karamelisieren lassen. Ein Viertel des Rotkohls in feine Streifen schneiden, diese zu dem Karamel geben, mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Die Zwiebeln in Würfel schneiden und in Öl anschwitzen, den Kaninchenrücken auslösen und mit angehen lassen. Cointreau, Rotwein und Sahne dazugeben. Die Trockenpflaumen vierteln, dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rotkohl auf einem Teller anrichten, ein Blätterteigförmchen in die Mitte stellen und mit dem Ragout füllen. Den Rest des Ragouts um den Rotkohl herum verteilen.

14.99 Gebackene Fischfilets mit italienischen Kartoffelscheiben

Kosten für Zutaten DM 12,75
2 Äpfel grün
3 Kartoffeln
200 g Kabeljaufilet
4 Möhren
1 Tafel NESTLE Schokolade weiss
1 Weißkohl

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gebackene Fischfilets mit italienischen Kartoffelscheiben Salat: Kohl-Möhren-Salat Dessert: Verhüllte Apfelstücke
Zubereitung der Hauptspeise: Gebackene Fischfilets mit italienischen Kartoffelscheiben
Das Kabeljaufilet in ca. 6 Stücke teilen. Aus Ei und Senf eine "Marinade" machen, die Stücke darin wenden. Die marinierten Stücke mit einer Mischung aus Mehl, scharfem Paprikapulver und Oregano bestäuben und in einer Pfanne mit heißem Öl fritieren. Die Kartoffeln schälen, in hauchdünne Scheibchen schneiden, auf einem mit Olivenöl eingefetteten Blech verteilen und mit Basilikum- und Knoblauchpulver besträuen. Im Ofen backen bis sie goldbraun sind. Die Kartoffeln auf einem Teller anrichten, und die Filets dazulegen.

14.100 Gebratene Beinscheibchen an Paprika-Porrée-Gemüse

Kosten für Zutaten DM 18,84
1 Baby Ananas
1 Broccoli
1 Becher EDEKA Blätterteig
1 Tüte Erdnußkerne ungesalzen
2 Kalbsbeinscheiben
2 Kiwis
2 Paprika rot&gelb
1 Porree
1 Paprika Grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Broccolisuppe Hauptspeise: Gebratene Beinscheibchen an Paprika-Porrée-Gemüse Dessert: Kiwitortellini mit Ananas-Kiwi-Soße
Zubereitung der Hauptspeise: Gebratene Beinscheibchen an Paprika-Porrée-Gemüse
Die Kalbsbeinscheiben am Rand leicht einschneiden, mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence würzen, mit ungeschälten Knoblauchzehen in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Einige Paprikawürfel mit den Lauchscheiben in Olivenöl anbraten, mit Salz, Pfeffer, Knoblauchscheibchen und Kräuter der Provence würzen und zum Schluß die Erdnüsse dazugeben. Für die Soße die übrigen Paprikawürfel in Zucker und Rotweinessig anschmoren, mit einem Schuß Rotwein ablöschen, pürieren und mit reichlich Olivenöl hochziehen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

14.101 Gebratene Bohnen mit Schweinefleischscheiben

Kosten für Zutaten DM 14,79
200 g Frischkäse
1 Becher Frühlingsrollenteig
1 Papaya
1 Becher IGLO Prinzessbohnen
2 Tomaten
200 g Schweinefilet

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gebratene Bohnen mit Schweinefleischscheiben Dessert: Süße Frühlinsrolle
Zubereitung der Hauptspeise: Gebratene Bohnen mit Schweinefleischscheiben
Aus der Schale der Tomaten zwei Rosen drehen, und eine dem anderen Team schenken. Die Prinzessbohnen in eine Pfanne mit Olivenöl geben, eine in Würfel geschnittene Tomate dazugeben und salzen und pfeffern. Das Schweinefilet in 4 Stücke teilen, die Sehnen entfernen, würzen und in einer Pfanne anbraten. Sahne einkochen lassen, den Frischkäse dazugeben, salzen, pfeffern und die gewürfelte zweite Tomate mit hineingeben. Aus einemToastbrot Herzen ausstechen, diese in einer Pfanne mit Butter anbraten und auf einen Tellerrand geben. Die Bohnen in die Mitte des Tellers legen und das Fleisch darüber. Mit der Tomatenrose und Basilikum dekorieren.

14.102 Gebratene Hähnchenbrust mit Steinpilzrisotto und Specksoße

Kosten für Zutaten DM 19,31
200 g Feta
150 g Hähnchenbrust
100 g Frühstücksspeck
100 g Pinienkerne
1 Paprika gelb
3 Sardinen
1 Schale Rucola
1 Becher Risotto
Tomate
1 Tütchen getrocknet Steinpilze
8 Walnüsse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gebratene Hähnchenbrust mit Steinpilzrisotto und Specksoße Salat: Feta-Rucola-Salat mit gebratenen Sardinen
Zubereitung der Hauptspeise: Gebratene Hähnchenbrust mit Steinpilzrisotto und Specksoße
Die Hähnchenbrust würzen, in Olivenöl und einer Knoblauchzehe anbraten und mit einer Butterflocke im Ofen garziehen lassen. Die geschälte und entkernte Paprika in Rauten schneiden, würzen, in Olivenöl anschwitzen und mit frisch gehacktem Basilikum verfeinern. Den Risotto in Olivenöl anschwitzen, nach und nach mit Brühe und Weißwein auffüllen, die getrockneten Steinpilze unterrühren, mit geschlagener Sahne abbinden und

mit frisch gehacktem Schnittlauch verfeinern. Für die Soße den gewürfelten Speck in Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein und Sojasauce ablöschen, mit Sahne auffüllen, mit kalt angerührter Stärke binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

14.103 Gebratene Hühnerleber mit Apfelplätzchen

Kosten für Zutaten DM 17,81
2 Boskop-Äpfel
1 Zweig Dost
1 Hühnerleber
1 Schale Feldsalat
1 Stück Greyezer-Käse
1 Bd. Möhren
1 Schale Pilzmischung
1 Becher Polenta
50 g Schinkenspeck
2 Schalotten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gebratene Hühnerleber mit Apfelplätzchen Salat: Feldsalat mit gebratenen Pilzen
Zubereitung der Hauptspeise: Gebratene Hühnerleber mit Apfelplätzchen
Die Hühnerleber parieren, in grobe Würfel schneiden, mehlieren, scharf in Olivenöl anbraten, würzen und aus der Pfanne nehmen. Den gewürfelten Schinkenspeck, die übrigen Pilze und Schalottenwürfel in die Pfanne geben, ziehen lassen, die Leberwürfel wieder dazugeben und mit den Dostblüten vollenden. Die Möhren tournieren, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in einer Butterflocke und Zucker nachschwenken. Die Polenta in Wasser und Butter einquellen und einen geriebenen Apfel, Zucker und Ei unterrühren. Die Masse zu Plätzchen formen und in Olivenöl und Butterflocken kross ausbacken. Die übrigen Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien, in Ringe schneiden und in Butter und einer Prise Zucker anschwitzen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit dem übrigen Dost garnieren.

14.104 Gebratene Wachteln auf Zucchinispaghetti

Kosten für Zutaten DM 19,46
1 Avocado
3 Feigen
200 g SCHWARTAU Marzipan
3 Passionsfrüchte
1 Becher BUITONI Spaghetti
2 Wachteln
2 Zucchini
200 g Ziegenkäse
1 Schale Weintrauben blau

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gebratene Wachteln auf Zucchinispaghetti Dessert: Fritierte Marzipanbällchen
Zubereitung der Hauptspeise: Gebratene Wachteln auf Zucchinispaghetti
Die Wachteln längs am Rückrat einschneiden, aufklappen, mit Salz, Pfeffer und Chili würzen, in eine Grillpfanne mit Olivenöl geben, Alufolie darüberlegen, mit einem Topf beschweren und anbraten. Die Spaghetti in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen und in Butter nachschwenken. Mit einem Spiraldreher die Zucchini zu Spaghetti schneiden, würzen, in Olivenöl und Knoblauch anbraten, unter die Spaghetti rühren und mit frisch gehacktem Dill verfeinern. Das Avocadofruchtfleisch mit Chili, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Calvados abschmecken, pürieren und mit einem Löffel zu Nocken formen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit frisch gehacktem Schnittlauch garnieren.

14.105 Gebratenes Haifischsteak im Glasnudelbett

Kosten für Zutaten DM 19,65
1 Haifischsteak
1 Becher Glasnudeln
1 Stück Ingwerknolle
1 Becher Kaffee (löslich)
1 Peperoni grün
1 Becher Magerquark
2 Orangen
4 Passionsfrüchte
1 Schale Spargel grün
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gebratenes Haifischsteak im Glasnudelbett Dessert: Kaffeequark mit Orangen und Passionsfrüchten
Zubereitung der Hauptspeise: Gebratenes Haifischsteak im Glasnudelbett
Das Haifischsteak von der Haut befreien, würzen, in Olivenöl mit Knoblauch und Ingwerscheibchen anbraten, die fein geschnittenen Tomatenwürfel dazugeben und mit Salz und Pfeffer nachschmecken. Die Spargelstangen halbieren, in Olivenöl ansautieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Glasnudeln in Brühe kochen, abschütten, mit etwas Brühe wieder aufgießen, die fein geschnittene Peperoni dazugeben und mit kalt angerührter Stärke binden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Basilikum garnieren.

14.106 Gebratenes Hasenrückenfilet auf Wacholderrahmsauce

Kosten für Zutaten DM 18,36
2 Äpfel grün
1 Baby Ananas
150 g Hasenrückenfilet
1 Karambole
1 Piccolo
1 Netz Rosenkohl
100 g Speck

1 Becher Wacholder
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gebratenes Hasenrückenfilet auf Wacholderrahmsauce Dessert: Gratinierte Baby-Ananas mit Sekt-Zabaione
Zubereitung der Hauptspeise: Gebratenes Hasenrückenfilet auf Wacholderrahmsauce
Das Hasenrückenfilet salzen, pfeffern und in einer Pfanne kurz anbraten. Die Äpfel schälen, reiben und mit Toastbrotwürfeln, Salz, Pfeffer und einem Ei vermengen. Diese Mischung auf die Hasenrückenfilets geben und im Ofen überbacken. Den Rosenkohl entblättern, halbieren und in einem Topf kochen. Speck und Zwiebeln würfeln und anschwitzen. Weißwein reduzieren lassen, mit Sahne und einem Brühwürfel auffüllen. Ein paar von den Wacholderbeeren dazugeben und leicht aufmixen, so daß der Wacholder etwas zerbröselt. Die Sauce auf einen Teller geben, das Fleisch darüberlegen und mit dem Rosenkohl, den Zwiebeln und dem Speck garnieren. Weitere Speck- und Zwiebelwürfel in einer Pfanne auslassen. Aus Mehl, Milch und Ei einen Pfannkuchenteig rühren, die Zwiebel-Speck-Mischung mit hineingeben und einen Pfannkuchen backen. Diesen in der Pfanne servieren.

14.107 Gefüllte Aubergine an Tamarillosoße mit Bratkartoffeln

Kosten für Zutaten DM 17,94
1 Aubergine
1 Glas Bohnen weiß
2 Bananen
150 g Hackfleisch
1 Stange Lauch
1 kleine Flasche Kleiner Feigling
3 Kartoffeln
2 Tamarillos
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade zartbitter
1 Stück Speck durchwachsen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Bohnensuppe Hauptspeise: Gefüllte Aubergine an Tamarillosoße mit Bratkartoffeln Dessert: Variationen von der Banane
Zubereitung der Hauptspeise: Gefüllte Aubergine an Tamarillosoße mit Bratkartoffeln
Das Hackfleisch mit einem Ei, Senf, Salz und Pfeffer verfeinern. Die Aubergine längs halbieren, aushöhlen, würzen, in Olivenöl anbraten, mit der verfeinerten Hackmasse füllen und im Ofen garziehen. Die geschälten Kartoffeln in Scheiben schneiden, mit der Speckschwarte in Olivenöl kross braten, die fein geschnittene Lauchknolle dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Soße die geschälten Tamarillos in Spalten schneiden, in Olivenöl ansautieren, mit einer Prise Zucker und Honig verfeinern, mit Weißwein ablöschen und einkochen. Die eingekochte Soße mit Salz, Pfeffer und einer Ecke Brühwürfel verfeinern, mit kalt angerührter Stärke binden und sämig kochen. Alles

auf einem flachen Teller anrichten und mit Senfsprossen garnieren.

14.108 Gefüllte Auberginen mit Thunfischragout auf Tomatennudeln

Kosten für Zutaten DM 17,99
1 Becher Bandnudeln grün
1 Aubergine
1 Gemüsezwiebel
1 Fleischtomate
30 ml Eierlikör
1 Glas Pflaumenmus
2 Orangen
200 g SCHWARTAU Marzipan
1 Tüte SCHWARTAU Mandelblättchen
150 g Thunfisch

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefüllte Auberginen mit Thunfischragout auf Tomatennudeln Dessert: Gefüllte Marzipanpralinen
Zubereitung der Hauptspeise: Gefüllte Auberginen mit Thunfischragout auf Tomatennudeln
Die Aubergine halbieren, aushöhlen und in Olivenöl beidseitig grillen. Den Thunfisch würfeln, anbraten, mit einigen Tomaten - und Zwiebelwürfeln, Salz, Pfeffer, Basilikum, Knoblauch und Petersilie ansautieren und in die Auberginenhälften füllen. Bei 190°C ca. 10 Min. im Ofen garen. Die restlichen Tomatenwürfel in Knoblauch, Basilikum, Salz und Pfeffer anbraten und über die im Salzwasserbad gekochten Nudeln geben. Das Ganze auf einem flachen Teller anrichten und mit einigen Mandelblättchen garnieren. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Domaine Saint Lannes Vin de Pays de Côte de Gascogne aus Frankreich

14.109 Gefüllte Champignonköpfe an Dill-Nudeln

Kosten für Zutaten DM 19,57
1 Dos. Artischockenböden
1 Stück Bavaria Blue
1 Schale Champignons
1 Becher Bandnudeln grün
1 Becher Haselnußtofu
1 Becher RIOGRANDE Erdbeeren gefroren
1 Schale Krabben
1 Schale Kirschtomaten
1 Staudensellerie
1 Tafel Vollmilchschokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Sellerie-Käse-Soße Hauptspeise: Gefüllte Champignonköpfe an Dill-Nudeln Dessert: Haselnußtofu im Weinteig an Erdbeerpürée

Zubereitung der Hauptspeise: Gefüllte Champignonköpfe an Dill-Nudeln
Die geputzten Champignons entstielen, die fein geschnittenen Stiele, die Krabben und die gewürfelten Artischockenböden mit Salz und Pfeffer vermengen, wieder in die Champignonköpfe füllen und im Ofen backen. Die gewaschenen Kirschtomaten in Olivenöl und Butter anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen und mit einer Butterflocke verfeinern. Für die Soße Butter und Mehl anschwitzen, mit Milch und Sahne auffüllen und mit Salz, Pfeffer, einem Spritzer Zitronensaft und reichlich gehacktem Dill verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Dillzweigen garnieren.

14.110 Gefüllte Champignonköpfe an Ratatouille-Gemüse

Kosten für Zutaten DM 19,84
1 Schale Champignons
150 g Hähnchenbrust
1 Gemüsezwiebel
1 Becher Erdnüsse ungesalzen
1 Schale Erdbeeren
1 Maiskolben
1 Paprika gelb
1 Mango
1 Schale Mungobohnensprossen
1 Becher Tortillas
1 Tomate

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefüllte Champignonköpfe an Ratatouille-Gemüse Dessert: Mangoreis mit Erdbeerkompott
Zubereitung der Hauptspeise: Gefüllte Champignonköpfe an Ratatouille-Gemüse
Die geputzten Champignons entstielen, würzen und in Butter und Olivenöl anbraten. Die Zwiebel würfeln und mit Maiskörnern, Paprika - und Tomatenwürfeln in Olivenöl anbraten, würzen, mit frischen Kräutern verfeinern, alles in die Champignonköpfe füllen und im Ofen bei 160°C ca. 5 min. backen. Die Hähnchenbrust in zwei Teile schneiden, in Olivenöl, Butter, Knoblauch und Petersilie in einer Grillpfanne anbraten, mit Sojasoße ablöschen und die Mungobohnensprossen dazugeben. Die Tortillas in feine Julienne schneiden, im tiefen Fett ausbacken und salzen.

14.111 Gefüllte Kalbsmedaillons mit Pflaumensoße

Kosten für Zutaten DM 18,97
1 Avocado
1 Tüte Backpflaumen
1 Grapefruit
3 Kartoffeln
1 Schale Kresse
150 g Kalbsschnitzel
1 Orange
1 Becher SCHWARTAU Marzipan
1 Trevisano-Radicchio

2 Zwiebeln

Kochduell Grundausstattung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Zwiebel-Senf-Suppe Hauptspeise: Gefüllte Kalbsmedaillons mit Pflaumensoße Dessert: Fruchtfilets in Marzipansoße
Zubereitung der Hauptspeise: Gefüllte Kalbsmedaillons mit Pflaumensoße
Das Kalbsschnitzel in Medaillons schneiden, Taschen einschneiden, diese jeweils mit zwei Backpflaumen füllen, würzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Die geschälte Avocado in Spalten schneiden, in Butter, mit etwas Zitronenabrieb anschwitzen, würzen, einige fein geschnittene Radicchiostreifen dazugeben und kurz ziehen lassen. Die schönsten Radicchioblätter als Garnitur sternförmig auf einem flachen Teller anrichten und mit den gebratenen Medaillons und dem Avocado-Radicchiosalat bedecken. Für die Soße die übrigen Backpflaumen in Olivenöl, Salz und Pfeffer anbraten, mit Rotwein ablöschen, reduzieren, mit kalten Butterflocken aufmontieren und mit Kräuter der Provence verfeinern.

14.112 Gefüllte Kalbstasche mit Koschis Mozzarellawürfeln

Kosten für Zutaten DM 18,53
2 Bratwürste
1 Baby Ananas
1 Schote Chili grün
1 Schote Chili rot
150 g Kalbsschnitzel
1 Becher Pilzmischung
250 g Mozzarella
50 g Parmesan
2 Zwiebeln
1 Becher Weintrauben blau

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefüllte Kalbstasche mit Koschis Mozzarellawürfeln Dessert: Gratinierte Baby-Ananas
Zubereitung der Hauptspeise: Gefüllte Kalbstasche mit Koschis Mozzarellawürfeln
Das Brät eines Würstchens mit gewürfeltem Mozzarella und der grünen, entkernten, kleingeschnittenen Chilischote vermengen. Das Kalbsschnitzel plattieren, würzen, mit dem Brät füllen, zusammenklappen, mit zwei Spießen fixieren, in einer Pfanne mit Öl anbraten und im Ofen bei 150°C langsam weitergaren. Die Zwiebeln schälen, halbieren, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne anbraten. Die Pilze in Scheiben schneiden und dazugeben. Mit Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen und mit Kräutern der Provence und einem Brühwürfel würzen. Den Parmesan reiben. Etwas davon und zwei Scheiben Mozarella über das Schnitzel legen und dieses überbacken. Die Pilze mit einem Eßlöffel geschlagener Sahne und frischgehackten Kräutern verfeinern. Alles auf einem Teller anrichten und mit Basilikum und der roten Chilischote garnieren.

14.113 Gefüllte Kaninchenkeule

Kosten für Zutaten DM 14,03
1 Broccoli
1 Kaninchenkeule
3 Kartoffeln
1 Dos. Palmherzen
250 g Paranusskerne
1 Glas Schattenmorellen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Broccolicremesuppe Hauptspeise: Gefüllte Kaninchenkeule
Zubereitung der Hauptspeise: Gefüllte Kaninchenkeule
Die Kaninchenkeule auslösen. Die Kartoffeln tournieren und kochen. Die Keule mit den Palmenherzen füllen, in Alufolie "betten", würzen und bei 250°C im Ofen garen. Die Schattenmorellen abgießen und in Sahne und Weißwein kochen. Diese Sauce auf einen Teller geben und das Fleisch darüberlegen.

14.114 Gefüllte Kaninchenkeule auf Sauerampfersoße

Kosten für Zutaten DM 13,87
2 Birnen
1 Becher KELLOGGS Cornflakes
200 g Kaninchenkeule
1 Becher GALBANI Mozzarella
1 Becher Sauerampfer frisch
1 Tafel MILKA Schokolade
1 Tomate

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefüllte Kaninchenkeule auf Sauerampfersoße Dessert: Zimtbirne und Schokocrossies
Zubereitung der Hauptspeise: Gefüllte Kaninchenkeule auf Sauerampfersoße
Die Kaninchenkeule von Fett und Sehnen befreien und hart am Knochen auslösen. Das Fleisch in Frischhaltefolie plattieren, mit Pfeffer, Salz und italienischen Kräutern würzen. Den Mozarella in Scheiben schneiden, auf das Fleisch legen, dieses zusammenrollen und mit Alufolie eng umwickeln. Das "Alubonbon" 4 min. in einer Pfanne mit Öl anbraten und 9 min. im Ofen weitergaren lassen. Daraufhin das Fleischröllchen von der Alufolie befreien und aufschneiden. Für die Sauerampfersoße eine kleingewürfelte Zwiebel in einem Topf anschwitzen, den kleingeschnittenen Sauerampfer dazugeben, mit 150 ml. Sahne auffüllen, Salz und Pfeffer dazugeben und alles einmal aufkochen lassen. Die Tomate halbieren, entkernen, in Spalten schneiden, 1min. in einem Topf anschwitzen und als Dekoration auf den Tellerrand legen.

14.115 Gefüllte Kasselertaschen an Shii-Take-Rahm

Kosten für Zutaten DM 18,71
1 Stück Kasseler
1 Schale Lychees
1 Dos. Maronen
1 Tüte Studentenfutter
1 Knolle Sellerie mit Grün
1 Schale Shii-Take Pilze
1 Wirsing
1 Zwiebel rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Wirsingrahmsuppe Hauptspeise: Gefüllte Kasselertaschen an Shii-Take-Rahm Dessert: Studentenpfannkuchen an flambierten Lychees
Zubereitung der Hauptspeise: Gefüllte Kasselertaschen an Shii-Take-Rahm
Das Kasseler seitlich einschneiden, mit einer pürierten Masse aus einigen Zwiebelwürfeln, den Maronen und Sahne füllen, würzen und mit Olivenöl in einer Grillpfanne anbraten. Die geschälte Sellerieknolle in feine Waffelscheiben reiben, im tiefen Fett ausbacken, fritieren und salzen. Die übrigen Zwiebelwürfel mit den geviertelten Shii-Take-Pilzen in Butter anschwitzen, mit Sahne auffüllen, einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

14.116 Gefüllte Paprikaschiffchen mit sauren Lammfilets

Kosten für Zutaten DM 14,24
1 Aubergine
1 Avocado
1 Dos. Himbeeren
150 g Lammfilet
1 Becher Löwenzahnblätter
1 Paprika Rot
250 g Pumpernickel
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefüllte Paprikaschiffchen mit sauren Lammfilets Dessert: Schneegestöber von Himbeere und Avocado
Zubereitung der Hauptspeise: Gefüllte Paprikaschiffchen mit sauren Lammfilets
Die Paprika längs sternförmig halbieren, entkernen und die eine Hälfte in feine Würfel schneiden. Die Zucchini und die Aubergine ebenfalls fein würfeln. Alles zusammen in einer Pfanne anbraten, mit Balsamico ablöschen und Honig, Salz und Pfeffer verfeinern. Den Rest der Paprikaschote mit in der Pfanne garen lassen. Das Lammfilet parieren, würzen, in Öl anbraten und im Ofen bei 200°C weitergaren. Die Löwenzahnblätter mit Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer anmachen. Den Pumpernickel in Scheiben schneiden. Diese abwechselnd mit Joghurtklecksen am Rand eines tiefen Tellers anrichten. Mit etwas Salz

würzen. Das Gemüse in der Paprikahälfte in die Mitte geben. Das Lammfleisch und die Löwenzahnblätter darauf verteilen.

14.117 Gefüllte Rosenköhlchen mit Austernpilzen und Trüffelkartoffe

Kosten für Zutaten DM 17,69
1 Bratwurst
1 Tüte Backerbsen
1 Schale Austernpilze
1 Granatapfel
1 Honigkuchen
1 Orange
1 Netz Rosenkohl
5 Trüffelkartoffeln
1 Becher MIBELL Quark

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefüllte Rosenköhlchen mit Austernpilzen und Trüffelkartoffeln Dessert: Honigkuchen-Sahne mit karamelisierten Backerbsen
Zubereitung der Hauptspeise: Gefüllte Rosenköhlchen mit Austernpilzen und Trüffelkartoffeln
Den Rosenkohl putzen, mit einem Pariser Löffel aushöhlen, im Salzwasserbad blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken. Die Bratwurst pürieren, Curry, Sahne, Salz, Pfeffer und einen Stich Butter unterrühren, die Masse mit einem Spritzbeutel in drei ausgehöhlten Rosenköhlchen füllen und im Ofen backen. Die geschälten Trüffelkartoffeln in Scheiben schneiden, in Butter und Pflanzenöl anbraten, die grob gewürfelten Austernpilze dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence verfeinern und zum Anrichten mit gehackten Kräutern bestreuen. Für die Soße Sahne und Bratenfond reduzieren und mit Senf, Curry, Salz und Pfeffer abschmecken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

14.118 Gefüllte Salbei-Wachteln mit Schalotten-Lychee-Soße

Kosten für Zutaten DM 19,60
1 Glas getrocknete Tomaten
3 Kartoffeln
1 Schale Lychees
1 Bd. Salbei
3 Schalotten
2 Romanesco klein
1 Schale Rucola
2 Wachteln
1 Schale Weintrauben rot
200 g Ziegenfrischkäse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Tomaten-Gratin mit Rucola Hauptspeise: Gefüllte Salbei-Wachteln mit

Schalotten-Lychee-Soße
Zubereitung der Hauptspeise: Gefüllte Salbei-Wachteln mit Schalotten-Lychee-Soße
Die Wachteln entbeinen, würzen, mit einigen getrockneten Tomaten und Salbeiblättern füllen, halb in eingefettete Alufolie einwickeln, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Die Romanescoröschen in Salzwasserbad blanchieren, abgießen und mit Butter, Salz und Pfeffer verfeinern. Aus den Kartoffeln mit einem Pariser Löffel Kugeln ausstechen, diese in Olivenöl anbraten, salzen und im Ofen backen. Für die Soße die Schalottenwürfel in Weißwein, Salz, Pfeffer und Zucker einkochen, die geschälten und halbierten Lychees dazugeben und mit reichlich Butter aufmontieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit den glasierten Weintrauben garnieren.

14.119 Gefüllte Schweineroulade mit Zwiebelsoße

Kosten für Zutaten DM 18,91
1 Fenchel
1 Tüte Kartoffelpüree instant
1 Stück Parmesan
1 Beutel Maronen
1 Schweineroulade
50 g Salami italienisch
1 Bd. Rucola
1 Vanilleschote
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefüllte Schweineroulade mit Zwiebelsoße Dessert: Mon Blanc Dessert
Zubereitung der Hauptspeise: Gefüllte Schweineroulade mit Zwiebelsoße
Die Schweineroulade plattieren, pfeffern, mit Salamischeiben, geriebenem Parmesan und gewaschenem Rucola belegen, einrollen, beidseitig in Olivenöl anbraten, mit einem Schuß Weißwein und einer Butterflocke verfeinern und bei geschlossenem Deckel ziehen lassen. Den gewaschenen Fechel in dünne Scheiben schneiden und in Butter mit Salz und Pfeffer braten. Für die Soße die Zwiebelwürfel in Butter und Zucker anschwitzen, mit einem Schuß Rotwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

14.120 Gefüllte Seeteufelnudeln auf Sauerampfersoße

Kosten für Zutaten DM 19,60
2 Birnen
1 Gemüsezwiebel
1 Becher Löffelbisquits
1 Schale Nordseekrabben
1 Becher SCHWARTAU Nuss-Nougat
150 g Seeteufel
2 Tomaten
1 Bd. Sauerampfer
1 Becher BUITONI Rigatoni Nudeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Tomaten gefüllt mit Nordseekrabben an Zwiebelkonfit Hauptspeise: Gefüllte Seeteufelnudeln auf Sauerampfersoße Dessert: Bisquittörtchen an karamelisierten Birnen
Zubereitung der Hauptspeise: Gefüllte Seeteufelnudeln auf Sauerampfersoße
Den Seeteufel in kleine Würfel schneiden, würzen, ein Eiweiß und Sahne unterrühren und pürieren. Die Masse mit einem Spritzbeutel in die im Salzwasserbad nicht ganz gar gekochten Rigatoni füllen und in einem Fond aus Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Basilikum und Oregano ziehen lassen. Für die Soße Gemüsebrühe mit Sahne und einem Schuß Weißwein reduzieren, kochend über den geputzten Sauerampfer geben und pürieren. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1996 Chardonnay Schreckbichl/Altkirch Südtirol/Alto Adige aus Italien

14.121 Gefüllte Seezunge mit Garnelenschwänzen

Kosten für Zutaten DM 19,65
150 g Couvertüre
1 Becher DR.OETKER Blattgelatine
2 Gambas
1 Dos. Himbeeren
1 Becher Krebssuppenpaste
1 Paprika Rot
1 Paprika gelb
1 Paprika Grün
1 Becher Paniermehl
1 Seezunge
1 Salatgurke
1 Vanillestange

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefüllte Seezunge mit Garnelenschwänzen Dessert: Bayerische Cremes
Zubereitung der Hauptspeise: Gefüllte Seezunge mit Garnelenschwänzen
Die Seezunge enthäuten, die Flossen entfernen, in Mehl, einem Ei und Paniermehl wenden und dann in der Friteuse fritieren. Die Gräten entfernen. Die Garnelen bis auf den Schwanz enthäuten, aus der Salatgurke zwei Stücke herausschneiden, diese aushöhlen, die Garnelen dort reingeben und das Ganze im Ofen dünsten. Die Paprika in Halbmondform ausstechen und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Die Seezunge auf einem Teller servieren, die Gurken-Gambas "hineinstellen" und mit den Paprikamonden verzieren.

14.122 Gefüllte Seezunge mit Kartoffel-Karottenragout

Kosten für Zutaten DM 13,68
1 Banane
1 Becher GERVAIS Hüttenkäse
4 Kartoffeln
1 Bd. Möhren
1 Flasche Marillenlikör
1 Bd. Radieschen
1 Seezungenfilet

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefüllte Seezunge mit Kartoffel-Karottenragout Dessert: Hüttenkäsesalat Josephine Baker
Zubereitung der Hauptspeise: Gefüllte Seezunge mit Kartoffel-Karottenragout
Fliess der Seezunge abschneiden. Filets von einer Seite abschneiden. Die andere Seite nicht aufschneiden, so daß man ein Tasche erhält. Durch die Öffnung Gräten entfernen (Mittelgräte mit der Schere austrennen). Seezunge mit Alufolie füllen und die Öffnung rechts und links mit Zahnstochern verschließen. In der Pfanne anbraten und dann mit der Pfanne für ca. 10 Min. in den Ofen geben. Radieschen waschen und in Scheiben schneiden. Weißwein, Sahne und ein klein wenig Senf aufkochen , reduzieren und 1/8 l. Milch dazugeben. Zum Schluß einige Radieschenscheiben, feingehackte Kräuter und ein wenig Tomatenmark dazugeben. Kartoffeln und Möhren schälen und in Streifen schneiden und kochen. Die Seezunge aus dem Ofen holen, die Zahnstocher entfernen und mit den Kartoffeln und Möhren füllen. Die Seezunge auf einem Saucenspiegel anrichten und mit Radieschen umlegen.

14.123 Gefüllter Hähnchenschenkel an Spaghetti-Paprika-Sahnesoße

Kosten für Zutaten DM 18,09
1 Avocado
2 Hähnchenschenkel
1 Becher SCHWARTAU Kuvertüre
1 Paprika Rot
1 Becher SCHWARTAU Marzipan
100 g Roquefort
1 Tüte Studentenfutter
1 Becher Spaghetti
1 Schale Weintrauben rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefüllter Hähnchenschenkel an Spaghetti-Paprika-Sahnesoße Dessert: Gefüllte Avocado an Eischnee
Zubereitung der Hauptspeise: Gefüllter Hähnchenschenkel an Spaghetti-Paprika-Sahnesoße
Einen Hähnchenschenkel entbeinen und mit geschrotetem Studentenfutter und einer Farce aus dem pürierten zweiten Hähnchenschenkel füllen. Den gefüllten Schenkel würzen, in Olivenöl anbraten, mit Weißwein ablöschen und bei 225°C Umluft im Ofen garziehen. Die Paprikawürfel in Butter anschwitzen, mit Sahne auffüllen, mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence abschmecken und einkochen. Die im Salzwasserbad gekochten Spaghetti dazugeben und ziehen lassen. Alles auf einem Teller anrichten. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Le Lys Buzet Ugni Blanc, Gros Maseng, Collombard Les

Vignerons de Buzet aus der Gascogne

14.124 Gefülltes Kalbschnitzel mit Sahnespaghetti

Kosten für Zutaten DM 19,03
1 Schale Austernpilze
1 Becher NESTLE Blätterteig
150 g Kalbsschnitzel
2 Nektarinen
250 g Ricotta
1 Bd. Spinat
1 Becher BUITONI Spaghetti
1 Quitte
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefülltes Kalbschnitzel mit Sahnespaghetti Dessert: Ricotta-Waffeln an Fruchtragout
Zubereitung der Hauptspeise: Gefülltes Kalbschnitzel mit Sahnespaghetti
Das Kalbschnitzel würzen, halb aufschneiden, in Butter anbraten und mit Weißwein ablöschen. Die geschnittenen Austernpilze, den gewaschenen und geschnittenen Spinat und Zwiebelspalten in Butter und Olivenöl anschwitzen, mit Salz, Pfeffer, Curry und Basilikum verfeinern und in das Kalbschnitzel füllen. Die Spaghetti in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen, in einer Butterflocke schwenken, mit Sahne auffüllen und mit Curry und frisch gehacktem Basilikum verfeinern. Den Blätterteig zu Röllchen formen, mit Curry, Salz und Ingwerpulver bestreuen und im Ofen backen. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Muri Veteres Bodega Agapito Rico/Murcia/Jumilla aus Spanien

14.125 Gefülltes Kalbsfilet mit Crevetten

Kosten für Zutaten DM 14,97
100 g Crevetten
500 g Haferflocken
150 g Kalbsfilet
4 Kartoffeln
1 Becher IGLO Prinzessbohnen gefroren
1 Becher Pilzmischung
1 Papaya

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefülltes Kalbsfilet mit Crevetten Dessert: Peters Papaya
Zubereitung der Hauptspeise: Gefülltes Kalbsfilet mit Crevetten
Das Kalbsfilet parieren, eine kleine Tasche hineinschneiden, und diese mit den, zuvor gepulten und vom Darm befreiten Crevetten, füllen. Das Filet würzen, in einer Pfanne mit Öl anbraten und zum Weitergaren bei 200°C in den Ofen stellen. Die Kartoffeln schälen, in feine Scheiben schneiden und in Öl braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilze in

Scheiben schneiden, anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Tomatenmark, Sahne, Senf, Dill, Salz und Pfeffer verfeinern. Die Bohnen in Wasser erwärmen. Das Fleisch tranchieren und nochmals kurz in einer Pfanne schwenken. Die Bohnen abgießen und in Butter, Salz, Pfeffer, Muskat und Dill wenden. Alles auf einem Teller anrichten und mit Kräutern garnieren.

14.126 Gefülltes Kalbsfilet mit Schwarzwurzelsauce

Kosten für Zutaten DM 13,35
1 Becher IGLO Blattspinat
100 g Edamer
150 g Kalbsfilet
1 Kürbis klein
1 Becher KNORR Knödel
4 Schwarzwurzeln
1 Zwiebel rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Kürbissuppe im Kürbis Hauptspeise: Gefülltes Kalbsfilet mit Schwarzwurzelsauce
Zubereitung der Hauptspeise: Gefülltes Kalbsfilet mit Schwarzwurzelsauce
Das Kalbsfilet halbieren, plattieren, würzen und mit einem geschlagenen Ei bestreichen. Die Zwiebel fein würfeln, auf die eine Hälfte des Kalbsfilets legen, die andere Hälfte darüberklappen und alles mit Ei bestreichen. Das Fleisch in einer Pfanne anbraten und im Ofen weitergaren lassen. Die Schwarzwurzeln putzen, in kleine Stücke schneiden und in einem Topf mit Butter, Weißwein, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Sahne kochen. Zum Schluß pürieren. Den Spinat in Butter andünsten und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Rest der Zwiebeln dazugeben. Die Knödel kochen. Den Spinat auf einem Teller anrichten und geriebenen Käse darüberstreuen, den Knödel und das Fleisch daraufgeben und mit der Sauce begießen.

14.127 Gefülltes Kaninchen an marinierten Kräutern

Kosten für Zutaten DM 14,81
100 g Bacon
1 Glas Dijon-Senf
1 Kaninchenkeule
1 Bd. Thymian
1 Glas Silberzwiebeln
1 Dos. Thunfisch
100 g Raclette-Käse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Eigratin Suppe: Senfsuppe Hauptspeise: Gefülltes Kaninchen an marinierten Kräutern
Zubereitung der Hauptspeise: Gefülltes Kaninchen an marinierten Kräutern

Die Kaninchenkeule auslösen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einer Scheibe Bacon und Thymian füllen. In einer Pfanne mit Olivenöl braten und zum Weitergaren sechs Minuten in die Mikrowelle stellen. Thymian zupfen und mit Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer anmachen. Den Rest des Bacon im Bratensaft des Kaninchens braten, und den angemachten Thymian dazugeben. Den Raclette-Käse würfeln und im Mixer mit etwas Milch und Thunfisch pürieren. Baguettescheiben mit der Käse-Thunfisch-Farce bestreichen und im Ofen bei 180°C überbacken. Frische Kräuter zupfen und mit einer Vinaigrette aus Rotweinessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer anmachen. Das Fleisch aufschneiden und mit dem Speck auf einem Teller anrichten. Die Baguettescheiben mit dem "Kräutersalat" auf einem Teller dazureichen.

14.128 Gefülltes Rumpsteak mit Nudelschiffchen

Kosten für Zutaten DM 14,70
1 Becher BARILLA Bandnudeln grün
1 Stück Gorgonzola
1 Fenchel
1 Becher Mandeln
200 g Steak
Weitere Zutaten siehe Rezept
Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefülltes Rumpsteak mit Nudelschiffchen Dessert: Mandelcrepe unter Calvadossoße
Zubereitung der Hauptspeise: Gefülltes Rumpsteak mit Nudelschiffchen
Das Steak halbieren und beide Stü cke längs bis zum Ansatz durchtrennen um diese dann aufklappen zu können. Geschnittene Gorgonzolascheiben hineinlegen und die Steaks wieder zuklappen. 1 Ei schlagen und die Fleischstücke durchziehen (um einen Eimantel zu erhalten, der den Käse zurückhält) und die Steaks ca. 8 min. in Olivenöl braten. Vom Fenchel das Grün entfernen, ihn längs und quer halbieren und die einzelnen Stücke in eine halbschalenähnliche Form schneiden. Die Fäden aussen abziehen, die Fenchelstücke waschen und kochen (bis der Strunk des Fenchels weich ist). Die Nudeln kochen und in einem Topf 200 ml. Sahne reduzieren. Gorgonzolastücke dazugeben und alles unter Rühren schmelzen lassen. Die Nudeln dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Nudeln in die Fenchelschiffchen geben und neben den Steaks anrichten.

14.129 Gefülltes Stubenküken mit Steinpilz-Mangold-Soße

Kosten für Zutaten DM 19,17
2 Äpfel
1 Becher BARILLA Canneloni
50 g Parmesan
1 Mangold
4 Möhren
1 Glas Preiselbeeren
1 Stubenküken

100 g Steinpilze
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefülltes Stubenküken mit Steinpilz-Mangold-Soße Dessert: Süße Canneloni
Zubereitung der Hauptspeise: Gefülltes Stubenküken mit Steinpilz-Mangold-Soße
Das Stubenküken von der Brust trennen, diese längs einschneiden, mit einigen in Olivenöl angeschwitzten Steinpilz- und Zwiebelwürfeln füllen, in Olivenöl anbraten, würzen und im Ofen garziehen lassen. Die übrigen Steinpilz- und Zwiebelwürfel mit Mangoldstreifen in Butter anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken, mit Sahne auffüllen und einkochen. Die Möhren schälen und in Scheiben schneiden, mit etwas Reis in Salzwasser garen, abgießen und mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

14.130 Gefülltes Thai-Omlett

Kosten für Zutaten DM 12,98
1 Broccoli
1 Chili rot
500 g Haferflocken
3 Mandarinen
2 Seebarben
1 Becher Sojasprossen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefülltes Thai-Omlett Dessert: Haferflockencocktail mit kandierten Zitrusfrüchten
Zubereitung der Hauptspeise: Gefülltes Thai-Omlett
Den Broccoli vom Strunk entfernen, den Rest in kleine Röschen zupfen und in einer Pfanne anbraten. Die Sojakeimlinge und die kleingeschnittene Chilischote dazugeben. Den Fisch filetieren, in kleine Stücke teilen und ebenfalls mit in die Pfanne geben. Mit Sojasauce abschmecken. Drei Eier verquirlen und in einer Pfanne als Omelett braten. Das fertige Omelett mit dem Inhalt der Pfanne füllen und zu einer Tasche formen. Mit ein paar Broccoliröschen garnieren. Aus Wasser, Basilikum, Zucker, Essig, Tomatenmark und Knoblauch eine Sauce köcheln. Das Omelett auf einem Teller anrichten. Die Sauce separat in einem Schälchen servieren.

14.131 Gegrillte Garnelen auf Artischockenbett

Kosten für Zutaten DM 13,19
1 Dos. OD Artischockenherzen
3 Kartoffeln
1 Paprika Rot
1 Tafel MILKA Schokolade
1 Flasche Rum
3 Riesengarnelen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gegrillte Garnelen auf Artischockenbett Dessert: Mousse au Chocolat
Zubereitung der Hauptspeise: Gegrillte Garnelen auf Artischockenbett
Die Garnelen schälen, die Beine, den Schwanz und den Darm entfernen. In eine Marinade aus Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Tabasco legen. Eine Pfanne mit Olivenöl erhitzen und die Garnelen darin braten. Kartoffel schälen und reiben. Die geriebenen Kartoffeln in ein Küchentuch legen und darin auswringen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die ausgewrungenen Kartoffeln in das heiße Fett streuen und umrühren. Die Artischocken vierteln und in Butter anbraten, frische Kräuter dazugeben. Die rote und grüne Paprika in feine Streifen schneiden und in Butter anbraten. Artischocken, Kartoffelstroh, Paprika und die Garnelen zusammen auf einem Teller anrichten.

14.132 Gegrillte Hähnchenbrust auf mediterranem Gemüse

Kosten für Zutaten DM 18,57
150 g Hähnchenbrust
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Schale Erdbeeren
1 Fenchel
1 Nashi Birne
1 Becher Nudeln schwarz
1 Becher Mascarpone
1 Orange
1 Tomate
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gegrillte Hähnchenbrust auf mediterranem Gemüse Salat: Fenchel-Nashi-Salat Dessert: Erbeercarpaccio mit Orangen-Mascarpone
Zubereitung der Hauptspeise: Gegrillte Hähnchenbrust auf mediterranem Gemüse
Die Hähnchenbrust mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren, in einer Grillpfanne in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen lassen. Die Nudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen, in Butter nachschwenken und auf einem flachen Teller in der Mitte als Nest anrichten. Die Frühlingszwiebeln, Zucchini und die andereTomatenhälfte in Würfel schneiden, würzen, in Olivenöl anbraten, mit gehackter Petersilie verfeinern und auf dem Nudelnest anrichten und das Fleisch dazugeben.

14.133 Gegrilltes Heringsfilet an Paprika-Cous-Cous

Kosten für Zutaten DM 14,54
500 g Cous-Cous
1 Birne
1 Hering
250 g Honigkuchen
1 Glas Kapern
1 Paprika Grün
1 Glas Spargel
4 Stangen Zitronengras

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gegrilltes Heringsfilet an Paprika-Cous-Cous Dessert: Honigtürmchen
Zubereitung der Hauptspeise: Gegrilltes Heringsfilet an Paprika-Cous-Cous
Den Cous-Cous in Wasser kochen, kleine Paprikawürfel dazugeben, vom Herd nehmen und weiterquellen lassen. Den Hering filetieren, die Gräten entfernen, mehlieren und in einer Pfanne anbraten. Das Zitronengras in Stücke schneiden und kochen. Den Fond, der davon übrig bleibt, zu dem Hering gießen. Dann mit Sahne auffüllen und die Kapern und kleingeschnittenen Schnittlauch dazugeben. Spargel mit ausgestochenen Paprikaherzen in Gemüsebrühe (von einem Gemüsebrühwürfel) erwärmen und diese abwechselnd mit dem Spargel auf einen Teller geben, den Cous-Cous dazu und den Hering mit der Sauce darüber.Mit ausgestochenen Paprikaherzen garnieren.

14.134 Gegrilltes Rinderfilet in Kokosoße

Kosten für Zutaten DM 19,48
1 Schale Brunnenkresse
1 Blumenkohl (grün)
2 Bananen
1 Schale Löwenzahnblätter
2 Kartoffeln
1 Tüte Kokosflocken
1 Stange Meerrettich
150 g Rinderfilet
1 Becher Rote Bete vorgekocht
1 Becher Saure Sahne
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Auflauf von roter Bete und Meerrettich Hauptspeise: Gegrilltes Rinderfilet in Kokosoße
Zubereitung der Hauptspeise: Gegrilltes Rinderfilet in Kokosoße
Das Rinderfilet zu Medaillons schneiden, würzen und grillen. Die Blumenkohlröschen im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in Butter, Salz und Pfeffer schwenken. Die Zwiebelscheiben in Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, in Würfel geschnittene Bananen dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken. Für die Soße die Kokosflocken in einer Pfanne anrösten, einen Becher Sauerrahm unterrühren, mit

Weißwein verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Zum Binden kaltes Wasser mit Mehl vermischen und unter die Soße rühren. Die geschälten Kartoffeln in feine Streifen schneiden, in tiefem Fett ausbacken und mit einer Prise Salz abschmecken. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1993 Riesling QbA Weingut Georg Brenner / Rüdesheim aus dem Rheingau

14.135 Gelackte Entenbrust

Kosten für Zutaten DM 13,41
1 Apfel rot
1 Apfel grün
200 g Entenbrust
1 Becher Pilzmischung
200 g Marzipan
1 Paprika Rot
250 g Ricotta

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gefüllte Paprika Hauptspeise: Gelackte Entenbrust Dessert: Backapfel
Zubereitung der Hauptspeise: Gelackte Entenbrust
Die Entenbrust von den Sehnen befreien und das Fett kreuzweise einritzen. Das Filetstück rausschneiden, auf die Brust legen und diese in einer Pfanne anbraten. Mit Honig und Sojasauce beträufeln und im Ofen weitergaren lassen, wobei das Filetstück jetzt neben die Brust gelegt wird. Nochmals mit Sojasauce und Honig beträufeln. Die Pilze kleinschneiden und mit einigen Paprikastücken, Butter, Salz, Pfeffer, Minzeblättchen und Schnittlauch anbraten. Einen Apfel achteln und in Schiffchen schneiden. Diese in Rum, Butter und braunem Zucker angehen lassen, auf einen Teller legen und die Pilze dazugeben. Das Lamm in Scheiben schneiden und ebenfalls auf dem Teller anrichten.

14.136 Gemüse aus der Strumpfhose

Kosten für Zutaten DM 14,98
1 Damenstrumpfhose schwarz
150 g Entenbrust
400 g Erdnüsse
2 Orangen
2 Pak-Choi
1 Fläschchen Piccolo
1 Bd. Suppengrün
1 Fläschchen Sambal Oelek
500 g Weizengriess

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gemüse aus der Strumpfhose Dessert: Griess-Soufflé
Zubereitung der Hauptspeise: Gemüse aus der Strumpfhose
Die Haut der Entenbrust abtrennen, in eine Pfanne mit Olivenöl legen, mit Alufolie

bedecken, einem Topf beschweren und langsam braten. Das Fleisch kleinschneiden und ebenfalls anbraten. Das Gemüse in Rauten, Scheiben und Würfel schneiden, waschen, in der Damenfeinstrumpfhose schleudern und in Wasser blanchieren. Mit Salz, Pfeffer, Thymian, Knoblauch und einem Brühwürfel würzen. Eine Handvoll Erdnüsse schälen und mit Olivenöl und einer Messerspitze Sambal Oelek pürieren. Die Entenbruststücke zu dem Gemüse geben und alles in einen tiefen Teller füllen. Die Entenbrusthaut und die Erdnußsauce darübergeben.

14.137 Geschmorte Kaninchenkeule in Trauben-Leberwurstsauce

Kosten für Zutaten DM 14,18
1 Kaninchenkeule
100 g Leberwurst
200 g Käsecracker
100 g Mandeln
2 Maiskolben
1 Orange
1 Zwiebel rot
1 Becher Weintrauben rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Geschmorte Kaninchenkeule in Trauben-Leberwurstsauce Dessert: Orangenburger
Zubereitung der Hauptspeise: Geschmorte Kaninchenkeule in Trauben-Leberwurstsauce
Die Zwiebel schälen, in Stücke schneiden und in Olivenöl mit 4 Knoblauchzehen anbraten. Die Kaninchenkeule würzen, zu den Zwiebelstücken geben und mit Rotwein auffüllen. Mit einem Deckel verschließen und köcheln lassen. 1/8 l. Weißwein mit einem Brühwürfel reduzieren, Sahne hineingeben und ein wenig von der Leberwurst vorsichtig unterrühren. Die Maiskörner vom Kolben lösen und in Butter angehen lassen. Mit Olivenöl, Salz und Pfeffer verfeinern. Das Maisgrün zu der Keule legen und wieder mit Rotwein auffüllen. Eine Handvoll Trauben schälen, entkernen und zur Leberwurstsauce geben. Die fertige Keule mit der Zwiebel und der Sauce auf einem Teller anrichten. Mit dem Mais und etwas frischer Petersilie garnieren.

14.138 Geschmortes Kalbsfilet in Gorgonzolasauce

Kosten für Zutaten DM 14,93
1 Aubergine
150 g Feldsalat
100 g Gorgonzola
150 g Kalbsfilet
50 g Pistazienkerne
1 Zwiebel
1 Becher Weintrauben grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Geschmortes Kalbsfilet in Gorgonzolasauce Salat: Feldsalat mit Trauben und Pistazien-Vinaigrette
Zubereitung der Hauptspeise: Geschmortes Kalbsfilet in Gorgonzolasauce
Zwiebelwürfel in Butter anschwitzen, Brandy, Sahne, Salz, Pfeffer und kleingeschnittenen Gorgonzola hinzufügen. Das Kalbsfilet würzen und scharf anbraten. Dann in der zuvor zubereiteten Sauce ziehen lassen. Die Aubergine in Scheiben schneiden, mit Salz, Pfeffer, Balsamico und Olivenöl würzen und in einer Grillpfanne braten. Dann auf einem Teller anrichten, die Sauce und das Fleisch dazugeben. Knoblauch schälen, in Scheiben schneiden und über den Auberginen verteilen.

14.139 Geschnetzelte Kaninchenkeule in Käsesauce

Kosten für Zutaten DM 14,49
1 Aubergine
2 Birnen
150 g Edamer
1 Kaninchenkeule
1 Becher Pistazien
1 Zucchini
1 Becher LANGNESE Vanilleeis

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Geschnetzelte Kaninchenkeule in Käsesauce Dessert: Pistazienpfannkuchen mit Birnenkompott und Vanilleeis
Zubereitung der Hauptspeise: Geschnetzelte Kaninchenkeule in Käsesauce
Reis aufsetzen. Die Kaninchenkeule vom Knochen lösen, in kleine Stücke schneiden, in einer Pfanne anbraten und würzen. Die Aubergine und Zucchini tournieren und ebenfalls in die Pfanne geben. Mit Weißwein ablöschen, Sahne hinzufügen und geriebenen Edamer einrieseln lassen. Den Reis auf einem Teller anrichten und das Kaninchen und Gemüse dazugeben.

14.140 Geschnetzeltes

Kosten für Zutaten DM 11,30
2 Apfel rot
2 Apfel grün
1 Glas Gewürzgurken
1 Grapefruit
1 Rolle NESTLE Schokobonbons
1 Tomate
1 Schweineschnitzel
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Geschnetzeltes Dessert: Milchreis auf moderne Art

Zubereitung der Hauptspeise: Geschnetzeltes
Reis aufsetzen. Das Fleisch schnetzeln und in einer Pfanne anbraten. Eine gewürfelte Zwiebel, Salz und Pfeffer dazugeben. Die Tomate enthäuten und in Streifen schneiden. 2 Äpfel schälen und in Scheiben schneiden. Eine kleine Ringform mit Butter einfetten und mit Petersilie und den Tomatenstreifen auslegen, daraufhin den Reis einfüllen. Den Reis fest andrücken und auf einen Teller stürzen. Das Fleisch mit Brandy flambieren, Mayonaise dazugeben und die in Scheiben geschnittenen Gurken und Äpfel hinzufügen. Zum Schluß alles in den Reisring füllen.

14.141 Geschnetzeltes vom Rind

Kosten für Zutaten DM 13,10
1 Banane
1 Dos. Maronen
1 Becher Pilzmischung
200 g Rindersteak
1 Bd. Radieschen
250 g Sonnenblumenkerne
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Geschnetzeltes vom Rind Salat: Radieschensalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen Dessert: Milchshake
Zubereitung der Hauptspeise: Geschnetzeltes vom Rind
Reis kochen. Das Steak in Streifen schneiden, würzen und in einer Pfanne anbraten. Die Maronen pürieren. Die Pilze waschen und kleinschneiden. Die Pilze und Maronen zu dem Steak geben, mit Sahne auffüllen und zum Schluß kleingeschnittene Petersilie und Schnittlauch hinzufügen. Aus der Zucchini entweder mit dem Gemüsedreher Spaghettis drehen, oder diese in dünne Streifen schneiden. Den Reis dann mit Butter vermengt, die Zucchini und das Fleisch auf einen Teller geben. Aus dem Rest der Zucchini einen kleinen Hammer schneiden und diesen als Deko verwenden.

14.142 Gespießtes Rind

Kosten für Zutaten DM 13,62
1 Aubergine
100 g Emmentaler
2 Kiwis
1 Stange Lauch
200 g Rinderhüftsteak
250 g Quark
1 Staudensellerie
100 g Schinken gekocht

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Schinken-Käse-Auflauf mit Kiwi Hauptspeise: Gespießtes Rind

Zubereitung der Hauptspeise: Gespießtes Rind
Die Aubergine in Scheiben schneiden, diese vierteln und abwechselnd mit dem in genauso große Stücke geschnittenen Rinderhüftsteak auf Spieße stecken. Diese würzen, scharf in Olivenöl mit einer Knoblauchzehe anbraten und dann bei milder Hitze weiterziehen lassen. Den Lauch in Scheiben schneiden, in Olivenöl anbraten, mit Balsamico ablöschen, Salz, Pfeffer und Sahne dazugeben und einkochen lassen. Diese Sauce auf einen Teller geben und die Spieße darüberlegen. Olivenöl mit frischen Kräuern mixen und darübergeben.

14.143 Glacierte Entenbrust auf buntem Gemüse

Kosten für Zutaten DM 14,84
1 Baby Ananas
200 g Entenbrust
250 g Mascarpone
1 Maiskolben
1 Paprika Grün
500 g Rote Bete

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Glacierte Entenbrust auf buntem Gemüse Dessert: Ananas bellevue
Zubereitung der Hauptspeise: Glacierte Entenbrust auf buntem Gemüse
Die Entenbrust zuerst auf der Hautseite, die vorher eingeschnitten wurde, in Pflanzenöl anbraten, würzen und zum Weitergaren bei 200°C in den Ofen schieben. Etwas Weißwein zu der Ente geben. Die Rote Bete in Scheiben schneiden, Sterne ausstechen, diese erst in Mehl, dann in Ei wenden und in einer Pfanne in heißem Fett ausbacken. Die Körner des Maiskolbens abtrennen und diese mit gewürfeltem Paprika zusammen in Öl anbraten. Das Gemüse auf einen Teller servieren, das Fleisch, den Bratensaft und die Rote Bete Sterne dazugeben.

14.144 Glasierte Entenbrust

Kosten für Zutaten DM 12,91
4 Äpfel rot
200 g Entenbrust
1 Dos. Erdbeeren
250 g Kirschtomaten
1 Wirsing
1 Vanilleschote

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Glasierte Entenbrust Dessert: Apfelbeignets mit Vanillesauce
Zubereitung der Hauptspeise: Glasierte Entenbrust
Das Fett der Entenbrust kreuzweise einschneiden, die Entenbrust würzen und zuerst

auf der Hautseite anbraten. Zum Fertiggaren in den Backofen schieben. Den Wirsing kleinschneiden, in einem Topf kochen und später Sahne hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Zucker in einer Pfanne karamelisieren lasen und mit dem Wirsingfond ablöschen. Einige Apfelspalten mit den Kirschtomaten in Butter anbraten. Den Wirsing auf einen Teller geben, die Entenbrust darüberlegen und mit der Sauce übergießen.

14.145 Glasierte Geflügelleber mit Trauben-Balsamico-Sauce

Kosten für Zutaten DM 12,63
1 Aubergine
150 g Geflügelleber
3 Frühlingszwiebeln
1 Becher PFANNI Kartoffelpüree
1 Kopfsalat
1 Mini-Salami
200 g Weintrauben schwarz
1 Becher DR.OETKER Vanillepudding

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Senfsuppe mit Salami Hauptspeise: Glasierte Geflügelleber mit Trauben-Balsamico-Sauce Dessert: Gefülltes Vanillecrêpesäckchen
Zubereitung der Hauptspeise: Glasierte Geflügelleber mit Trauben-Balsamico-Sauce
Die Frühlingszwiebeln putzen und das Grün in feine Scheiben schneiden. Den Rest kreuzweise einritzen. Die Aubergine in feine Scheiben schneiden. Für die Sauce die Weintrauben entkernen, in einem Topf mit karamelisiertem Zucker angehen lassen, mit Rotwein und Brandy ablöschen und einkochen lassen. Die Geflügelleber von ihren Sehnen befreien, kleinschneiden und in Öl anbraten. Die Lauchscheiben dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Auberginenscheiben und die angeschnittenen Frühlingszwiebeln mehlieren, in einer Friteuse fritieren, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und salzen. Das Kartoffelpüree mit Milch, Sahne, Butter, Salz und Muskat zubereiten. Den Kopfsalat waschen und mit einem Dressing aus Öl, Essig Salz, Pfeffer und Joghurt anmachen. Das Kartoffelpüree mit Hilfe eines Spritzbeutels auf einem Teller verteilen. Die Leber mit Salz und Pfeffer würzen, mit Balsamico und Butter verfeinern und dazugeben. Mit der Sauce (etwas davon für das dessert aufbewahren) und dem Gemüse bedecken. Den Salat auf einem Extrateller dazu servieren.

14.146 Glasierte Hähnchenschenkel

Kosten für Zutaten DM 13,15
1 Becher KNORR Croutons
150 g Feldsalat
3 Hähnchenschenkel
2 Mandarinen
3 Schwarzwurzeln
1 Netz Rosenkohl
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
7 Walnüsse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Glasierte Hähnchenschenkel Salat: Feldsalat mit Mandarinen Dessert: Schokoladenwalnusspudding
Zubereitung der Hauptspeise: Glasierte Hähnchenschenkel
Aus den Hähnchenschenkeln die Knochen lösen und in einer Pfanne, erst auf der Hautseite, anbraten. Mit Salz, Pfeffer würzen, und die Hautseite mit Honig beträufeln. Die Schwarzwurzeln schälen, in Scheiben schneiden und in Sahne kochen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Rosenkohl entblättern, die Blätter in Salzwasser blanchieren, dann mit etwas Butter, Salz, Pfeffer und Muskat angehen lassen. Die Schwarzwurzeln auf einem Teller anrichten, dann das Fleisch und die Rosenkohlblätter dazugeben.

14.147 Glückliches Schweineschnitzel

Kosten für Zutaten DM 14,51
1 Apfel grün
1 Birne
1 Chicoree
1 Peperoni grün
1 Flasche GRANINI Orangensaft
200 g Schweineschnitzel
500 g Sauerkraut
150 g Räucherfisch
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Horsts Apfel-Sauerkrautsalat Hauptspeise: Glückliches Schweineschnitzel
Zubereitung der Hauptspeise: Glückliches Schweineschnitzel
Das Schweineschnitzel von beiden Seiten kreuzweise einritzen, würzen und in einer Pfanne mit Öl braten. Die äußeren Blätter des Chicoree andünsten. Die Birne schälen, in Spalten schneiden, einige fächerförmig auf dem Schnitzel verteilen, und dieses im Ofen bei 200°C zu Ende garen lassen. Den Rest der Birne andünsten. Zucker karamelisieren lassen, das Sauerkraut und etwas von dem Orangensaft hinzufügen und einkochen lassen. Den Chicoree und die Birnenspalten auf einem Teller anrichten, das Fleisch in die Mitte geben und alles mit der anderen Hälfte Orangensauce aus der Vorspeise beträufeln.

14.148 Gratinierte Schweinemedaillons an lauwarmem Salat

Kosten für Zutaten DM 12,89
1 Apfel grün
1 Apfel rot
1 Chicoree
100 g Gouda
150 g Feldsalat
100 g Kapern
200 g Schweinefilet

1 Zwiebel

Kochduell Grundausstattung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gratinierte Schweinemedaillons an lauwarmem Salat
Zubereitung der Hauptspeise: Gratinierte Schweinemedaillons an lauwarmem Salat
Die Äpfel schälen und in Spalten schneiden. Das Schweinefilet in kleine Medaillons schneiden, diese würzen, in einer Pfanne mit Olivenöl, Knoblauch und Zitronenschale anbraten. Den Gouda reiben und über die Medaillons geben. Das Ganze in den Ofen schieben und bei 50°C Oberhitze im Backofen durchziehen lassen. Die Kapern kleinschneiden, die Zwiebel und den Chicoree in Streifen schneiden. Den Feldsalat waschen. Die Zwiebeln in einer Pfanne mit Butter anschwitzen und die Äpfel, kleingeschnittenen Dill und den Chicoree dazugeben. Aus Sahne, Sojasauce, Zitronensaft, Tabasco und Honig eine Sauce köcheln. Die Kapern mithineingeben. Den Feldsalat mit in die Pfanne geben und kurz durchschwenken. Den warmen Salat auf einem Teller anrichten, die Medaillons am Rand verteilen und mit der Sauce beträufeln.

14.149 Gratinierte Schweinemedaillons auf Kartoffelgemüse

Kosten für Zutaten DM 12,30

1 Becher KARWENDEL Kräuterfrischkäse
6 Kartoffeln
1 Dos. DIAMOND Kokosmilch
6 Stück Möhren klein
6 Stück Maiskolben klein
1 Schweinefilet
1 Zwiebel
8 Zuckerschoten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Curry-Kokosnuß-Suppe mit Minze Hauptspeise: Gratinierte Schweinemedaillons auf Kartoffelgemüse
Zubereitung der Hauptspeise: Gratinierte Schweinemedaillons auf Kartoffelgemüse
Karoffeln schälen, in Streifen schneiden und in Fett anbraten. Von den Möhren die Enden entfernen, waschen, in Streifen schneiden, zu den Kartoffeln geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Sehnen und das Fett vom Filet entfernen, in Scheiben schneiden, kurz in Öl anbraten, aus der Pfanne nehmen und mit Frischkäse belegen; anschließend im Ofen überbacken.

14.150 Gratinierter Dill-Wels auf Sepia-Spaghetti

Kosten für Zutaten DM 18,34
1 Blumenkohl klein
1 Schale Erbsenschoten
1 Schale Erdbeeren
1 Galia Melone
1 Grappa
kl. Flasche
1 Glas Pfeffer grün
100 g Schinken gekocht
1 Becher Spaghetti schwarz
150 g Welsfilet

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gefüllte Melone mit Pfeffermarinade Hauptspeise: Gratinierter Dill-Wels auf Sepia-Spaghetti Dessert: Erdbeeren mit Grappa-Zabaione
Zubereitung der Hauptspeise: Gratinierter Dill-Wels auf Sepia-Spaghetti
Das Welsfilet würzen, in Würfel schneiden, in Metallringen auslegen und in Weißwein und Dillzweigen dünsten. Die fein geschnittenen Broccoliröschen im Salzwasserbad blanchieren, über die gedünsteten Welswürfel geben, mit einer Gratinmasse aus Eigelb, geschlagener Sahne, Salz und Pfeffer überziehen und im Ofen bei 190° gratinieren. Die Erbsen von der Schote befreien, in Brühe garen und abgießen. Die Spaghetti in Salzwaser und Olivenöl al dente kochen, abgießen und in der Erbsenbrühe nachschwenken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt verziehren.

14.151 Gratiniertes Kalbsfilet mit gefüllten Canneloni

Kosten für Zutaten DM 19,33
1 Becher BARILLA Canneloni
1 Bd. Blattspinat
1 Batavia-Salat
2 Bananen
150 g Kalbsfilet
150 g Mozzarella
1 Glas Oliven schwarz
2 Tamarillos
2 Tomaten
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gratiniertes Kalbsfilet mit gefüllten Canneloni Salat: Bataviasalat mit Tomaten und Oliven Dessert: Bananencreme mit Tamarillos
Zubereitung der Hauptspeise: Gratiniertes Kalbsfilet mit gefüllten Canneloni
Das Kalbsfilet mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence würzen, in Olivenöl anbraten, schichtweise mit Tomaten- und Mozzarellascheiben belegen und im Ofen gratinieren. Den gewaschenen Blattspinat in etwas Knoblauch und Olivenöl anschwenken, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat verfeinern, in die Canneloni füllen und diese in einer Brühe aus Weißwein, Salz, Pfeffer und einer Ecke Brühwürfel garen. Für die Soße Sahne, Weißwein und eine Ecke Brühwürfel reduzieren und mit gehacktem Basilikum, Kräuter der Provence und geschlagener Sahne verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit

Basilikumblättern garnieren.

14.152 Gratiniertes Rinderfilet mit Wirsinggemüse

Kosten für Zutaten DM 18,99
2 Chicoree
1 Glas Himbeeren
1 Becher Honigkuchen
2 Kiwis
4 Kartoffeln
50 g Parmesan
150 g Rinderfilet
1 Schale Rucola
1 Wirsing
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gratiniertes Rinderfilet mit Wirsinggemüse Dessert: Süße Lasagne
Zubereitung der Hauptspeise: Gratiniertes Rinderfilet mit Wirsinggemüse
Das Rinderfilet halbieren, würzen, in Olivenöl anbraten, mit gewaschenem, in Olivenöl angebratenen Rucola und Parmesanscheiben belegen und im Ofen gratinieren. Den Wirsing in feine Streifen schneiden, in Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat garen und mit frisch gehacktem Schnittlauch verfeinern. Einige Chicoreeblätter in Olivenöl anbraten und sternförmig auf einem flachen Teller anrichten. Die ungeschälten Kartoffeln waschen, vierteln, 10 Min. fritieren und salzen. Für die Soße Rotwein, Sojasauce und Balsamico mit den Zwiebelspalten einreduzieren lassen und mit kalten Butterflocken binden.

14.153 Gratiniertes Schweinefilet an Avocado-Gorgonzola-Soße

Kosten für Zutaten DM 19,59
100 g Blutwurst
1 Avocado
200 g Frühlingsrollenteig gefroren
50 g Gorgonzola
4 Feigen
1 Becher Mozzarella
1 Piccolo
150 g Schweinefilet
2 Tomaten
1 Schale Spinat

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Blutwurstravioli auf Spinat Hauptspeise: Gratiniertes Schweinefilet an Avocado-Gorgonzola-Soße Dessert: Sektsuppe mit Feigen
Zubereitung der Hauptspeise: Gratiniertes Schweinefilet an Avocado-Gorgonzola-Soße
Das Schweinefilet zu Medaillons schneiden, würzen, scharf anbraten, mit einer gepfefferten Mozzarellascheibe belegen und im Ofen gratinieren. Die Tomaten schälen, eine davon

aushöhlen, mit dem Fruchtfleisch der anderen Tomate füllen, mit Basilikum, Salz und Pfeffer würzen und im Fleischsud angaren. Die in Würfel geschnittene Avocado in Butter anschwitzen, würzen, mit einem halben Becher Sahne auffüllen, ein Stück Gorgonzola einrühren und ziehen lassen. Alles zusammen in einer Schale anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Casanova Rosato Banfi / Sant Angelo, Toskana aus Italien

14.154 Gratiniertes Straußensteak an Rotweinsoße

Kosten für Zutaten DM 18,33
1 Tüte Bulgur
1 Aubergine
1 Tüte Bananenchips
1 Stange Lauch
1 Tüte Oliven
grün mit Käse
1 Papaya
1 Becher MIBELL Mozzarella
1 Straußensteak
1 Überraschungsei

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gratiniertes Straußensteak an Rotweinsoße Dessert: Schoko-Bananen-Soufflé
Zubereitung der Hauptspeise: Gratiniertes Straußensteak an Rotweinsoße
Das Straußensteak würzen, in Olivenöl anbraten und mit einer Butterflocke verfeinern. Aus dem fein geschnittenen Mozzarella, den gewürfelten Oliven, etwas gewürfeltem Weißbrot, gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer eine Masse verkneten, das angebratene Straußensteak damit bedecken und im Ofen gratinieren. Den Lauch und die Aubergine in Scheiben schneiden, würzen und in reichlich Olivenöl anbraten. Den Bulgur in Salzwasser einkochen und zum Servieren mit einer Butterflocke, Salz und Pfeffer verfeinern. Für die Soße Rotwein reduzieren, mit einer Ecke Brühwürfel und einem Schuß Sahne verfeinern, einkochen und mit gehackter Petersilie vollenden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

14.155 Grüne Bandnudeln mit süß-saurem Schweinefleisch

Kosten für Zutaten DM 14,90
500 g BARILLA Bandnudeln grün
1 Becher Haselnüsse gemahlen
1 Fläschchen Eierlikör
125 g Johannisbeeren rot
200 g Schweinefilet
3 Tomaten
1 Quitte

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Grüne Bandnudeln mit süß-saurem Schweinefleisch Dessert: Haselnusspfann-

kuchen mit Eierlikörsauce
Zubereitung der Hauptspeise: Grüne Bandnudeln mit süß-saurem Schweinefleisch
Das Schweinfilet in Würfel schneiden und in heißem Fett fritieren. Die Nudeln kochen. Zwei Tomaten in kleine Stücke schneiden und mit Zucker, Tomatenmark, Essig und Basilikum zu einer Sauce kochen. Die garen Nudeln mit dem Fleisch und der Sauce kurz in einer Pfanne durchziehen lassen. Kleingeschnittene Petersilie dazugeben und auf einem Teller servieren.

14.156 Grünkohl mit Kaninchenragout

Kosten für Zutaten DM 19,24
1 Becher IGLO Grünkohl gefroren
1 Tüte Gummibärchen
1 Becher RIOGRANDE Himbeeren gefroren
1 Kaninchenkeule
1 Becher Polenta
1 Paprika rot
1 Stück Roquefort
1 Stück Speck durchwachsen
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Grünkohl mit Kaninchenragout Dessert: Polentaschaum mit Himbeeren und Gummibärchen
Zubereitung der Hauptspeise: Grünkohl mit Kaninchenragout
Den Grünkohl mit wenig Olivenöl anschwitzen, mit einem Schuß Sahne verfeinern, einkochen würzen und in der Tellermitte anrichten. Etwas gewürfelten Roquefort in einer heißen Pfanne schmelzen, einige fein geschnittene Paprikawürfel dazugeben, mit einem Schuß Sahne auffüllen, einkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebelspalten und die fein geschnittenen Speckwürfel in wenig Olivenöl anschwenken, das gewürfelte Kaninchenfleisch und die übrigen Paprikastreifen dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence abschmecken, die Roquefortsoße unterziehen und um den angerichteten Grünkohl nappieren.

14.157 Hackfleischroulade im Gemüsebett

Kosten für Zutaten DM 19,12
1 Becher IGLO Gemüsemischung gefroren
150 g Lammhackfleisch
1 Becher Knödelteig
2 Mandarinen
1 Tüte Pecannüsse
1 Schale Rucola
3 Tomaten
2 Schalotten
1 Becher Ziegenfrischkäse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Ziegenkäse-Nuß-Nocken im Tomatenbett Hauptspeise: Hackfleischroulade im Gemüsebett Dessert: Mandarinentraum
Zubereitung der Hauptspeise: Hackfleischroulade im Gemüsebett
Die Knödelmasse mit Wasser, Salz und Pfeffer zubereiten und auf Alufolie ausrollen. Das Lammhackfleisch mit Salz, Pfeffer, Schalottenwürfeln, gehacktem Knoblauch und Kräutern verfeinern, kurz in Olivenöl anbraten, auf die ausgerollte Knödelmasse streichen, einrollen und bei geschlossenem Deckel in einem Dampftopf dämpfen. Die Gemüsemischung in Butter anschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rucola waschen und zupfen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

14.158 Hackfleischsäckchen auf Pfeffersoße mit Tomaten-Auberginen-G

Kosten für Zutaten DM 18,02
1 Aubergine
2 Äpfel
150 g Hackfleisch
1 Becher Frühlingsrollenteig
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Becher IGLO Erbsen gefroren
1 Glas Pfeffer
rot eingelegt
3 Tomaten
1 Stück Ziegenkäse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Erbsenrahmsuppe Hauptspeise: Hackfleischsäckchen auf Pfeffersoße mit Tomaten-Auberginen-Gemüse Dessert: Apfelscheiben im Teigmantel auf Zimtsoße
Zubereitung der Hauptspeise: Hackfleischsäckchen auf Pfeffersoße mit Tomaten-Auberginen-Gemüse
Das Hackfleisch würzen, mit einem Eigelb, etwas Ziegenkäse, einigen Pfefferkörnern, dem geschnittenen Frühlingszwiebelgrün und einem Schuß Wasser zu einer Masse verrühren. Die Masse in Portionen teilen, jeweils mit einer Scheibe Ziegenkäse belegen, in den Frühlingsrollenteig zu Säckchen verpacken, im tiefen Fett ausbacken und im Ofen nachgaren. Die Frühlingszwiebelknollen auf gleiche Länge tournieren, in Olivenöl anbraten und mit einem Schuß Weißwein ablöschen. Die Tomaten- und Auberginenscheiben in Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer verfeinern, abwechselnd rosettenförmig auf einem flachen Teller auslegen, im Ofen garziehen und zum Anrichten mit Petersilie, Salz und Pfeffer bestreuen. Für die Soße Sahne und Weißwein reduzieren, würzen, eine Ecke Brühwürfel, die Pfefferkörner und den Pfefferkornsud unterrühren und mit Kräuter der Provence vollenden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

14.159 Hackfleischstrudel an Gorgonzolasoße

Kosten für Zutaten DM 18,91
1 Tüte Aprikosen getrocknet
1 Schale Champignons braun
1 Stück Gorgonzola
150 g Hackfleisch halb und halb
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Schale Kaiserschoten
1 Becher NESTLE Mürbeteig
1 Becher SCHWARTAU Marzipan
1 Süsskartoffel groß

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Frühlingszwiebel-Rahmsuppe Hauptspeise: Hackfleischstrudel an Gorgonzolasoße Dessert: Marzipan-Aprikosen an Schokoladensahne
Zubereitung der Hauptspeise: Hackfleischstrudel an Gorgonzolasoße
Die Champignonscheiben in Olivenöl anschwitzen, die Hackfleischmasse dazugeben, würzen, mit gehackten Kräutern verfeinern, ein Ei unterrühren, in den Mürbeteig einrollen und im Ofen backen. Die geschälten Süßkartoffeln in runde Scheiben tournieren, mit Olivenöl in einer Grillpfanne anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kaiserschoten in einer Butterflocke anschwenken und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker verfeinern. Für die Soße den zerbröselten Gorgonzola in in einem Sud aus Brühe und Weißwein schmelzen, würzen und mit kalt angerührter Stärke binden. Alles auf einem flachen Teller anrichten, die Hackfleischroulade in Scheiben schneiden und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

14.160 Hackfleischwürstchen mit Knöpfle

Kosten für Zutaten DM 14,10
150 g Hackfleisch
1 Schale Erdbeeren
1 Stange Lauch
3 Möhren
200 g Marzipan
1 Staudensellerie
100 g Schmelzkäse
500 g Rote Bete

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hackfleischwürstchen mit Knöpfle Salat: Rote Bete Salat "Württemberg" Dessert: Erdbeersouffle
Zubereitung der Hauptspeise: Hackfleischwürstchen mit Knöpfle
Den Lauch und den Staudensellerie in Scheiben schneiden und diese in Wasser dünsten. Das Rinderhackfleisch mit in Wasser eingelegtem Toastbrot und einem Eigelb vermengen, würzen, in vier "Würstchen" formen und in einer Pfanne mit Öl braten. Die Möhren schälen, halbieren und in Wasser garen. Aus Mehl, einem Ei, Salz, Pfeffer und Muskat einen Teig herstellen, diesen durch ein Abtropfsieb in kochendes Wasser schaben. Diese "Knöpfle" solange ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen, dann abtropfen

lassen und in Butter nachschwenken. Das Gemüse auf einen Teller geben, die "Würstchen" und die "Knöpfle" dazugeben. Mit ein wenig Lauch dekorieren.

14.161 Hackspieße an Kräuterdip

Kosten für Zutaten DM 18,35
1 Bd. Blattspinat
150 g Hackfleisch halb und halb
1 Schale Physalis
1 Paprika rot
1 Melone
2 Süsskartoffeln
1 Bd. Rosmarin
1 Becher Ziegenkäse
1 Glas Weinblätter

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hackspieße an Kräuterdip Salat: Spinat-Salat Dessert: Melonencocktail mit Physalis
Zubereitung der Hauptspeise: Hackspieße an Kräuterdip
Das Hackfleisch zum Verfeinern mit geschrotetem Toastbrot, einem Ei, gehacktem Rosmarin, Chilipulver, Salz und Pfeffer vermengen und zu Bällchen formen. Die Hackbällchen abwechselnd mit Knoblauchzehen, Paprikawürfeln und gefalteten Weinblättern auf einen Holzspieß stechen, würzen und in Olivenöl grillen. Die geschälten Süßkartoffeln in Scheiben schneiden, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen, in einer Grillpfanne mit Olivenöl kross braten und salzen. Für den Dip den Ziegenkäse mit gehackten Kräutern, einem Spritzer Tabasco, Salz und Pfeffer verrühren und separat in einer kleinen Schale servieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit dem übrigen Rosmarin garnieren.

14.162 Hähnchen im Kartoffelrock

Kosten für Zutaten DM 17,84
1 Avocado
3 Hähnchenkeulen
50 g Gorgonzola
1 Schale Kirschen
4 Kartoffeln
3 Mandarinen
100 g Shrimps
1 Bd. Spinat

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hähnchen im Kartoffelrock Dessert: Waffeln mit heißen Kirschen Cocktail: Avocado-Shrimps-Cocktail
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchen im Kartoffelrock
Die Hähnchenkeulen auslösen, mit Kartoffelspiralen umwickeln, im tiefen Fett ausbacken,

mit Salz und Pfeffer würzen und mit Honig und Soja verfeinern. Den gewaschenen Spinat in Butter und Knoblauch anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und den gezupften Gorgonzola langsam einschmelzen. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Silvaner Qualitätswein 'trocken' Weingut Heyl zu Herrnsheim/Nierstein aus Rheinhessen

14.163 Hähnchen im Sesam-Mantel auf Ananas-Soße

Kosten für Zutaten DM 18,99
1 Blumenkohl
50 g Bacon
1 Ananas
1 Hähnchen halbes
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Stück Ingwerknolle
1 Bd. Möhren
1 Becher Mascarpone
1 Marzipan-Nougat-Riegel
1 Tüte Sesam

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Blumenkohlsuppe mit Speck und Möhrchen Hauptspeise: Hähnchen im Sesam-Mantel auf Ananas-Soße Dessert: Mascarponecreme mit Schokostreusel
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchen im Sesam-Mantel auf Ananas-Soße
Das Hähnchen von der Haut befreien, in drei Teile tranchieren, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, in Sesam wälzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Das gewürfelte Aanansfruchtfleisch in Butter anschwitzen, einige fein geschnittene Ingwerscheiben und die gewürfelten Frühlingszwiebeln dazugeben, mit Curry, Honig und Cidre-Essig verfeinern, einkochen und zum Schluß noch mit etwas frischem Ingwer nachwürzen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

14.164 Hähnchen-Gemüse Eintopf

Kosten für Zutaten DM 19,04
1 Tüte Cashewkerne
1 Broccoli
1 Hähnchenunterschenkel
1 Kürbis
1 Tütchen NESTLE Instant-Kaffee-Pulver
4 Kartoffeln
1 Stange Lauch
1 Glas RIOGRANDE Sauerkirschen
1 Schale Shrimps

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Shrimps-Cocktail Hauptspeise: Hähnchen-Gemüse Eintopf Dessert: Kaffeecreme an Kirschkompott

Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchen-Gemüse Eintopf
Die Hähnchenunterschenkel vom Knochen befreien, in feine Würfel schneiden und in Salz-Muskat-Wasser kochen. Die Broccoliröschen, die geschälten und gewürfelten Kartoffeln und die Lauchscheiben dazugeben, mit Sahne und einer Ecke Brühwürfel verfeinern, einkochen und in dem ausgehöhlten Kürbis anrichten.

14.165 Hähnchen-Nuß-Piccata

Kosten für Zutaten DM 17,96
2 Äpfel grün
2 Apfelsinen
200 g Hähnchenbrust
200 g Haselnußkerne
50 g Parmesan
7 Möhren mit grün
1 Becher BUITONI Pizzateig
150 g Oliven schwarz
2 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Pizzabrot mit Oliven Hauptspeise: Hähnchen-Nuß-Piccata
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchen-Nuß-Piccata
Die Hähnchenbrust in vier kleine Teile schneiden, mehlieren, durch einen Teig aus 2 Eiern, Milch, Mehl, Backpulver, gemahlenen Haselnüssen, Salz und Pfeffer ziehen und in Olivenöl anbraten. Den geriebenen Parmesan zum Schluß darübergeben und etwas zerlaufen lassen. Für die Soße die gewürfelten Möhren mit ausgepreßtem Orangensaft reduzieren, gehacktes Möhrengrün, Petersilie und Basilikum dazugeben, pürieren, würzen und etwas Sahne sowie ein Stück Butter unterrühren. Die tournierten Zucchini würzen und in Butter leicht andünsten. Aus den Äpfeln mit einem Pariser Löffel Kugeln formen, mit vier Teilen Zucker, zwei Teilen Wasser und einem Teil Essig karamelisieren. Das Ganze auf einem flachen Teller anrichten und mit frischen Kräutern garnieren. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Vina Orvalaiz Cabernet Sauvignon, Bodegas Orvalaiz/Navarra aus Spanien

14.166 Hähnchenbrust an mediterranem Gemüse

Kosten für Zutaten DM 19,10
1 Schale Champignons
150 g Hähnchenbrust
1 Schale Himbeeren
1 Honigmelone
1 Schale Kirschtomaten
3 Kartoffeln
100 g Pinienkerne
100 g Roquefort
1 Zucchini
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Champignon-Carpaccio an Pinienpesto Hauptspeise: Hähnchenbrust an mediterranem Gemüse Dessert: Himbeersuppe in Melonenschale
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchenbrust an mediterranem Gemüse
Die Hähnchenbrust würzen, in Olivenöl beidseitig anbraten, mit einigen Roquefortwürfeln belegen und im Ofen gratinieren. Die in Würfel geschnittenen Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen, halbierte Kirschtomaten unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit frisch gehackter Petersilie verfeinern. Die Zucchini mit einem Buntschneidemesser in Scheiben schneiden, würzen, und mit Olivenöl in einer Grillpfanne ansautieren. Die geschälten Kartoffeln in Würfel schneiden, im Salzwasserbad blanchieren und in einer Butterflocke und frisch gehackter Petersilie nachschwenken. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1996 Pinotage Saxenburg/Kuils River/Stellenbosch aus Südafrika

14.167 Hähnchenbrust auf Champignonsoße mit Auberginensandwich

Kosten für Zutaten DM 18,34
1 Becher Champignons
1 Aubergine
1 Broccoli
200 g Hähnchenbrust
100 ml Marsala
150 g Mozzarella
2 Paprika Rot
3 Zwiebeln rot
1 Stück Wassermelone

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Zwiebelrahmsuppe mit Gartenkräutern Hauptspeise: Hähnchenbrust auf Champignonsoße mit Auberginensandwich Dessert: Wassermelone an Marsala-Zabaione
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchenbrust auf Champignonsoße mit Auberginensandwich
Die Hähnchenbrust würzen, kurz anbraten und 15 Min. bei 220°C im Ofen garziehen. Für die Soße in Scheiben geschnittene Champignons in Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen und frische Kräuter dazugeben. Die entkernten und gewürfelten Paprikaschoten in Olivenöl, Salz, Pfeffer und getrockneten Kräutern andünsten. Broccoliröschen im Salzwasserbad blanchieren und später in Butter, Salz, Pfeffer und Muskat schwenken. Die Aubergine in Scheiben schneiden, würzen und mit etwas Zitronensaft bespritzen. Danach mehlieren, durch ein Ei ziehen und leicht anbraten. Den in Scheiben geschnittenen Mozzarella zwischen zwei Auberginenscheiben legen und alles auf einem flachen Teller anrichten. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau, Frau Fischer, einen 1997 Grauburgunder Qba Weingut Krüger-Rumpf Nahe

14.168 Hähnchenbrust auf Orangen-Karamelsoße

Kosten für Zutaten DM 18,55
1 Aubergine
150 g Hähnchenbrust
1 Fenchel
3 Kartoffeln
1 Becher Kefir
2 Orangen
1 Becher Maronen
250 g Paranusskerne
1 Melone

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Fenchelsuppe Hauptspeise: Hähnchenbrust auf Orangen-Karamelsoße Dessert: Kefircocktail in Melonenschale
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchenbrust auf Orangen-Karamelsoße
Die Hähnchenbrust würzen, in Olivenöl anbraten, mit Rotwein ablöschen und garziehen lassen. Die in Würfel geschnittenen Kartoffeln mit Maronen in Milch garen, würzen, mit einer Presse zerdrücken, ein Eigelb unterrühren und mit einem Löffel zu Nocken formen. Die Aubergine in Scheiben schneiden und ohne Fett in einer Grillpfanne braten. Für die Soße braunen Zucker karamelisieren, mit Honig verfeinern, mit Balsamico und Orangensaft ablöschen, einige Orangenzesten unterrühren und ziehen lassen.

14.169 Hähnchenbrust auf Pak-Choi und fritierten Brennesseln

Kosten für Zutaten DM 19,57
1 Schale Brennesseln
1 Glas Cornichons
1 Birne
150 g Hähnchenbrust
3 Pak-Choi
1 Becher BUITONI Nudeln
1 Dos. Thunfisch
1 Dos. Sardellen
400 g Sandkuchen
1 Tomate
2 Zwiebeln
1 Becher LANGNESE Vanilleeis

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gefüllte Thunfisch-Tomaten Hauptspeise: Hähnchenbrust auf Pak-Choi und fritierten Brennesseln Dessert: Zimtspaghetti in Vanilleeis
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchenbrust auf Pak-Choi und fritierten Brennesseln
Die Hähnchenbrust würzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen lassen. Aus Honig, Curry, Zimt, Kräuter der Provence, Paprika, Cayenne, Ingwer und Eigelb eine Marinade zubereiten, die Sandkuchenscheiben mit dieser einstreichen, in Olivenöl anbraten und im Ofen ausbacken. Die gewaschenen Pak-Choi-Blätter entstielen, in Olivenöl anschwitzen und mit Salz und Pfeffer verfeinern. Die Brennesseln im tiefen Fett ausbacken und nachsalzen. Für die Soße die Birnenspalten in Zucker und Weißweinessig einkochen, die Zwiebelringe unterrühren, einkochen und mit Kräutern der Provence verfeinern.

14.170 Hähnchenbrust im Haselnußmantel

Kosten für Zutaten DM 17,99
1 Apfel
1 Stück Camembert
1 Flasche Erdbeersoße
1 Hähnchenbrustfilet
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Tüte Haselnußkerne
1 Schale Pilzmischung
1 Becher Mon Chéri
3 Tomaten
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gebackener Camembert auf Erdbeersoße Hauptspeise: Hähnchenbrust im Haselnußmantel Dessert: Joghurtcreme mit Mon Chéri
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchenbrust im Haselnußmantel
Das Hähnchenbrustfilet würzen, in gehackten Haselnüssen wenden, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Die Frühlingszwiebeln auf gleiche Länge schneiden, einschneiden, fritieren und salzen. Den Wirsing in feine Streifen schneiden, in Olivenöl anschwitzen, würzen, mit Brühe ablöschen, mit Butterflocken verfeinern und mit den Tomatenwürfeln verrühren. Für die Soße die geputzten Pilze vierteln, in Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne und einer Ecke Brühwürfel verfeinern, mit Salz und Pfeffer nachschmecken und mit gehackten Kräutern vollenden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

14.171 Hähnchenbrust im Linsenmantel auf Zucchinischaum

Kosten für Zutaten DM 18,10
2 Bananen
1 Hähnchenbrust
1 Tüte Linsen rot
1 Tüte Pinienkerne
1 Tüte Mohnfix
50 g Speck durchwachsen
6 Trüffelkartoffeln
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Pikante Bananen Hauptspeise: Hähnchenbrust im Linsenmantel auf Zucchinischaum Dessert: Mohncreme
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchenbrust im Linsenmantel auf Zucchinischaum
Die Hähnchenbrust würzen, mehlieren, durch verquirrlte Volleimasse ziehen, in den roten Linsen wälzen und in Olivenöl braten. Die Trüffelkartoffeln schälen, in Würfel schneiden, würzen, in Olivenöl ansautieren und mit frisch gehacktem Schnittlauch verfeinern. Die Hälfte der Zucchini zu Halbmonden tournieren, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in Butter mit Salz und Pfeffer nachschwenken. Für die Soße die übrige gewürfelte

Zucchini in Sahne und Weißwein einkochen, mit Salz, Pfeffer und einer Ecke Brühwürfel würzen, pürieren und mit Salz und Pfeffer nachschmecken. Alles dekorativ auf einem flachen Teller anrichten und mit Schnittlauchhhalmen garnieren.

14.172 Hähnchenbrust im Mangoldmantel

Kosten für Zutaten DM 17,83
150 g Hähnchenbrust mit Haut
7 Lychees
1 Mangold
4 Möhren
1 Becher Magerquark
1 Nektarine
1 Salatgurke
1 Bd. Radieschen
1 Süsskartoffel
100 g Schinken gekocht

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hähnchenbrust im Mangoldmantel Salat: Möhren-Gurken-Salat mit Schinken Dessert: Lychee-Quark mit glasierter Nektarine
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchenbrust im Mangoldmantel
Die Hähnchenbrust parieren, würzen, in Olivenöl anbraten, mit in Salzwasserbad blanchierten Mangoldblättern umwickeln und bei geschlossenem Deckel ziehen lassen. Die geschälte Süßkartoffel reiben, mit einem Vollei und Mehl verrühren, würzen und in einem Waffeleisen als Herzen ausbacken. Für die Soße die übrigen Möhren in feine Scheiben schneiden, in Brühe einkochen, würzen und pürieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

14.173 Hähnchenbrust im Mantel mit Grünkohl und Käse-Pürée

Kosten für Zutaten DM 18,09
1 Schale Champignons braun
1 Hähnchenbrust
1 Stück Gouda
1 Becher Grünkohl gefroren
1 Becher Kartoffelpüree
1 Tüte Sonnenblumenkerne
3 Tomaten
1 Glas Sauerkirschen
1 Becher Schokoladenstreusel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hähnchenbrust im Mantel mit Grünkohl und Käse-Pürée Salat: Champignon-Tomaten-Salat Dessert: Kirschauflauf
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchenbrust im Mantel mit Grünkohl und Käse-Pürée
Die Hähnchenbrust würzen, mehlieren, durch Volleimasse ziehen, in den gemahlenen

Sonnenblumenkernen wenden und in Olivenöl anbraten. Für die Soße den Bratensud mit Weißwein ablöschen, reduzieren und mit Tomatenmark, einem Schuß Sahne, Honig, Oregano, Salz und Pfeffer verfeinern. Den Grünkohl fein schneiden, in Butter anschwitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Kartoffelpürée mit Milch, Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat einkochen, geriebenen Gouda unterheben, mit einem Spritzbeutel auf einen flachen Teller dressieren und im Ofen kurz schmelzen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

14.174 Hähnchenbrust im Pak-Choi-Mantel auf Weißweinsoße

Kosten für Zutaten DM 18,75

1 Becher Bandnudeln frisch
1 Stück WEIHENSTEFAN Camembert
1 Apfel grün
1 Hähnchenbrust
1 Tüte Haselnußkerne
1 Becher RIOGRANDE Himbeeren gefrorren
1 Kürbis
1 Pak-Choi
1 Bd. Möhren

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Kürbissuppe mit karamelisierten Äpfeln Hauptspeise: Hähnchenbrust im Pak-Choi-Mantel auf Weißweinsoße Dessert: Gebackener Camembert auf Himbeersoße
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchenbrust im Pak-Choi-Mantel auf Weißweinsoße
Die Hähnchenbrust parieren und die Abschnitte beiseite legen. Die parierte Hähnchenbrust würzen und in Olivenöl kurz anbraten. Die Abschnitte mit einigen Möhrenwürfeln, Sahne, Kräutern, Salz und Pfeffer vermixen, auf die Hähnchenbrust streichen, mit blanchierten Pak-Choi-Blättern umwickeln und im Ofen garziehen. Die geschälten Möhren in Scheiben schneiden, in Olivenöl anbraten und in Butter, Salz, Pfeffer und Zucker nachschwenken. Die Nudeln kurz in Salzwasser und Olivenöl garen, abgießen und in Butter nachschwenken. Für die Soße Weißwein, Sahne und eine Ecke Brühwürfel reduzieren, würzen und mit Butterflocken verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

14.175 Hähnchenbrust im Rotweinsud auf Pfifferling-Rahm

Kosten für Zutaten DM 18,95

1 Becher NESTLE Blätterteig
1 Apfel grün
1 Hähnchenbrustfilet
4 Pflaumen
1 Schale Pfifferlinge
1 Becher Matjesfilets
1 Stück Speck durchwachsen
2 Zwiebeln rot
1 Vanillestange

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Matjessalat in der Apfelschale Hauptspeise: Hähnchenbrust im Rotweinsud auf Pfifferling-Rahm Dessert: Falscher Pflaumenkuchen
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchenbrust im Rotweinsud auf Pfifferling-Rahm
Das Hähnchenbrustfilet würzen und in Olivenöl anbraten. Die geschälte Zwiebel in Ringe schneiden, in Rotwein einkochen und mit der angebratenen Hähchenbrust ziehen lassen. Die geputzten Pfifferlinge mit den Speckwürfeln in wenig Oivenöl anbraten, würzen, mit Sahne ablöschen, eine Ecke Brühwürfel dazugeben und köcheln lassen. Aus Mehl, Eiern und Salz einen homogenen Spätzleteig zubereiten, diesen mit einem angefeuchteten Spachtel über ein Holzbrett in siedendes Salzwasser schaben, abschöpfen und die Spätzle in dem Pfifferlingsrahm nachschwenken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

14.176 Hähnchenbrust mit Hüttenkäsehaube

Kosten für Zutaten DM 14,24
1 Apfel grün
150 g Hähnchenbrust
200 g DANONE Hüttenkäse
4 Feigen
1 Liter Eierlikör
2 Kartoffeln
1 Glas Oliven schwarz
2 Tomaten
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hähnchenbrust mit Hüttenkäsehaube Dessert: Gebackene Früchte auf zwei Saucen
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchenbrust mit Hüttenkäsehaube
Aus den Kartoffeln Kugeln ausstechen. Diese in Salzwasser garen. Die Hähnchenbrüste mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen, in Olivenöl anbraten und zum Weitergaren bei 180°C in den Ofen geben. Eine Scheibe Toastbrot in Würfel schneiden, mit der Hälfte des Hüttenkäses, einer Handvoll entkernter Oliven, Salz, Pfeffer und einem Eigelb vermengen und auf die Hähnchenbrüste streichen. Im Ofen weiter überbacken. Einen Becher Sahne mit einem guten Schuß Weißwein, einem Gemüsebrühwürfel und Kräutern der Provence reduzieren lassen. Eine Tomate vierteln, entkernen und in Butter, Salz und Pfeffer angehen lassen. Die Kartoffeln abgießen und dazugeben. Sahne schlagen. Einen Eßlöffel davon unter die Sauce geben und mit frischem Schnittlauch verfeinern. Diese Sauce auf einen Teller geben. Das Fleisch, die Kartoffeln und Tomaten darauf verteilen.

14.177 Hähnchenbrust mit Johannisbeerspaghetti

Kosten für Zutaten DM 19,11
1 Becher IGLO Blattspinat gefroren
1 Becher Butterkekse
150 g Hähnchenbrust
1 Becher DANONE Hüttenkäse
1 Honigmelone
1 Dos. Johannisbeeren rot
100 g Shrimps
1 Radicchio
1 Becher BUITONI Spaghetti
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Spinatsuppe Hauptspeise: Hähnchenbrust mit Johannisbeerspaghetti Dessert: Panierte Melonenbällchen
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchenbrust mit Johannisbeerspaghetti
Die Hähnchenbrust mit Zitronensaft marinieren, in Olivenöl anbraten, mit Balsamico ablöschen und im Ofen garziehen. Die Spaghetti in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen und in einer Butterflocke nachschwenken. Für die Soße die zweite Zwiebel in Spalten schneiden, in Olivenöl anschwitzen, die Johannisbeeren dazugeben, mit Brühe ablöschen, mit Chili, Salz und Pfeffer verfeinern, pürieren und mit Sahne auffüllen.

14.178 Hähnchenbrust mit Zucchinideckel an Stampfgemüse

Kosten für Zutaten DM 18,78
150 g DR.OETKER Creme fraiche
1 Schale Austernpilze
150 g Hähnchenbrust
1 Becher Griess
1 Ingwerknolle
4 Möhren
1 Tütchen Safran
1 Sellerie
1 Schale Weintrauben blau
1 Zucchini gelb

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hähnchenbrust mit Zucchinideckel an Stampfgemüse Dessert: Safran-Griess an Weintrauben
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchenbrust mit Zucchinideckel an Stampfgemüse
Die Hähnchenbrust und die in Scheiben geschnittene Zucchini würzen und in Olivenöl anbraten. Die angebratenen Zucchinischeiben über der Hähnchenbrust garnieren und im Ofen 10 min. bei 180°C garen. Den geschälten Sellerie und die geschälten Möhren in Würfel schneiden, würzen, zu den Möhren eine Prise Zucker geben, getrennt voneinander in Salzwasser blanchieren, stampfen und mit Sahne auffüllen. Die geputzten Austernpilze in Würfel schneiden, würzen, in Olivenöl anschwitzen, von der Platte nehmen und eine Prise geriebenen Ingwer darüber streuen. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Riesling Qualitätswein 'halbtrocken' Weingut Heinz Schmitt/Leiwen von der Mosel

14.179 Hähnchenbrustfilet an Chinakohlgemüse

Kosten für Zutaten DM 18,46
1 Chinakohl
1 Tüte Cashewkerne
1 Schale Champignons braun
2 Bananen
1 Hähnchenbrustfilet
1 Dos. Kokosstücke in Sirup
1 Becher Kroepoek
2 Kartoffeln
2 Paprika weiß&rot
1 Paprika orange

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Paprikasuppe Hauptspeise: Hähnchenbrustfilet an Chinakohlgemüse Dessert: Bananen-Kokos-Schale
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchenbrustfilet an Chinakohlgemüse
Das Hähnchenbrustfilet würzen, in Olivenöl anbraten, die fein geschnittenen Chinakohlstreifen und einige gehackte Pistazienkerne dazugeben, nachwürzen und mit etwas Paprikasuppe (aus der Vorspeise) ablöschen. Für ein Kartoffelkörbchen eine Kartoffel schälen, eine dicke Scheibe herausschneiden, diese am Rand mit einem Sparschäler umfahren, so daß ein langer Faden entsteht (den Faden nicht von der Kartoffelscheibe abtrennen). Eine ungerade Anzahl von Holzstielen am Rand der Kartoffelscheibe einstechen, mit dem Kartoffelfaden umlegen, im tiefen Fett ausbacken, salzen und zum Anrichten mit etwas Chinakohl füllen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

14.180 Hähnchenbrustmedaillons an Dattelsoße

Kosten für Zutaten DM 17,36
3 Chicoree
100 g Datteln
150 g Hähnchenbrust
1 Becher IGLO Erbsen gefroren
3 Kartoffeln
150 g Leerdamer
1 Limone
1 Glas Oliven grün
2 Orangen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gratinierter Chicoree Hauptspeise: Hähnchenbrustmedaillons an Dattelsoße Dessert: Orangenzabaione
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchenbrustmedaillons an Dattelsoße
Die Hähnchenbrust in Medaillons schneiden, würzen und in Olivenöl anbraten. Die geviertelten Datteln im Bratensud garen, mit Balsamico ablöschen, ein Stückchen Brühwürfel einrühren, einkochen und mit einem Schuß Sahne verfeinern. Die Erbsen im Salzwasserbad

blanchieren, abgießen und mit einer Butterflocke, einem Schuß Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Kartoffelpüree die geschälten Kartoffeln in Würfel schneiden, in Salzwasser garen und mit einer Butterflocke, Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat zu Püree verrühren.

14.181 Hähnchenbrustmedaillons mit Gemüseschuppen

Kosten für Zutaten DM 16,35
150 g Hähnchenbrust
1 Schale Erdbeeren
1 Stange Lauch
2 Kiwis
5 Möhren
1 Tüte Pistazienkerne
250 g Magerquark
1 Zucchini
1 Becher Vollkornnudeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hähnchenbrustmedaillons mit Gemüseschuppen Dessert: Erdbeer-Kiwi-Carpaccio
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchenbrustmedaillons mit Gemüseschuppen
Die Hähnchenbrust in Medaillons schneiden, würzen und in Olivenöl anbraten. Die Möhren und die Zucchini in Scheiben schneiden, diese kurz in Salzwasser blanchieren, abgießen, abwechselnd auf die Medaillons schichten und im Ofen garziehen lassen. Die Vollkornnudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen, mit einem Pesto aus Olivenöl, Balsamico, einigen Pistazienkernen, Basilikum, Petersilie, Salz und Pfeffer nappieren und als Nest auf einem flachen Teller anrichten. Den Lauch in feine Julienne schneiden, mehlieren, im tiefen Fett ausbacken und salzen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

14.182 Hähnchenbrustpiccata auf Bohnenrahm

Kosten für Zutaten DM 17,86
1 Glas Dicke Bohnen
2 Äpfel grün
1 Apfelsine
150 g Hähnchenbrust
100 g Nordseekrabben
1 Becher DR.OETKER Paradiescreme Vanille
1 Becher NESTLE Mürbeteig
100 g Parmesan
1 Schale Rucola

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Dill-Krabben mit Herz Hauptspeise: Hähnchenbrustpiccata auf Bohnenrahm

Dessert: Apfeltartelettes auf flambierten Orangen
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchenbrustpiccata auf Bohnenrahm
Die Hähnchenbrust zu Medaillons schneiden, würzen, mehlieren, durch eine Masse aus geriebenem Parmesan und zwei Eiern ziehen, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen lassen. Die geschälten Bohnen in Sahne einkochen, würzen, mit reichlich Thymian und frisch gehackter Petersilie verfeinern und mit kalt angerührter Stärke abbinden.

14.183 Hähnchenbrustroulade mit Spargel-Tomaten an Spinatsoße

Kosten für Zutaten DM 19,34
1 Schale Cocktailtomaten
150 g Hähnchenbrust
1 Becher Griess
1 Becher Mohnfix
1 Mango
1 Glas Senf grob
50 g Salami
1 Bd. Spinat
1 Bd. weiß Spargel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Senfsuppe Hauptspeise: Hähnchenbrustroulade mit Spargel-Tomaten an Spinatsoße
Dessert: Mohn-Grießschnitte auf Mangoschaum
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchenbrustroulade mit Spargel-Tomaten an Spinatsoße
Die Hähnchenbrust plattieren, würzen, mit einigen Spinatblättern und gewürfelter Salami belegen, einrollen, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Die Cocktailtomaten und den geschälten Spargel im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in Butter, Salz und Pfeffer nachschwenken. Für die Soße Butter und gehackten Knoblauch anschwitzen, den übrigen Spinat dazugeben, mit Brühe und Sahne ablöschen, pürieren, einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt verzieren.

14.184 Hähnchenfilets auf Champignonbeet und Ingwersauce

Kosten für Zutaten DM 14,70
1 Dos. Artischockenböden
200 g Champignons
150 g Hähnchenfilet
1 Ingwerknolle
1 Salatgurke
100 g Schnecken

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Weißwein-Kräutersüppchen mit Schneckenragout Hauptspeise: Hähnchenfilets auf Champignonbeet und Ingwersauce

Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchenfilets auf Champignonbeet und Ingwersauce
Die Hähnchenfilets würzen und mit einem Rosmarinzweig, Lorbeer und Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Zum Weitergaren bei 180°C in den Ofen geben. Die Salatgurke tournieren und blanchieren. Die Pilze putzen, vierteln und in einer Pfanne mit den Artischockenböden, Rosmarin, Knoblauch und einem Lorbeerblatt in Olivenöl anbraten. Die Salatgurke dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Weißwein mit 1/2 Brühwürfel und einer angedrückten Knoblauchzehe reduzieren lassen. Den Ingwer reiben und hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Sahne auffüllen. Das Gemüse auf einem Teller anrichten, das Fleisch und die Sauce darübergeben.

14.185 Hähnchenkeule auf Artischockenböden

Kosten für Zutaten DM 14,35
1 Glas Artischockenböden
1 Apfel grün
2 Hähnchenkeulen
200 g DANONE Hüttenkäse
6 DANONE Joghurt
Fruchtzwerge
1 Sellerie
1 Rotkohl

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hähnchenkeule auf Artischockenböden Dessert: Hüttenkäse mit Joghurt und mariniertem Apfel
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchenkeule auf Artischockenböden
Rotkohl in Streifen schneiden. Rotkohl in etwas Wasser kochen und mit Wein ablöschen. Mit Calvados, Butter, Salz und Zucker abschmecken. Sellerie schälen und anbraten. 2 Hähnchenkeulen ca. 3 Min. in Öl anbraten. Danach im Ofen weitergaren. Den Sellerie in die Hähnchenpfanne geben und ca. 5 Min. braten. 2 Artischockenherzen in Öl anbraten. Sellerie und Rotkohl nebeneinander legen und das Hähnchen mit den Artischockenherzen daraufgeben. Mit Basilikum garnieren.

14.186 Hähnchenkeule im Speckmantel

Kosten für Zutaten DM 12,97
1 Birne
450 g Blätterteig
1 Glas SCHWARTAU Aprikosenmarmelade
2 Hähnchenkeulen
500 g Sauerkraut
100 g Speck
3 Schalotten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Schalotten im Schlafrock Hauptspeise: Hähnchenkeule im Speckmantel
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchenkeule im Speckmantel
Die Hähnchenkeule auslösen, das Fleisch zerkleinern, plattieren und in den in Scheiben geschnittenen Speck einwickeln. Mit Spießen fixieren und anbraten. Das Sauerkraut mit Sahne, Salz, Pfeffer, einem kleinen Schuß Weißwein und einem Lorbeerblatt köcheln lassen. Die Birne schälen, in Spalten schneiden, und diese auf dem Sauerkraut dünsten lassen. Die Birnen sternförmig auf einem Teller auslegen, das Sauerkraut in die Mitte geben und die Spieße darauf verteilen. Mit der Sauce aus der Vorspeise und frischen Kräutern garnieren.

14.187 Hähnchenragout an Basilikumpesto auf Schmorgemüse

Kosten für Zutaten DM 17,98
1 Becher NESTLE Blätterteig
1 Becher BUTARIS Butterschmalz
1 Hähnchenbrustfilet
1 Becher Haselnußkerne
1 Mango
1 Paprika rot
1 Becher Reisnudeln
2 Schalotten
1 Weißkohl

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hähnchenragout an Basilikumpesto auf Schmorgemüse Dessert: Mango-Tarte auf Joghurt-Nuß-Soße
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchenragout an Basilikumpesto auf Schmorgemüse
Das Hähnchenbrustfilet in feine Scheiben schneiden, leicht plattieren, in einer Marinade aus Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer ziehen lassen, würzen und kurz in Olivenöl anbraten. Die Reisnudeln in Salzwasser und Olivenöl abkochen, abschütten und in Butterschmalz nachschwenken. Die Weißkohlscheiben, einige Schalottenwürfel und die entkernte, fein geschnittene Paprika in Butterschmalz ansautieren, eine Ecke Gemüsebrühwürfel unterrühren, mit Knolauchscheiben, Salz und Pfeffer verfeinern und mehrfach mit einem Schuß Weißwein ablöschen. Für die Soße reichlich Basilikumblätter, Olivenöl, einige Schalottenwürfel, Zitronensaft und Cidre-Essig vermixen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

14.188 Hähnchenschenkel Jäger Art

Kosten für Zutaten DM 13,72
3 Hähnchenunterschenkel
1 Dos. Kidneybohnen
1 Becher Pfifferlinge
3 Mandarinen
1 Becher Nudeln bunt

1 Tomate
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade

Kochduell Grundausstattung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hähnchenschenkel Jäger Art Dessert: Mandarinensalat
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchenschenkel Jäger Art
Die Nudeln kochen. Die Hähnchenschenkel bis zum Knochen anschneiden und dann in einer Pfanne, mit Öl, Knoblauch, Kräutern, Salz und Pfeffer, anbraten. Mit Weißwein ablöschen, einen Schuss Essig und einen Brühwürfel dazugeben. Die Bohnen abtropfen und später dazugeben. Die Pfifferlinge putzen, halbieren und in einer Pfanne anbraten, mit Weißwein ablöschen, die Würfel einer geschälten Tomate dazugeben (aus der Schale läßt sich ein Tomatenröschen drehen) und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Die fertiggegarten Nudeln mit etwas von dem Nudelwasser mit in die Pfanne geben. Die Bohnen am Tellerrand anrichten, die Nudeln, die Pilze und das Fleisch in die Mitte geben und mit dem Tomatenröschen verzieren.

14.189 Hähnchentasche a la Cordon Bleu

Kosten für Zutaten DM 1400
1 Becher Blattspinat
1 Glas Apfelkompott
200 g Hähnchenbrustfilet
100 g Schimmelkäse
1 Becher Yufka
1 Becher Zwieback
1 Tüte DR.OETKER Vanillepuddingpulver

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hähnchentasche a la Cordon Bleu Dessert: Teigtaschen "Promille"
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchentasche a la Cordon Bleu
In die beiden Filets Taschen einschneiden und diese mit dem Käse füllen. Würzen. Zwieback mahlen. Das Fleisch erst durch Mehl, dann durch ein geschlagenes Ei und zum Schluß durch die Zwiebackbrösel ziehen. Die Filets in einer Pfanne anbraten und im Ofen bei 200°C Umluft zu Ende garen. Den Spinat putzen und in Butter anschwitzen. Den Rest des Käse dazugeben, mit Sahne ablöschen, würzen und zum Gratinieren bei Oberhitze in den Ofen stellen. Den überbackenen Spinat in der eigenen Sauce servieren. Das Fleisch darauflegen. Mit Schnittlauch garnieren.

14.190 Häschen am Spieß

Kosten für Zutaten DM 18,30
1 Birne
150 g Hasenrückenfilet
1 Granatapfel
1 Schale Himbeeren
1 Schale Pilzmischung
1 Salatgurke
1 Becher Tagliatelle
1 Bd. Thymian
1 Zucchini
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Häschen am Spieß Salat: Norwegischer Salat
Zubereitung der Hauptspeise: Häschen am Spieß
Das Hasenrückenfilet in Würfel schneiden und abwechselnd mit den übrigen Zucchinischeiben, den übrigen Pilzen und Zwiebelspalten auf Holzspieße stecken, würzen, in Olivenöl anbraten und in einem hohen Glas anrichten. Für die Soße Tomatenmark, ein Glas Wasser, eine Ecke Brühwürfel, gezupften Thymian, Salz und Pfeffer einreduzieren und in einem Schälchen servieren.

14.191 Haifischsteak mit Pommes Parisiennes

Kosten für Zutaten DM 19,78
1 Artischocke
150 g Haifischsteak
1 Schale Himbeeren
2 Kartoffeln
1 Schale Mungobohnensprossen
1 Becher Maronen
2 Tomaten
1 Bd. Spinat

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Spinatrahmsuppe mit Artischockenboden Hauptspeise: Haifischsteak mit Pommes Parisiennes Dessert: Maronenjoghurt an Himbeerpüree
Zubereitung der Hauptspeise: Haifischsteak mit Pommes Parisiennes
Das Haifischsteak säubern, säuern, salzen, mehlieren und in einer Grillpfanne mit Olivenöl anbraten. Die geputzten Mungobohnensprossen dazugeben und leicht anschwitzen. Aus den geschälten Kartoffeln mit einem Pariser Löffel Kugeln ausstechen, diese im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und mit einer Butterflocke schwenken. DieTomaten schälen, aushöhlen, kurz in Salzwasser anblanchieren und mit den Kartoffelkugeln füllen. Aus der Tomatenschale eine Rose formen und dazugeben. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Wolkentanz Riesling Qualitätswein 'trocken' Weingut Kirsten/Klüssrath von der Mosel

14.192 Halbgefüllte Putenroulade auf Pastalöckchen

Kosten für Zutaten DM 13,30
2 Kiwis
1 Putenmedaillon
1 Bd. Möhren
1 Becher BARILLA Nudeln
1 Becher HARIBO Schaumerdbeeren
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Halbgefüllte Putenroulade auf Pastalöckchen Dessert: Yoghurttrikolore mit Erdbeerschaumzucker
Zubereitung der Hauptspeise: Halbgefüllte Putenroulade auf Pastalöckchen
Die Pasta in Salzwasser kochen. Die Zwiebel in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne andünsten. Das Putenmedaillon plattieren und von beiden Seiten pfeffern und salzen. Die Möhren schälen, in Würfel schneiden und anbraten. 2 Scheiben Brot toasten und in Stückchen zu den Möhren geben. Auch die angedünstete Zwiebel den Möhren beifügen. Die Masse auf die Medaillons verteilen und diese mit einem Zahnstocher zu einem Röllchen verschliessen. Die Röllchen kurz anbraten und eine Minute bei 450 Watt in die Mikrowelle stellen. Die Nudeln und die Röllchen auf einem Teller anrichten und mit Basilikum und Petersilie garnieren.

14.193 Hamburger Pfannfisch vom Karpfen

Kosten für Zutaten DM 14,60
1 Aubergine
1 Chili rot
1 Karpfen
4 Kartoffeln
1 Stange Lauch
10 Okra-Schoten
1 Flasche Malzbier
2 Orangen
1 Becher Pfifferlinge
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hamburger Pfannfisch vom Karpfen Dessert: Süsse Röstis mit Kraftmalz-zabaione
Zubereitung der Hauptspeise: Hamburger Pfannfisch vom Karpfen
Zwei Kartoffeln in Stücke schneiden. Die Zwiebeln schälen, würfeln und in Öl anschwitzen. Die Kartoffeln dazugeben. Den Lauch und die Aubergine in Scheiben schneiden und hinzufügen. Die Peperoni halbieren, entkernen, in Streifen schneiden und zu dem Gemüse geben. Den Karpfen filieren. Die Filets würzen, in einer Pfanne anbraten, und zum Weitergaren bei 180°C in den Ofen stellen. Die Okraschoten blanchieren. Aus Mehl und

einem Schuss Weißwein einen Teig herstellen. Die Okraschoten durch diesen Teig ziehen und fritieren. 1/4 l. Weißwein in einem Topf reduzieren lassen, mit Sahne auffüllen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwas Senf untermontieren. Die zuvor gewaschenen Pfifferlinge zu dem Gemüse geben, und dieses dann auf einem Teller anrichten, die Sauce und den Fisch dazugeben. Die Okraschoten darauf verteilen.

14.194 Hamburger Stübenküken

Kosten für Zutaten DM 13,69
300 g IGLO Blattspinat gefroren
1 Banane
1 Baby Ananas
1 Grapefruit
3 Kartoffeln
1 Stubenküken
1 Speckbrotstange

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hamburger Stübenküken Dessert: Ananas Kapstadt
Zubereitung der Hauptspeise: Hamburger Stübenküken
Den Blattspinat in Sahne auftauen und erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Kartoffeln schälen, mit Hilfe einer Mandoline in Scheiben mit Waffelmuster reiben und in Öl braten. Salzen. Das Stubenküken auslösen, würzen und in Öl braten. (Erst die Keulen, dann die Brüste dazugeben). Mit Weißwein ablöschen, nachwürzen und zum Weitergaren bei 200°C in den Ofen geben. Die Speckbrotstange in Stücke schneiden. Drei davon in Butter anbraten. Den Spinat auf einem Teller anrichten. Die Speckbrotstangenstücke und die Kartoffeln dazugeben. Das Fleisch tranchieren und auf dem Spinat anrichten.

14.195 Hamburgervariation von Tanja und Rainer

Kosten für Zutaten DM 14,59
1 Aubergine
150 g Blattspinat
1 Fläschchen Kaffeelikör
50 g Parmesan
150 g Rinderhüftsteak
50 g Sardellenfilets
1 Glas Sauerkirschen
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hamburgervariation von Tanja und Rainer Dessert: Kirschsüppchen mit Kaffeelikörsahne
Zubereitung der Hauptspeise: Hamburgervariation von Tanja und Rainer

Das Rinderhüftsteak grob würfeln und durch einen Fleischwolf drehen. Drei Sardellenfilets ebenfalls. Beides gut mit Salz, Pfeffer, einem Ei und den Würfeln einer Zwiebel vermengen und in einer Pfanne mit Öl zu einer Frikadelle braten. Den Parmesan reiben und darüberstreuen. Zum Weitergaren die Frikadelle bei 180°C in den Ofen stellen. Die Aubergine in Scheiben schneiden, diese mit einem Spiegelei zusammen in einer Pfanne braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus Joghurt, Senf, Weißwein, Salz und Pfeffer eine Sauce montieren. Die andere Zwiebel in feine Streifen schneiden, mit dem Spinat in einer Pfanne anziehen lassen und würzen. Den fertigen Spinat in der Mitte eines Tellers anrichten, die Frikadelle und das Spiegelei darauflegen und alles mit der Sauce und den Auberginenscheiben umrunden.

14.196 Hase auf Schokoladensauce

Kosten für Zutaten DM 19,92
100 g Brie
150 g Hasenrückenfilet
1 Becher Frühlingsrollenteig
1 Tüte Gnocchi
2 Orangen
500 g Rote Bete vorgekocht
60 g Saucenlebkuchen
1 Schokoweihnachtsmann
1 Glas Wildfond
1 Becher Weinbrandpralinen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Lebkuchengnocchi Hauptspeise: Hase auf Schokoladensauce Dessert: Brie auf Orangenfilets
Zubereitung der Hauptspeise: Hase auf Schokoladensauce
Das Hasenrückenfilet würzen, einrollen, mit einem Spieß befestigen und in Olivenöl anbraten. Geschrotetes Weißbrot und Rote Bete Würfel in den Frühlingsrollenteig einwickeln, mit einem Spieß befestigen und im Ofen backen. Für die Soße den übrigen Wildfond mit Rotwein einkochen, mit einem Schuß Sahne verfeinern, einige Weinbrandpralinen einrühren, mit kalt angerührter Stärke abbinden und würzen.

14.197 Hasenfilet in Schattenmorellensoße

Kosten für Zutaten DM 17,29
150 g Hasenfilet
1 Becher Griess
1 Schälchen Erdbeeren
1 Paprika gelb
250 g Magerquark
4 Schalotten
1 Glas Schattenmorellen
3 Topinambur
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Paprika-Creme-Suppe Hauptspeise: Hasenfilet in Schattenmorellensoße Dessert: Griessoufflé mit Erdbeersalat
Zubereitung der Hauptspeise: Hasenfilet in Schattenmorellensoße
Das Hasenfilet würzen und in Olivenöl scharf anbraten. Die übrigen Schalotten würfeln, mit feinen Wirsingstreifen in Olivenöl und Butter ansautieren, mit Sahne auffüllen und einkochen lassen. Den Topinambur schälen, raspeln, ein Ei unterrühren, in Olivenöl ausbacken, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit einer runden Form auf einen flachen Teller stürzen. Für die Soße etwas Schattenmorellensaft mit Rotwein und Honig reduzieren, die Schattenmorellen einrühren und ziehen lassen.

14.198 Hasenfilet in Tomaten-Sahne an Gnocchi

Kosten für Zutaten DM 17,47
1 Schale Champignons
1 Banane
150 g Hasenfilet
100 g Leberwurst
1 Becher PFANNI Kartoffelpüree
2 Marzipanfiguren
1 Quitte
1 Glas Tomaten eingelegt
250 g Wan Tan Teig

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Champignoncremesuppe mit Leberwursttortellini Hauptspeise: Hasenfilet in Tomaten-Sahne an Gnocchi Dessert: Marzipan-Wan-Tans mit Bananen-Quitten-Ragout
Zubereitung der Hauptspeise: Hasenfilet in Tomaten-Sahne an Gnocchi
Das Hasenfilet würzen, in Olivenöl anbraten, geschnittene, getrocknete Tomaten einrühren, mit Sahne ablöschen, einkochen lassen und würzen. Die übrigen Champignons in Würfel schneiden, in Butter und Knoblauch ansautieren, würzen und mit frisch gehackten Kräutern verfeinern. Das Kartoffelpüree mit heißer Milch anrühren, mit Stärke verdicken, zu einer Rolle formen, in Scheiben schneiden und in Butter, Olivenöl, Salz und Pfeffer als Gnocchis braten.

14.199 Hasenrücken auf Steinpilzsoße

Kosten für Zutaten DM 19,91
200 g Hasenrückenfilet
1 Schale Himbeeren
1 Fläschchen Eierlikör
2 Kartoffeln
1 Stange Lauch
1 Becher Mini-Zucchini
6 Möhren
5 Pflaumen
30 g Steinpilze getrocknet
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hasenrücken auf Steinpilzsoße Dessert: Waffeln mit Eierlikör und marinierten Himbeeren
Zubereitung der Hauptspeise: Hasenrücken auf Steinpilzsoße
Das Hasenrückenfilet würzen, in Olivenöl anbraten und mit einem Schuß Rotwein reduzieren. Geschnittenen Lauch, geschnittene Möhren und einige Zwiebelstücke würzen, in Butter anbraten und als Füllung in eine halbierte, ausgehöhlte, blanchierte Zwiebel geben. Für die Soße die übrigen Zwiebelstücke mit den Steinpilzen in Olivenöl anbraten, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen und würzen. Die Minizucchini längs einschneiden, im Salzwasserbad blanchieren und in Butter, Salz und Pfeffer schwenken. Die in dünne Scheiben geschnittenen Kartoffeln würzen, in Olivenöl anbraten und als Bett auf einem flachen Teller anrichten. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau, Frau Fischer, einen 1994 Clos la Coutale Cahors, V. Bernede et Fils aus Frankreich

14.200 Hasenrücken unter dem Pilzgratin

Kosten für Zutaten DM 14,92
1 Birne
200 g Hasenrücken
200 g Kräuterfrischkäse
1 Becher Pilzmischung
1 Stange Sellerie
1 Rotkohl
1 Glas SCHWARTAU Quittengelee
1000 ml Vanilleeis

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hasenrücken unter dem Pilzgratin Dessert: Fritiertes Eis
Zubereitung der Hauptspeise: Hasenrücken unter dem Pilzgratin
Den Hasenrücken auslösen, parieren, würzen, in Olivenöl anbraten und in einen Törtchenring in eine Pfanne legen. Die Pilze fein kleinschneiden und mit zwei gewürfelten Toastbrotscheiben, Salz, Pfeffer und einem Ei vermengen. Diese Masse auf das Fleisch geben, und das Förmchen in der Pfanne bei 200°C Oberhitze in den Ofen stellen. Den Rotkohl kleinschneiden, andünsten und mit viel Rotwein, einem Lorbeerblatt und etwas Zucker einkochen lassen. Den Sellerie schälen, in Streifen schneiden, diese andünsten und im eigenen Saft garen. Am Schluß zwei Löffel Frischkäse mit unterrühren. Den Rotkohl auf einem Teller ausbreiten, den Sellerie und das überbackene Fleisch, das zuvor aus seinem Förmchen geholt wurde, dazugeben. Mit Selleriegrün garnieren.

14.201 Hasenrückenfilet auf Rotkohlkompott und Wacholderpesto

Kosten für Zutaten DM 18,97
150 g Hasenrückenfilet
1 Becher DR.OETKER Gelatineblätter
1 Becher Keniabohnen
6 Möhren
1 Papaya
1 Fläschchen Orangensaft
1 Rotkohl
1 Stange Sellerie
3 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Minestrone Hauptspeise: Hasenrückenfilet auf Rotkohlkompott und Wacholderpesto Dessert: Gratinierte Papaya mit Baiserhaube
Zubereitung der Hauptspeise: Hasenrückenfilet auf Rotkohlkompott und Wacholderpesto
Das Hasenrückenfilet würzen und in Olivenöl anbraten. Ein Stück Zitronenschale, Knoblauch, geriebenen Wacholder, frische Kräuter, Zwiebelstifte, Butter und Sellerieblätter dazugeben, mit Rotwein ablöschen und ziehen lassen. Einen halben geschnittenen Rotkohl und einige Zwiebelstifte in Butter anschwitzen, mit Rotwein, Honig, Zitronenschale, geriebenem Wacholder, Salz, Pfeffer, Sellerieblättern und frischen Kräutern abschmecken und ziehen lassen. Zum Schluß die Zitronenschalen entfernen, ein Stück Butter unterrühren und alles auf einem flachen Teller anrichten. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1996 Trollinger QbA Untertürkheimer Herzogenberg aus Untertürkheim

14.202 Hecht im Currysud auf Sauerampfersoße

Kosten für Zutaten DM 19,98
1 Bd. Basilikum rot
150 g Hechtfilet
1 Fenchel
1 Schälchen Kapuzinerkresse
3 Passionsfrüchte
1 Schale Sauerampfer
500 g Rote Bete vorgekocht
1 Schale Sojasprossen
2 Zwiebeln rot
1 Schale Weintrauben grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hecht im Currysud auf Sauerampfersoße Salat: Fenchelsalat an Rote Bete Vinaigrette Dessert: Weintrauben-Passionsfrucht-Süppchen
Zubereitung der Hauptspeise: Hecht im Currysud auf Sauerampfersoße
Die geschälten Zwiebeln in Scheiben schneiden, mit Salz, Pfeffer und Curry würzen und in etwas Weißwein leicht garen. Das Hechtfilet in Stücke schneiden, zu den Zwiebeln geben und garziehen lassen. Die Sojasprossen putzen und in Olivenöl anbraten. Für die Soße einige Sauerampferblätter mit Olivenöl, Pfeffer und Salz pürieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Kapuzinerblüten garnieren. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Santa Digna Rosé Soc. Vinicola Miguel Torres/Curico aus Chile

14.203 Heilbutt an buntem Gemüse

Kosten für Zutaten DM 18,61
1 Blumenkohl
150 g Heilbutt schwarz
1 Tüte Haselnüsse
1 Gemüsezwiebel
1 Becher IGLO Erbsen gefroren
3 Kartoffeln
1 Tüte Kokosnußcremepulver
6 Minibananen
1 Zucchini gelb

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Erbsencremesuppe Hauptspeise: Heilbutt an buntem Gemüse Dessert: Haselnuß-souflée
Zubereitung der Hauptspeise: Heilbutt an buntem Gemüse
Den schwarzen Heilbutt häuten, würzen, mehlieren, in Olivenöl anbraten und mit einer Butterflocke nachbraten. Die übrigen Zwiebelscheiben in Butter anschmoren, mit Weißwein auffüllen, einkochen und mit Salz, Pfeffer, Zucker, Thymian und Muskat abschmecken. Die Blumenkohlröschen im Salzwasserbad blanchieren und die tournierten Zucchini- Halbmonde in Olivenöl anbraten. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1996 Riesling Qualitätswein 'trocken' Baron zu Knyphausen/Erbach aus dem Rheingau

14.204 Heilbutt mit Sauerampfer-Kürbishaube

Kosten für Zutaten DM 19,54
100 g Alfalfasprossen
1 Becher Cous-Cous
150 g Heilbutt weiß
1 Schale Erdbeeren
1 Kürbisstück
1 Paprika Rot
1 Pomelo
1 Bd. Sauerampfer
1 Romanesco
1 Tüte Rosinen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Heilbutt mit Sauerampfer-Kürbishaube Salat: Exotischer Fruchtsalat in der Pomelo
Zubereitung der Hauptspeise: Heilbutt mit Sauerampfer-Kürbishaube
Den Heilbutt fächerförmig einschneiden, würzen, in Olivenöl anbraten und ziehen lassen. Den Kürbis entkernen, würfeln, in Salz, Pfeffer und Olivenöl anschwitzen, schichtweise mit einigen Sauerampferblättern über dem Heilbutt anrichten und bei 220°C im Ofen garziehen lassen. Den Cous-Cous in heißem Wasser mit Salz, Pfeffer und Olivenöl quellen lassen, die Paprikawürfel und etwas gehackten Sauerampfer einrühren und mit Tabasco abschmecken. Für die Soße den übrigen Sauerampfer mit Olivenöl, Salz und Pfeffer

pürieren. Die Alfalfasprossen waschen und mit Olivenöl und Balsamico marinieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Sauerampferblatt garnieren.

14.205 Heilbuttmedaillons im Nußmantel

Kosten für Zutaten DM 18,04
150 g Heilbutt schwarz
1 Gemüsezwiebel
1 Schale Himbeeren
3 Kartoffeln
50 g Parmesan
2 Nektarinen
1 Becher DR.OETKER Paradiescreme
Vanille
1 Tüte Studentenfutter
1 Bd. Spargel
100 g Schinken roh

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Spargel-Schinken-Gratin Hauptspeise: Heilbuttmedaillons im Nußmantel Dessert: Paradiescreme
Zubereitung der Hauptspeise: Heilbuttmedaillons im Nußmantel
Den Heilbutt häuten, in Medaillons schneiden, säuern, würzen, mehlieren, durch Eimasse ziehen, mit den geschroteten Nüssen des Studentenfutters panieren und in Olivenöl anbraten. Aus den Kartoffeln mit einem Pariser Löffel Kugeln ausstechen, diese im Salzwasserbad garen, abgießen und mit einer Butterflocke und frisch gehackten Kräutern nachschwenken. Die Gemüsezwiebel halbieren, aushöhlen, im Spargelsud garen und mit den Kartoffelkugeln füllen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Kräutersträußchen garnieren.

14.206 Herbstgemüseteller

Kosten für Zutaten DM 12,37
1 Fenchel
1 Stange Lauch
150 g Putenschnitzel
100 g Pinienkerne
200 g SCHWARTAU Marzipan
2 Tomaten
1 Glas Rumfrüchte

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Herbstgemüseteller Dessert: Rumtopf von zu Hause
Zubereitung der Hauptspeise: Herbstgemüseteller
Das äußere Blatt vom Fenchel blanchieren. Den Rest in feine Streifen schneiden, in Olivenöl angehen lassen, mit Weißwein ablöschen und mit einem Brühwürfel, Salz und Pfeffer würzen. Das Putenschnitzel fein schnetzeln, würzen, ansautieren, die Pinienkerne

dazugeben, mit Sahne auffüllen und einkochen lassen. Die Tomaten in heißem Wasser abschrecken, schälen und achteln. Das Grün vom Lauch waschen, kurz blanchieren, und mit einem Streifen einen Törtchenring auskleiden. Diesen in die Mitte eines Tellers stellen. Das Geschnetzelte hineinfüllen und den Ring abnehmen. (Der Lauch soll das Geschnetzelte umringen.) Das Fenchelblatt danebenlegen. Den Rest des Fenchels und die Tomaten dazugeben. Mit den feinen, grünen Spitzen des Fenchels garnieren.

14.207 Herbstliche Hähnchenbrust im Kräutermantel

Kosten für Zutaten DM 14,45
2 Birnen
1 Hähnchenbrust
2 Kartoffeln
1 Glas Maronen
1 Glas Rosenkohl
1 Becher NATREEN Vanilleeis

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Herbstliche Hähnchenbrust im Kräutermantel Dessert: Beschwipste Birne
Zubereitung der Hauptspeise: Herbstliche Hähnchenbrust im Kräutermantel
125 ml Sahne, 2 gute Schüsse Calvados und Zucker in einem Topf anköcheln. Ca. die Hälfte der Maronen in Zucker anschwitzen und mit zu der Sahne geben. Fleisch mit Pfeffer, Salz und ital.Kräutermischung würzen, Basilikum, Schnittlauch und Petersilie kleinhacken und das Fleisch darin wälzen. Bei niedriger Hitze braten und zum Schluß mit Weißwein ablöschen. Rosenkohl halbieren, kochen und danach in Butter kurz anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Eine Kartoffel schälen, halbieren, aushöhlen und in Salzwasser kochen. Einige Maronen in die ausgehöhlte Kartoffel füllen. Die Kartoffel mit den Maronen und dem Fleisch auf der Sauce anrichten

14.208 Herzen am Spieß

Kosten für Zutaten DM 16,98
2 Birnen
150 g Cashewkerne
150 g Hähnchenbrust
100 g Hühnerherzen
3 Kartoffeln
1 Fläschchen Kirschlikör
1 Glas Oliven schwarz
1 Bd. Rosmarin
2 Tomaten
2 Rote Bete
1 Becher DR.OETKER Vanillepuddingpulver

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Herzen am Spieß Dessert: Vanillepudding

Zubereitung der Hauptspeise: Herzen am Spieß
Die kräftigsten Rosmarinstiele bis auf die Spitze entblättern, abwechselnd eine Hühnerherz und einen Hähnchenbrustwürfel aufspießen, in Olivenöl anbraten und mit einer Butterflocke verfeinern. Die Rote Bete schälen, mit einem Spiraldreher zu Spaghetti schneiden und im tiefen Fett ausbacken. Die geschälten Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, fritieren und salzen. Für die Soße die Tomatenecken in Olivenöl anschwitzen, würzen, mit Weißwein ablöschen, ein Stück Brühwürfel einrühren, einkochen, passieren und mit den halbierten, entkernten Oliven und frisch gehacktem Basilikum verfeinern.

14.209 Hühnerbeingeschnetzeltes an Vollkornnudeln

Kosten für Zutaten DM 14,58
1 Blumenkohl (grün)
1 Hühnchenkeule
1 Becher Pflaumen(getrocknet)
1 Becher Sojasprossen
1 Becher SCHNEEKOPPE Weizenkleie
250 g Vollkornnudeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hühnerbeingeschnetzeltes an Vollkornnudeln Dessert: Weizenkleieplätzchen auf Pflaumensauce
Zubereitung der Hauptspeise: Hühnerbeingeschnetzeltes an Vollkornnudeln
Die Vollkornnudeln in Salzwassser abkochen, abschrecken und mit frisch geriebenem Muskat abschmecken. Blumenkohlröschen kochen. Den Hühnerschenkel auslösen, schnetzeln, in Olivenöl anbraten, mit Weißwein ablöschen, einen Becher Sahne dazugeben und einkochen lassen. Mungobohnenkeime, frischgehackte Petersilie und einen Spritzer Sojasauce unter das Geschnetzelte rühren. Serviert wird das Geschnetzelte auf den Nudeln, die Blumenkohlröschen werden am Tellerrand dekoriert.

14.210 Hühnerbeingeschnetzeltes mit Käsesauce

Kosten für Zutaten DM 12,65
1 Apfel grün
250 g Cashewkerne
100 g Gouda
3 Putenunterschenkel
4 Möhren
1 Zwiebel
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hühnerbeingeschnetzeltes mit Käsesauce Dessert: Cashew-Apfel
Zubereitung der Hauptspeise: Hühnerbeingeschnetzeltes mit Käsesauce

Reis kochen. Die Putenunterschenkel auslösen, in kleine Stücke schneiden und mit den Würfeln einer Zwiebel anbraten. Mit Weißwein ablöschen, Salz, Pfeffer und Sahne dazugeben. Am Schluß gewürfelten Gouda unterrühren. Die Möhren schälen, zum Teil in kleine Blumenscheiben schneiden, zum Teil als "Perlen" ausstechen und aus der Zucchini ebenfalls Perlen ausstechen. Das Gemüse in Butter ansautieren. Den garen Reis abgießen, mit Petersilie vermengen und mit Hilfe eines Förmchens auf einen Teller stürzen. Mit den Möhrenblumen den Tellerrand dekorieren. Die Pute mit der Sauce ebenfalls auf den Teller geben, die "Perlen" darüberstreuen und alles mit Basilikum garnieren.

14.211 Indisches Schweinchen

Kosten für Zutaten DM 12,65
1 Blumenkohl
1 Chili rot
2 Bananen
1 Batate
1 Becher Kokosflocken
200 g Schweinefilet
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Indisches Schweinchen
Zubereitung der Hauptspeise: Indisches Schweinchen
Die Batate schälen, in Würfel schneiden und kochen. Den Strunk vom Blumenkohl entfernen. Den Rest in Röschen zupfen und gar kochen. Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und mit Bananenscheiben von einer Banane in einer Pfanne anbraten. Currypulver, die kleingeschnittene Chilischote, Gemüsebrühe und frischen Kümmel einstreuen und verrühren.Sahne dazugeben und reduzieren. Die Masse im Mixer pürieren. Das Schweinefilet mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl anbraten. Danach in der Sauce schwenken. Die andere Banane vierteln, erst in Ei, dann in den Kokosraspeln wenden und in Butter anbraten. Einen Teller mit dem Blumenkohl, den Batatewürfeln dekorieren, die Filets und die Sauce in die Mitte geben, und die Bananen darüberlegen.

14.212 Ingwer-Hähnchen mit Rucola-Nudeln

Kosten für Zutaten DM 19,52
1 Becher Bandnudeln rot
150 g Hähnchenbrust
1 Schale Himbeeren
1 Ingwerknolle
1 Kiwi
1 Becher Mozzarella
2 Paprika gelb
1 Schale Rucola
1 Tüte Walnußkerne

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Ingwer-Hähnchen mit Rucola-Nudeln Dessert: Fruchtgratin mit Joghurtsoße
Zubereitung der Hauptspeise: Ingwer-Hähnchen mit Rucola-Nudeln
Die Hähnchenbrust würzen, mit fein geschnittenen Ingwerstreifen spicken, in Knoblauch und Olivenöl anbraten und zum Anrichten mit zwei Scheiben Mozzarella belegen. Die Paprikas am oberen Drittel aufschneiden, aushöhlen und in einem Sud aus Brühe, Knoblauch und Basilikum dünsten. Die Bandnudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen, mit einer Pesto aus gemixtem Rucola, Olivenöl, Salz und Pfeffer überziehen und in die gedünsteten Paprikaschoten füllen. Für die Soße Weißwein, eine Ecke Brühwürfel, Sahne und den übrigen geschnittenen Mozzarella einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einigen Rucolablättern ausgarnieren.

14.213 Ingwer-Rumpsteak auf Avocadoträumen

Kosten für Zutaten DM 18,41
1 Avocado
1 Schale Champignons
1 Glas Cornichons
3 Kartoffeln
1 Ingwerknolle
1 Tüte Milchreis
1 Becher SCHWARTAU Nougat
1 Papaya
1 Becher Schinken gekocht
150 g Rumpsteak
1 Becher Saure Sahne

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Pikanter Rösti an Pilzsalat Hauptspeise: Ingwer-Rumpsteak auf Avocadoträumen Dessert: Nougat-Milchreis-Souflée unter Papaya
Zubereitung der Hauptspeise: Ingwer-Rumpsteak auf Avocadoträumen
Das Rumpsteak parieren, kleine Taschen einritzen, diese mit Ingwerscheiben spicken, würzen und in Olivenöl anbraten. Eine Hälfte der geschälten Avocado fächerförmig einschneiden und langsam in Olivenöl, Salz und Pfeffer anschwitzen. Die übrige Avocadohälfte in Würfel schneiden, mit Salz, Pfeffer und saurer Sahne verrühren, einkochen, nachschmecken und pürieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

14.214 Jäger im Pilzrand

Kosten für Zutaten DM 14,82
2 Äpfel
3 Kartoffeln
1 Becher Pilzmischung
1 Schweinefilet
1 Bd. Trauben schwarz

1 Vanillestange frisch

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Jäger im Pilzrand Dessert: Schneewittchenapfel
Zubereitung der Hauptspeise: Jäger im Pilzrand
Kartoffel schälen, würfeln und im Salzwasser garen. Danach in einer Pfanne mit Butter braten. Fleisch in Medaillons schneiden und in einer Pfanne anbraten. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Nachdem das Fleisch angebraten ist, aus der Pfanne nehmen und in derselben Pfanne Pilze mit Butter braten. Mit Weißwein ablöschen, Sahne dazugeben. Medaillons zugeben und darin weitergaren. Zum Schluß frische Kräuter darübergeben. Medaillons auf den Pilzen mit den Kartoffeln anrichten.

14.215 Japanisches Kalbssteak

Kosten für Zutaten DM 14,55

1 Galia Melone
1 Grapefruit
200 g Kalbsschnitzel
1 Stange Lauch
1 Paprika Rot
1 Becher DR.OETKER Paradiescreme Zitrone
15 g Nori - Algen
150 g Thunfisch

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Japanisches Kalbssteak Dessert: Melonencocktail mit Paradiescreme
Zubereitung der Hauptspeise: Japanisches Kalbssteak
Reis kochen. Das Kalbsschnitzel parieren, würzen, in Öl in einer Grillpfanne anbraten und Butter, zwei Knoblauchzehen, Zitronenschale und frischen Basilikum dazugeben. Das Ganze in den Ofen stellen und bei 180°C weiterziehen lassen. Den Lauch kleinschneiden. Ein wenig von dem Grün blanchieren. Den Paprika in feine Streifen schneiden, und ein paar mit dem Lauchgrün blanchieren. Den kleingeschnittenen Lauch in einem Topf angehen lassen, mit Sahne auffüllen, und mit Minze, Basilikum, Zitronensaft, Knoblauch, Salz und Pfeffer verfeinern. Den Reis gut abtropfen. Zwei Nori-Algen-Matten aufeinanderlegen. Eine gute Handvoll Reis mit ein paar Spritzern Weißweinessig anmachen und auf den Matten auslegen. Senf darauf verstreichen. Den Thunfisch in Streifen schneiden und in die Mitte legen. Das blanchierte Gemüse darauf verteilen. Die Algen nun vorsichtig zusammenrollen. Die Rolle schräg halbieren. Das Fleisch auf einen Teller legen. Die Sauce darübergeben. Die Hälfte der Rolle daneben anrichten.

14.216 Kabeljau an Gemüse

Kosten für Zutaten DM 12,82
150 g Blattspinat
100 g Brie
1 Apfel grün
150 g Kabeljaufilet
1 Paprika gelb
5 Möhren
200 g Marzipan

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Paprika-Käsespieß Hauptspeise: Kabeljau an Gemüse Dessert: Marzipanapfel im Mantel
Zubereitung der Hauptspeise: Kabeljau an Gemüse
Die Möhren mit ihrem Grün tournieren und in einem Topf gar kochen. Den Blattspinat zupfen, waschen und in Butter mit einer ganzen Knoblauchzehe andünsten und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Kabeljau halbieren, mit Pfeffer und Salz würzen und in Weißwein und Butter pochieren. Aus Weißwein, Sahne, Salz, Pfeffer und Senf eine Sauce rühren. Den Spinat auf einen Teller geben, dazu den Fisch und die Möhren legen. Die Sauce darübergießen.

14.217 Kabeljau im Nori-Mantel an Pilzgemüse

Kosten für Zutaten DM 19,64
1 Schale Brunnenkresse
2 Äpfel rot
1 Tüte Haselnüsse
150 g Kabeljau
25 g Nori - Algen
1 Schale Pilzmischung
1 Schale Rucola
2 Tamarillos
1 Tomate
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Brunnenkressesuppe Hauptspeise: Kabeljau im Nori-Mantel an Pilzgemüse Dessert: Apfelpfannkuchen
Zubereitung der Hauptspeise: Kabeljau im Nori-Mantel an Pilzgemüse
Das Kabeljaufilet halbieren, säuern, salzen, mit angefeuchteten Nori-Algen und einem Rucolablatt einrollen und im Ofen garziehen. Die tournierte Zucchini in Olivenöl anbraten, die geputzten Pilze unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die geschälte und entkernte Tomate in Olivenöl, Knoblauch, Basilikum, Salz und Pfeffer anschwitzen. Die in Scheiben geschnittenen Tamarillos mit einer Marinade aus Sojasoße, Olivenöl, Balsamico, Basilikum und den geschroteten Haselnußkernen überziehen und alles auf einem flachen Teller anrichten. Hierzu empfiehlt unser Weinfachmann einen 1997 Riesling 'trocken' Dr. Loosen/Bernkastel von der Mosel

14.218 Kabeljau in der Schuppe

Kosten für Zutaten DM 13,75
1 Schote Chili grün
1 Schote Chili rot
1 Berliner
150 g Kabeljaufilet
2 Kartoffeln
0.33 Liter Kokosnusscreme
2 Kiwis
1 Staudensellerie
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kabeljau in der Schuppe Dessert: Hamburger
Zubereitung der Hauptspeise: Kabeljau in der Schuppe
Die Kartoffeln schälen und mit Hilfe einer Mandoline in feine Scheiben hobeln. Aus diesen Scheiben Kreise ausstechen. Das Kabeljaufilet würzen, mit Senf einreiben und mit den "Kartoffelschuppen" belegen. Den Fisch zuerst auf der Schuppenseite, dann mit Butter auf der anderen Seite anbraten und zum Weitergaren bei 180°C in den Ofen geben. Die Tomaten halbieren, würzen und in Olivenöl kurz angehen lassen. Mit einer Handvoll frischem Basilikum und einer ganzen Knoblauchknolle in den Ofen stellen. Den Sellerie in ca. 10 cm lange Stücke schneiden, und diese anbraten. Olivenöl, Basilikum, Brühwürfel, Salz und Pfeffer im Mixer pürieren. Diese Sauce auf einen Teller geben. Den Fisch und den Sellerie darauf verteilen und mit den aufgeschnittenen Chilischoten und den Tomaten garnieren.

14.219 Kabeljau in Senfkruste

Kosten für Zutaten DM 13,87
1 Apfel grün
4 Feigen
200 g Kabeljau
5 Kartoffeln
1 Glas Johannisbeergelee
150 g Speck
200 g Studentenfutter

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kabeljau in Senfkruste Dessert: Gebackene Knusperfeige
Zubereitung der Hauptspeise: Kabeljau in Senfkruste
Die Kartoffeln zu kleinen Waffelscheiben schaben und in der Friteuse fritieren. Den kleingeschnittenen Speck mit kleingeschnittenen Apfelstücken in einer Pfanne anbraten, mit Weißwein ablöschen, Sahne auffüllen und Petersilie würzen. Aus gehäxeltem Toastbrot, flüssiger Butter und 1 EL Senf eine Marinade herstellen. Den Kabeljau in zwei Teile teilen, mehlieren und in einer Pfanne anbraten. Dann mit der Senfkruste bedecken und im Ofen bei Oberhitze gratinieren. Den Speck auf einen Teller geben, den Fisch darübergeben und

mit den "Kartoffelchips" dekorieren.

14.220 Kabeljau mit pikanter Kirschsauce

Kosten für Zutaten DM 14,09
1 Chinakohl
2 Grapefruits
100 g Emmentaler
200 g Kabeljau
1 Becher PFANNI Kartoffelpüree
1 Glas SCHWARTAU Kirschmarmelade
1 Tütchen SCHWARTAU Pistazien

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kabeljau mit pikanter Kirschsauce Salat: Sommerlicher Salat in Rotweinvinaigrette
Zubereitung der Hauptspeise: Kabeljau mit pikanter Kirschsauce
Den Kabeljau würzen und in einem Dampfgarer garen. Milch aufkochen lassen und das Kartoffelpürre einrühren. Ein wenig von der Kirschmarmelade mit Butter, Sahne, Tabasco, Paprika, Curry und Kräutern der Provence in einem Topf einkochen lassen. Das Kartoffelpüree mit Sahne, Butter und den Pistazien verfeinern und auf einem Teller anrichten. Den Kabeljau zupfen und darübergeben. Alles mit der Sauce umgeben. Ein Dillblatt als Garnitur verwenden.

14.221 Kabeljauklößchen an Zwiebel-Specksoße

Kosten für Zutaten DM 18,44
3 Baumtomaten
50 g Frühstücksspeck
150 g Kabeljau
1 Orange
1 Steckrübe
6 Trüffelkartoffeln
1 Bd. Spinat
1 Becher LANGNESE Vanilleeis
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kabeljauklößchen an Zwiebel-Specksoße Salat: Vanilleeis an zweierlei Sahne mit karamelisierten Orangen und Baumtomaten
Zubereitung der Hauptspeise: Kabeljauklößchen an Zwiebel-Specksoße
Das Kabeljaufilet würfeln, würzen, mit einem Eiweiß, einem Schuß Sahne, Salz, Pfeffer und Dill vermixen, mit zwei Löffeln zu Nocken formen und in siedendem Dill-Salzwasser pochieren. Die Trüffelkartoffeln waschen, in Spalten schneiden, in Butter mit Salz und Pfeffer braten. Für die Soße die Zwiebel- und Speckwürfel in wenig Olivenöl anschwitzen, mit Sahne, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker aufgießen, die in Salzwasser blanchierten

Steckrübenwürfel dazugeben, mit Gemüsefond verfeinern, einkochen, nachschmecken und mit gehackten Kräutern (Petersilie, Schnittlauch, Dill) vollenden. Alles dekorativ auf einem flachen Teller anrichten und mit Dillsträußen garnieren. Als Beilage den gewaschenen und gezupften Spinat auf einem flachen Teller auslegen und mit Steckrübenraspel bestreuen. Für das Dressing einen Teil Cidre-Essig, drei Teile Olivenöl, Salz, Pfeffer und einen Spritzer Zitronenesaft verrühren und über den angerichteten Blattspinat nappieren.

14.222 Käselamm

Kosten für Zutaten DM 14,84
100 g Gouda
1 Dos. Fruchtcocktail
1 Becher Grissini
200 g Lammkotelett
500 g Nudeln
200 g SCHWARTAU Marzipan
2 Tomaten
1 Becher Reismehl
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Käselamm Dessert: Süßer Nudelsalat
Zubereitung der Hauptspeise: Käselamm
Die Nudeln kochen. Das Fett der Lammkoteletts einritzen. Aus dem Gouda und 8 Stangen Grissini mit Hilfe eines Mixers eine Panade mahlen. Die Koteletts erst in dem Reismehl, dann in verquirltem Ei und zum Schluß in der Panade wenden und in einer Pfanne braten. Zum Weitergaren bei 200°C ca. 5 min. in den Ofen stellen. Die Zwiebeln schälen, halbieren, in Scheiben schneiden und in Öl anbraten. Aus einer Tomatenschale eine Rose drehen. Den Rest der Tomaten würfeln und zu den Zwiebeln geben. Mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kräutern der Provence würzen. Die Nudeln abgießen und die Hälfte unterheben. Die Koteletts mit den Nudeln auf einem Teller anrichten. Mit der Tomatenrose garnieren.

14.223 Kaiserfächer

Kosten für Zutaten DM 13,98
2 Bananen
1 Aubergine
1 Glas Erdnusscreme
200 g Lammrückenfilet
1 Paprika gelb
1 Rotkohl
1 Becher Zuckerschoten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kaiserfächer Dessert: Bananen-Erdnuss-Sandwich a la Elvis Getränk: Bananenshake

Zubereitung der Hauptspeise: Kaiserfächer
Das Lammrückenfilet würzen, in einer Pfanne anbraten und die in Scheiben geschnittene Aubergine dazugeben. Die Paprika entkernen, kleinschneiden und in einem Topf mit Sahne und Weißwein zu einer Sauce kochen. Den Rotkohl ebenfalls kleinschneiden, in einer Pfanne anbraten und mit Balsamico und Rotwein ablöschen. Butter, Petersilie, Salz, Pfeffer, Kräuter der Provence und Zucker dazugeben. Die Zuckerschoten in Butter anschwitzen, salzen und pfeffern. Die Paprikasauce pürieren. Die Auberginenscheiben auf einem Teller mit fächerförmig ausgelegten Zuckerschoten verteilen, den Rotkohl dazugeben und das Fleisch auf einen Spiegel von der Paprikasauce legen.

14.224 Kalb-Zucchini-Spießchen auf Zwiebelsoße

Kosten für Zutaten DM 19,69
3 Gambas
1 Honigmelone
3 Kartoffeln
1 Kohlrabi
2 Kiwis
1 Tüte Kokosraspel
1 Paprika Grün
1 Paprika Rot
150 g Schnitzel vom Kalb
2 Zwiebeln
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalb-Zucchini-Spießchen auf Zwiebelsoße Salat: Paprika-Gamba-Salat Dessert: Melonenschale
Zubereitung der Hauptspeise: Kalb-Zucchini-Spießchen auf Zwiebelsoße
Das Kalbsschnitzel und die gewaschene Zucchini in Scheiben schneiden, würzen, abwechselnd auf einen Spieß stecken und in Olivenöl anbraten. Die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden, in Salzwasser mit einem Stückchen Brühwürfel weichkochen, abgießen, zerdrücken, mit frisch gehackten Kräutern verrühren und in den geschälten, halbierten, ausgehöhlten, im Salzwasserbad blanchierten Kohlrabi füllen. Für die Soße Zwiebelwürfel in Olivenöl anschwitzen, würzen, mit Rotwein ablöschen, mit Tomatenmark verfeinern und einem Schuß Balsamico vollenden.

14.225 Kalbsbrust in Senfkruste an Pilzragout

Kosten für Zutaten DM 14,10
250 ml MÜLLER Buttermilch
1 Becher Frühlingsrollenteig
300 g Kalbsbrust
1 Dos. Lychees
1 Glas STOLLENBERG Kirschen
100 g Pilze
3 Möhren

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsbrust in Senfkruste an Pilzragout Dessert: Süsse Frühlingsrollen
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsbrust in Senfkruste an Pilzragout
Den Reis kochen. Die Kalbsbrust von den Sehnen entfernen und sie in einer Pfanne mit Öl anbraten. Für die Senfkruste Butter in einem Topf zerlassen, feingeriebenes Weissbrot und Senf dazugeben, verrühren und das Fleisch damit bestreichen. Im Ofen ca. 8 min. weitergaren lassen. 3 Möhren schälen, tournieren (in gleiche Form bringen) und kochen. Die Pilze kleinschneiden und in einer Pfanne mit Butter 1 1/2 Minuten anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen. Das Fleisch auf den Reis geben , die Möhrchen darüber anrichten und das Pilzragout am Rand drapieren.

14.226 Kalbsfilet an Walnuß-Balsamico-Jus

Kosten für Zutaten DM 18,77
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
150 g Kalbsfilet
1 Becher BUITONI Lasagneblätter
2 Kakis
100 g Lachs
1 Stange Porree
1 Tafel Schokolade
1 Bd. Spinat
1 Tüte Walnüsse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Lachs-Spinat-Lasagne Hauptspeise: Kalbsfilet an Walnuß-Balsamico-Jus Dessert: Schokoladensoufflé
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsfilet an Walnuß-Balsamico-Jus
Das Kalbsfilet würzen, in Olivenöl anbraten und einige geschrotete Walnüsse dazugeben. Für die Soße den Sud mit Rotwein und Balsamico ablöschen und mit einem Stück Butter im Ofen bei 220°C garziehen. Einige Porreestreifen und die vorgegarten, in Streifen geschnittenen Lasagneblätter in Wasser, Salz, Pfeffer, Muskat und einem Stück Butter garziehen. Die übrigen Porreestreifen zu feinen Julienne schneiden, in tiefem Fett ausbacken und würzen. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1996 Muscadet Sèrve et Maine sur Lie Melon de Bourgogne Château-Théband / Loire aus Frankreich

14.227 Kalbsfilet auf Blattspinat mit Kapernsauce

Kosten für Zutaten DM 13,04
150 g Bauchspeck
1 Aubergine
100 g Blaubeeren
4 Aprikosen
150 g Kalbsfilet

1 Glas Kapern
150 g Spinat frisch
3 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsfilet auf Blattspinat mit Kapernsauce Dessert: Zabaione von Balsamico mit Beerenragout
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsfilet auf Blattspinat mit Kapernsauce
Die Aubergine längs und quer dritteln. Die einzelnen Teile mehlieren und in einer Pfanne, in der vorher eine Knoblauchzehe ausgelassen wurde, goldbraun braten. Das Kalbsfilet parieren, in Scheiben schneiden, würzen und in Öl anbraten. In Butter nachbraten. Den Bauchspeck in Scheiben schneiden. Diese mit einer in Ringe geschnittenen Zwiebel anbraten. Eine Zwiebel würfeln und mit dem Spinat, etwas Öl, Butter und Knoblauch anschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine Zwiebel halbieren und in Scheiben schneiden. Weißwein mit einem Brühwürfel, der Zwiebel und Sahne reduzieren lassen. Die Kapern dazugeben. Den Spinat auf einem Teller anrichten. Den Speck, das Fleisch und die Auberginenscheiben darauf verteilen. Mit der Sauce umranden.

14.228 Kalbsfilet auf Rucolasoße und mediterranem Gemüse

Kosten für Zutaten DM 19,27
1 Aubergine
5 Artischocken klein
150 g Kalbsfilet
100 g Mandeln geraspelt
250 g Mascarpone
50 g Parmesan
1 Schale Rucola
2 Tomaten
1 Schale Weintrauben grün
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsfilet auf Rucolasoße und mediterranem Gemüse Dessert: Mascarpone-soufflé auf Traubenragout
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsfilet auf Rucolasoße und mediterranem Gemüse
Die Kalbsfiletmedaillons würzen und in Olivenöl anbraten. Die in Scheiben geschnittene Aubergine, Zwiebel, Tomaten und Artischockenherzen würzen und mit einem Stück Butter im Fleischsud garziehen lassen. Für die Soße Gemüsebrühe mit Weißwein, Salz, Pfeffer und Sahne einkochen und reduzieren. Den geriebenen Parmesan und den geschnittenen Rucola unterrühren und pürieren. Alles auf einem Teller anrichten und mit frischen Kräutern garnieren. Hierzu empfiehlt unser Weinfachmann einen 1996 Merlot Fiuza Fuiza & Bright Riba Teyo aus Portugal

14.229 Kalbsfilet auf Tomaten-Broccolisoße und Lauch-Möhren-Gemüse

Kosten für Zutaten DM 16,41
2 Bananen
1 Becher IGLO Broccoli gefroren
1 Tüte SCHWARTAU Haselnüsse
150 g Kalbsfilet
1 Stange Lauch
4 Möhren
3 Topinambur
2 Tomaten
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade zartbitter

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Broccolicremesuppe Hauptspeise: Kalbsfilet auf Tomaten-Broccolisoße und Lauch-Möhren-Gemüse Dessert: Fritierte Bananen auf Schokoladensoße
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsfilet auf Tomaten-Broccolisoße und Lauch-Möhren-Gemüse
Das Kalbsfilet plattieren, würzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen lassen. Den Lauch in Julienne schneiden und diese im tiefen Fett ausbacken und salzen. Die Möhren mit etwas Grün tournieren, im Salzwasserbad blanchieren und mit Butter, einem Schuß Wasser, Salz, Pfeffer, Zucker und einem Spritzer Zitronensaft nachschwenken. Für die Soße die übrigen Broccoliröschen im Salzwasserbad blanchieren, im Eiswasser abschrecken, unter die geschälten und entkernten Tomatenwürfel rühren, in Olivenöl anschwitzen und mit Salz, Pfeffer, Muskat, einer Butterflocke und einem Schuß Sahne verfeinern. Aus der Tomatenschale eine Rose formen und als Garnitur anrichten. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau ein Pils aus Mitteldeutschland

14.230 Kalbsfilet in der Erdnußkruste

Kosten für Zutaten DM 19,29
1 Bd. Frühlingszwiebeln
50 g Erdnüsse
1 Töpfchen Kokosmilch
150 g Kalbsfilet
1 Ingwerknolle
4 Möhren
3 Maracujas
1 Becher BUITONI Nudeln bunt
100 g Shrimps
1 Weißkohl

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Kokosnuß-Ingwer-Suppe Hauptspeise: Kalbsfilet in der Erdnußkruste Salat: Rohkostsalat
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsfilet in der Erdnußkruste
Das Kalbsfilet zu Medaillons schneiden, würzen, mehlieren, durch Eigelbmasse ziehen, mit den geschroteten Erdnüssen panieren und in Olivenöl anbraten. Die Nudeln in Salzwasser

und Olivenöl al dente kochen, abgießen, mit den in Olivenöl angeschwitzten Frühlingszwiebelrauten schwenken und mit einer Soße aus in Sahne reduziertem Maracujafleisch überziehen. Hierzu empfiehlt unser Weinfachmann einen 1996 Blaufränkischen Weingut Krutzler/Deutsch-Schützen aus dem Südburgenland

14.231 Kalbsfilet mit Blaubeersoße

Kosten für Zutaten DM 18,06
1 Schale Blaubeeren
1 Blumenkohl klein
150 g Kalbsfilet
1 Kohlrabi
1 Schale Nordseekrabben
1 Tüte Popcornmais
6 Minibananen
4 Möhren
1 Schale Shii-Take Pilze
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Krabben-Shii-Take-Rührei mit Toast Hauptspeise: Kalbsfilet mit Blaubeersoße Dessert: Bananenmilch mit karamelisiertem Popcorn
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsfilet mit Blaubeersoße
Das Kalbsfilet würzen und mit einigen Blaubeeren anbraten. Die Blumenkohlröschen, die Kohlrabistifte, die Paprikascheiben, Zwiebelwürfel und Möhrenscheiben würzen, in Olivenöl anschwenken und mit frischem Schnittlauch verfeinern. Als Beilage Reis in Salzwasser kochen und mit einer Butterflocke verfeinern. Für die Soße die Blaubeeren in Weißwein und Sahne einkochen und pürieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

14.232 Kalbsfilet mit Parmesansoße an mediterranem Gemüse

Kosten für Zutaten DM 19,90
1 Becher NESTLE Blätterteig
1 Birne
1 Becher IGLO Erbsen gefroren
100 g Krabben
150 g Kalbsfilet
1 Schale Pilzmischung
50 g Parmesan
2 Tomaten
100 g Ricotta
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Erbsensuppe Hauptspeise: Kalbsfilet mit Parmesansoße an mediterranem Gemüse Dessert: Ricotta-Birnen-Tasche

Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsfilet mit Parmesansoße an mediterranem Gemüse
Das Kalbsfilet würzen, in Olivenöl anbraten und mit einer Butterflocke nachziehen lassen. Die geputzten und geschnittenen Pilze würzen, in Olivenöl und einer Butterflocke ansautieren, mit Sojasauce ablöschen und mit frisch gehacktem Schnittlauch verfeinern. Die Tomatenspalten entkernen, mit Zucchinischeiben in Olivenöl anschwitzen, würzen und mit frisch gehacktem Basilikum verfeinern. Für die Soße den geriebenen Parmesan in Weißwein und einer Ecke vom Brühwürfel einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit kalt angerührter Stärke binden.

14.233 Kalbsfilet mit Pfifferlingen in Käserahm

Kosten für Zutaten DM 14,87
1 Avocado
250 g IGLO Himbeeren
100 g Gouda
200 g Kalbsfilet
3 Kartoffeln
1 Becher Pfifferlinge
500 ml Sojamilch

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsfilet mit Pfifferlingen in Käserahm Dessert: Glasierte Himbeeren mit Avocado
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsfilet mit Pfifferlingen in Käserahm
Vom Kalbsfilet die Sehnen entfernen, in einer Pfanne mit einer zerdrückten Knoblauchzehe anbraten und im Ofen fertiggaren. Die Pfifferlinge putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Fett (oder in einer Friteuse) fritieren. Den Gouda reiben. Die Pfifferlinge mit Butter in einer Pfanne anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und dann den geriebenen Gouda hinzufügen. Mit Weißwein, der vorher mit einer Knoblauchzehe, Basilikum und Petersilie reduziert wurde, ablöschen und mit geschlagener Sahne verfeinern. Alles auf einem Teller anrichten und mit kleingeschnittenem Schnittlauch dekorieren.

14.234 Kalbsfilet mit roter Pesto und Salat

Kosten für Zutaten DM 19,26
1 Bd. Brunnenkresse
2 Birnen
1 Avocado
1 Bd. Basilikum rot
200 g Kalbsfilet
2 Maiskolben
1 Becher Mozzarella
50 g Roquefort
1 Romanesco
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Romanescosüppchen Hauptspeise: Kalbsfilet mit roter Pesto und Salat Dessert: Birnen-Roquefort-Salat
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsfilet mit roter Pesto und Salat
Für den Salat Tomaten, Mozzarella und Avocado in Scheiben schneiden und mit einem Spritzer Zitronensaft und Olivenöl marinieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und einige Blätter roten Basilikum darüber verteilen. Das Kalbsfilet würzen und in Butter anbraten. Für die Pestosoße die übrigen Basilikumblätter mit etwas Knoblauch , Olivenöl, Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft zerschroten. Die Maiskolben halbieren, für 10 Min. im Salzwasserbad blanchieren, in Butter anbraten und etwas Roquefort darübergeben. Die übrigen im Salzwasserbad blanchierten Romanescoröschen kurz in Butter grillen und alles auf einem flachen Teller anrichten. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1995 Côtes du Rhône E. Guigal, Ampius, Rhône aus Frankreich

14.235 Kalbsfilet Tanja

Kosten für Zutaten DM 18,79
1 Broccoli
2 Bananen
1 Birne
200 g Kalbsfilet
1 Paprika Rot
1 Glas Oliven schwarz
100 g Mandeln
1 Becher DR.OETKER Puddingpulver Vanille
100 g Roquefort
4 Schalotten
1 Fläschchen Rum

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Pikanter Birnengratin Hauptspeise: Kalbsfilet Tanja Dessert: Mandelpfannkuchen
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsfilet Tanja
Eine Handvoll Oliven entsteinen. Die Hälfte des Paprika würfeln, in Öl anbraten, eine kleingeschnittene Schalotte und die Oliven dazugeben, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen, würzen und einkochen lassen. Das Kalbsfilet parieren, würzen, in Pflanzenfett anbraten, mit Weißwein ablöschen und mit geschlossenem Deckel ziehen lassen. Das Gemüse auf einen Teller geben und das Fleisch darauf anrichten.

14.236 Kalbsfilet unter der Fetakruste

Kosten für Zutaten DM 19,25
1 Bd. Bohnen grün
1 Becher Feta
150 g Kalbsfilet
1 Tüte Lebkuchenherzen
1 Peperoni rot

1 Mango
6 Trüffelkartoffeln
1 Glas Tomaten getrocknet
1 Tüte Walnußkerne
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Lauwarmer Bohnensalat mit gerösteten Walnußkernen Hauptspeise: Kalbsfilet unter der Fetakruste Dessert: Mangozabaione mit Herz
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsfilet unter der Fetakruste
Das Kalbsfilet würzen und in Olivenöl anbraten. Aus dem gewürfelten Feta, den fein geschnittenen Tomaten, Peperonischeiben, gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer eine Masse zubereiten, auf das Kalbsfilet geben und im Ofen gratinieren. Die Zucchini in Streifen schneiden und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer in einer Grillpfanne anbraten. Die geschälten Trüffelkartoffeln in dünne Scheiben hobeln, im tiefen Fett fritieren und salzen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

14.237 Kalbsfilet unter der Schalottenkruste

Kosten für Zutaten DM 18,91
1 Broccoli
1 Becher Blätterteig
1 Schale Erdbeeren
150 g Kalbsfilet
1 Schale Pilzmischung
4 Möhren
3 Pflaumen
1 Becher KRAFT Scheibletten Käse
3 Schalotten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsfilet unter der Schalottenkruste Dessert: Pflaumentarte mit Erdbeer-Joghurt-Soße
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsfilet unter der Schalottenkruste
Das Kalbsfilet würzen, in Olivenöl anbraten, mit etwas Senf bestreichen, mit einigen in Olivenöl angeschwitzten Schalotten, den Scheibletten und geschrotetem Weißbrot bedecken und im Ofen garziehen. Die tournierten Möhren und die Broccoliröschen im Salzwasserbad blanchieren, abgießen, würzen und in Butter nachschwenken. Die geschnittenen Pilze würzen, in Olivenöl anschwitzen und mit einer Butterflocke verfeinern. Für die Soße die übrigen Schalottenwürfel in Olivenöl anschwitzen, mit Rotwein und Gemüsebrühe ablöschen, einkochen, mit Knoblauch, Salz und Pfeffer verfeinern und mit kalt angerührter Stärke andicken.

14.238 Kalbsfilet unter Gorgonzola-Spinat-Haube

Kosten für Zutaten DM 18,83
1 Bd. Blattspinat
50 g Gorgonzola
1 Becher DR.OETKER Gelatineblätter
150 g Kalbsfilet
150 g SCHWARTAU Kuvertüre weiss
1 Schälchen Kirschen
1 Becher BUITONI Nudeln bunt
1 Tütchen Mohn
500 g Sauerkraut
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Sauerkrautsuppe Hauptspeise: Kalbsfilet unter Gorgonzola-Spinat-Haube Dessert: Mohnsahne auf Kirschragout
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsfilet unter Gorgonzola-Spinat-Haube
Die Nudeln in Salzwasser und Olivenöl kochen, abgießen, mit einer Butterflocke verfeinern, etwas Tomatenmark unterrühren und mit Salz, Pfeffer und frisch gehacktem Basilikum abschmecken. Das Kalbsfilet in Medaillons schneiden, würzen, in Butter, Olivenöl und Zitronensaft anbraten, mit Weißwein ablöschen und mit frischen Basilikumblättern ziehen lassen. Den Gorgonzola in heiße Sahne zupfen, würzen, mit Weißwein verfeinern, den gewaschenen Spinat einrühren und als Häubchen auf den Kalbsfiletmedaillons anrichten.

14.239 Kalbsfiletscheiben auf geschmolzenen Tomaten

Kosten für Zutaten DM 14,10
1 Baby Ananas
1 Fenchel
150 g Kalbsfilet
3 Möhren
2 Tomaten
1 Becher Schokonüsse
1 Becher BUITONI Spaghetti

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsfiletscheiben auf geschmolzenen Tomaten mit Möhrenspaghetti Salat: Ananas-Fenchel-Cocktail Dessert: Schokoladensuppe
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsfiletscheiben auf geschmolzenen Tomaten mit Möhrenspaghetti
Die Nudeln kochen. Aus der Tomatenschale eine Rose drehen. Die Möhren in Scheiben schneiden und mit etwas Butter in einem Topf garen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in 3 bis 4 Stücke teilen, würzen und in einer Pfanne anbraten.Mit Weißwein ablöschen. Sahne und die geachtelte Tomate dazugeben. Die Nudeln abgießen und zu den Möhren geben. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, in die Pfanne noch etwas Sahne geben und zu einer Sauce reduzieren lassen. Die Nudeln mit der Sauce und dem Fleisch auf einem Teller anrichten und mit der Tomatenrose verzieren.

14.240 Kalbsfleischschnitzelchen auf Avocado-Schinken-Ragout

Kosten für Zutaten DM 14,07
1 Avocado
2 Birnen
150 g Kalbsschnitzel
100 g Pecorino
100 g Schinken roh
1 Becher Rucola
1 Tafel NESTLE Schokolade weiss

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsfleischschnitzelchen auf Avocado-Schinken-Ragout Dessert: Rotweinbirne auf zweierlei Saucen
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsfleischschnitzelchen auf Avocado-Schinken-Ragout
Das Kalbsschnitzel halbieren, würzen und in einer Pfanne braten. Den Pecorino reiben und auf das Fleisch streuen. Dieses zum Überbacken bei 220°C in den Ofen stellen. Den Rucola in Pflanzenfett mit Salz, Pfeffer, Muskat und einer angedrückten Knoblauchzehe braten. Den Schinken in Stücke schneiden und in der Pfanne, in der vorher das Kalbsschnitzel war, angehen lassen. Die gewürfelte Avocado dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence abschmecken. Aus einem Becher Sahne, einem guten Schuß Weißwein und einem Brühwürfel eine Sauce bereiten. Diese mit Salz, Pfeffer und Brandy abschmecken. Den Schinken auf einem Teller verteilen, das Fleisch darauflegen. Mit dem Rucola garnieren, und mit der Sauce, die zuvor mit einem Löffel geschlagener Sahne verfeinert wurde, umranden.

14.241 Kalbsleber an Weißweinbirnen und Zwiebeln

Kosten für Zutaten DM 17,34
2 Birnen
3 Blätterteigförmchen
1 Schälchen Himbeeren
150 g Kalbsleber
4 Kartoffeln
1 Flasche Kölsch
1 Tüte Kokosraspeln
1 Mangold
50 g Parmesan
2 Tomaten
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gefüllte Pasteten Hauptspeise: Kalbsleber an Weißweinbirnen und Zwiebeln Dessert: Birnenbeignets
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsleber an Weißweinbirnen und Zwiebeln
Die Kalbsleber in Olivenöl anbraten, ziehen lassen und mit einer Butterflocke und einer Prise Muskat verfeinern. Die gewaschenen Mangoldblätter in Butter anschwitzen und mit Salz und einer Prise Muskat würzen. Die Zwiebelscheiben in Butter anrösten und

salzen. Zucker karamelisieren, mit Weißwein ablöschen und eine tournierte Birne darin glasieren. Die geschälten Kartoffeln in Würfel schneiden, in Salzwasser garen und mit einer Püreepresse in einen heißen Sud aus Milch, einer Butterflocke, Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat rühren. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1996 Fitou Domaine Terre Ardente/Leucame aus Südwestfrankreich

14.242 Kalbsleber mit Kartoffel-Apfel-Haube

Kosten für Zutaten DM 17,68
1 Apfel grün
1 Dos. Bambussprossen
1 Broccoli
1 Kalbsleber
3 Kartoffeln
1 Becher Löffelbisquits
1 Stück Ingwerknolle
1 Glas Preiselbeeren
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsleber mit Kartoffel-Apfel-Haube Dessert: Preiselbeer-Schokoladen-Creme
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsleber mit Kartoffel-Apfel-Haube
Die Kartoffeln und den Apfel schälen, raspeln, ein Eigelb, Salz und Pfeffer unterrühren und die gewürzte Kalbsleber damit belegen. Zuerst auf der Kartoffel-Apfel-Seite in Olivenöl anbraten, wenden, mit einer Butterflocke verfeinern und im Ofen garziehen. Die Broccoliröschen und die gewürfelten Bambussprossen im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und mit einem Stück Butter, einem Schuß Balsamico, Sojasauce und etwas Curry verfeinern. Für die Soße Weißwein und Sahne reduzieren, die fein geschnittenen Ingwerstreifen, eine Ecke Brühwürfel, Honig und gehackten Basilikum dazugeben und mit geschlagener Sahne aufmontieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

14.243 Kalbsmedaillons auf Papayasoße

Kosten für Zutaten DM 17,85
1 Aubergine
1 Schale Champignons
50 g Gouda
1 Bd. Frühlingszwiebeln
150 g Kalbsfilet
1 Kokos-Schokoladenriegel
1 Papaya
2 Süsskartoffeln
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsmedaillons auf Papayasoße Salat: Peteriliensalat mit Tomaten und Frühlingslauch Dessert: Schoko-Crêpe
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsmedaillons auf Papayasoße
Das Kalbsfilet würzen, in Medaillons schneiden und in Olivenöl anbraten. Die geschälten Süßkartoffeln in dicke Scheiben schneiden, herzförmig ausstechen, salzen, im Ofen bei 180° für 15 min. backen, mit etwas geriebenem Gouda bestreuen und gratinieren. Die geputzten Champignons entstielen, in Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zitronensaft marinieren und im Ofen backen. Die gewürfelte Aubergine, die übrigen geschnittenen Frühlingszwiebeln und Tomaten in Olivenöl, Salz und Pfeffer anschwitzen und zum Anrichten in die gebackenen Champignonköpfe füllen. Für die Soße die geschälte Papaya in Würfel schneiden, würzen, in Knoblauch und Olivenöl anschwitzen, mit Balsamico, Brühe und Honig ablöschen, pürieren, mit einem EL Joghurt verfeinern und als Spiegel auf einem flachen Teller ausstreichen. alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

14.244 Kalbsmedaillons im Parmamantel im Austernpilzbett

Kosten für Zutaten DM 19,87
1 Becher NESTLE Blätterteig
1 Schale Brombeeren
1 Schale Austernpilze
1 Tüte Erdnüsse kandiert
1 Kalbsfilet
50 g Parmaschinken
1 Stange Porree
1 Süsskartoffel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsmedaillons im Parmamantel im Austernpilzbett Dessert: Brombeertörtchen
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsmedaillons im Parmamantel im Austernpilzbett
Das Kalbsfilet in zwei Medaillons schneiden, würzen, mit einem Basilikumblatt belegen, mit jeweils einer Scheibe Parmaschinken umwickeln, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Die Austernpilze würzen, in Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen, eine Ecke Brühwürfel und einige Streifen Parmaschinken unterrühren und mit Kräuter der Provence und geschlagnener Sahne verfeinern. Den Porrée in feine Julienne schneiden, mehlieren, im tiefen Fett ausbacken und salzen. Die Süßkartoffel schälen, in dünne Scheiben schneiden, in Wasser und Sahne einkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskat verfeinern, in eine Schale füllen, mit einer Haube geschlagener Sahne bedecken und im Ofen gratinieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

14.245 Kalbspaillard

Kosten für Zutaten DM 13,85
1 Flasche GRANINI Gemüsesaft
300 g Keniabohnen
2 Limonen
2 Kartoffeln
200 g Kalbsschnitzel
1 Becher DR.OETKER Muesli

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbspaillard Dessert: Müsli-Lasagne
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbspaillard
Den Gemüsesaft reduzieren lassen und mit Salz, Pfeffer und Tabasco verfeinern. Zum Schluß etwas Limonensaft mithineingeben. Die Kartoffeln großzügig schälen und in kleine Scheiben raspeln, dann in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten, mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern würzen. Das Kalbsschnitzel plattieren, salzen, pfeffern und in einer Pfanne anbraten. Die Keniabohnen kochen, wenn sie gar sind, abschütten und in einem Topf mit Butter, Salz und Pfeffer ansautieren. Diese auf einem Teller mit dem Fleisch und den Kartoffeln servieren und die Soße in einer kleiner Schüssel daneben stellen.

14.246 Kalbsragout mit Spinatsalat

Kosten für Zutaten DM 12,95
6 Aprikosen
1 Apfel grün
1 Becher Koriander
1 Becher Kalbsgulasch
1 Becher Spinat frisch
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsragout mit Spinatsalat Dessert: Aprikosenmus mit Häubchen
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsragout mit Spinatsalat
Den Reis abkochen. Brotcroutons aus Weißbrot herstellen. Die Zwiebel schälen, kleinwürfeln, anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Das Kalbsragout mit dem zerstoßenen Koriander, Salz und Pfeffer würzen, in Sonnenblumenöl anbraten, einen Becher Sahne und etwas Weißwein dazugießen, salzen, pfeffern, einköcheln lassen und die Zwiebelwürfelchen unterrühren. Den Spinat in feine Streifen schneiden, kurz blanchieren und unter den Reis rühren. Den Spinatreis mit dem Ragout und einem halben, entkernten und aufgefächerten Apfel anrichten. Zuletzt die Brotcroutons darüberstreuen.

14.247 Kalbsroulade Szegediner Art

Kosten für Zutaten DM 13,55
3 Bananen
1 Apfel grün
150 g Kalbsschnitzel
5 Kartoffeln
6 Möhren
1 Orange
500 g Sauerkraut
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsroulade Szegediner Art Dessert: Gratinierter Bananen-Apfelsinen-Salat
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsroulade Szegediner Art
Den Apfel schälen, entkernen, in kleine Schnitze schneiden und in Pflanzenfett anbraten. Das Sauerkraut und etwas Zucker hinzufügen. Das Kalbschnitzel plattieren, einrollen, mit einem Spieß fixieren, würzen, in einer Pfanne mit Öl anbraten und im Ofen bei 200°C mit Weißwein zu Ende garen. Die Möhren und die Kartoffeln schälen und reiben, vermengen, ein Ei, Mehl, Salz, Pfeffer und Muskat unterrühren, und diese Masse in Förmchen in einer Pfanne mit Fett braten. Das Sauerkraut und die Äpfel auf einem Teller anrichten, das Fleisch aufschneiden und mit den Tarteletts dazugeben.

14.248 Kalbsschnitzel an Rahm-Kohlrabi

Kosten für Zutaten DM 19,09
1 Becher NESTLE Blätterteig
150 g Kalbsschnitzel
3 Kartoffeln
1 Kohlrabi
1 Glas SCHWARTAU Kirschmarmelade
1 Dos. Mandarinen
1 Becher IGLO Rosenkohl gefroren
1 Schale Shii-Take Pilze
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gefüllte Shii-Take-Köpfe Hauptspeise: Kalbsschnitzel an Rahm-Kohlrabi Dessert: Milchreiscocktail
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsschnitzel an Rahm-Kohlrabi
Das Kalbsschnitzel würzen, in Olivenöl, einer Butterflocke, einer Knoblauchzehe, Basilikumblättern und Zitronenscheiben anbraten und ziehen lassen. Den geschälten Kohlrabi in feine Stifte schneiden, in einem Becher Sahne, Curry, Salz und Pfeffer einkochen, gehacktes Kohlrabigrün und glatte Petersilie einrühren, die geviertelten und entkernten Tomatenspalten dazugeben und alles auf einem flachen Teller anrichten.

14.249 Kalbsschnitzel an Tortilla-Ecken

Kosten für Zutaten DM 18,22
1 Schale Feldsalat
1 Kalbsschnitzel
2 Kartoffeln
1 Tüte Kokosraspel
1 Glas Oliven schwarz
1 Orange
1 Paprika rot
1 Tüte Pinienkerne
50 g Schinken roh

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsschnitzel an Tortilla-Ecken Salat: Feldsalat mit gerösteten Pinienkernen Dessert: Orangen im Kokosmantel
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsschnitzel an Tortilla-Ecken
Das Kalbsschnitzel würzen, in Ingwerpulver und Olivenöl anbraten aus der Pfanne nehmen und im Ofen garziehen. Den Pfannensud mit Weißwein ablöschen, mit Sahne aufgießen, reduzieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Raukesprossen vollenden. Zum Servieren das Kalbsschnitzel mit der Soße nappieren. Für die Tortilla die geschälten Kartoffeln in dünne Scheiben hobeln, in einer heißen Pfanne auf dem Boden auslegen und in Olivenöl anbraten. Die fein geschnittenen Paprikastreifen dazugeben, mit einer Masse aus verquirltem Vollei, einem Schuß Milch, den fein geschnittenen Oliven, Salz und Pfeffer übergießen, in Olivenöl zu einer Tortilla anbraten und im Ofen backen. Die gebackene Tortilla zum Servieren in Ecken schneiden. Alles auf einem flachen Teller anrichten mit Basilikumblättern garnieren.

14.250 Kalbsschnitzel im Chinakohlmantel

Kosten für Zutaten DM 14,78
1 Chinakohl
1 Dos. Heidelbeeren
200 g Kalbsschnitzel
1 Becher Keniabohnen
1 Bd. Radieschen
1 Salatgurke
1 Becher LANGNESE Vanilleeis

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsschnitzel im Chinakohlmantel Salat: Salat Dessert: Eis auf Toast
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsschnitzel im Chinakohlmantel
Das Kalbsschnitzel plattieren. Den Chinakohl blanchieren und auf das Schnitzel legen. Das Kalbsschnitzel zusammenrollen, an der Seite mit Spießen feststecken und in einer Pfanne anbraten. Mit etwas Weißwein ablöschen und in der Pfanne (mit Deckel) ziehen lassen. Die Keniabohnen ebenfalls blanchieren, in Butter, Salz und Pfeffer wenden und dann auf einem Teller anrichten. Das Fleisch und den Bratensaft darübergeben und alles mit frischen Kräutern garnieren.

14.251 Kalbsschnitzel in Bananenschuppen und Champignonkartoffeln

Kosten für Zutaten DM 12,20
1 Glas SONNEN BASSERMANN Apfelmus
2 Bananen
1 Kalbsschnitzel
3 Kartoffeln
1 Dos. Kastanien
1 Limette
2 Nektarinen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsschnitzel in Bananenschuppen und Champignonkartoffeln Dessert: Waffeln mit Nektarinen und Apfelmus
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsschnitzel in Bananenschuppen und Champignonkartoffeln
Banane in Schuppen reiben. Fleisch plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Bananenschuppen auf das Fleisch legen und zuklappen. Mit Zahnstochern am Rand festmachen. Fleisch anbraten, und weitere Bananenschuppen auflegen. Dann in den Ofen geben und bei Oberhitze garen. Kartoffeln waschen und mit einem Pariser Löffel kleine Kugeln ausstechen. Mit einem Apfelentkerner in die Kugeln stechen (ungefähr bis zur Hälfte) und die untere Hälfte der Kugel abschneiden = Champignonform. Kartoffeln blanchieren und im Salzwasser blanchieren. Dann in der Pfanne mit viel Öl ausbraten. Maronen mit einem bißchen Butter, Zucker und Fond der Maronen in einem Topf dünsten. Einen Teil des Maronenfonds mit einem Stück Butter und Curry aufkochen lassen. Fleisch auf einem Saucenspiegel anrichten und die Kartoffeln herum drapieren.

14.252 Kalbsschnitzelroulade mit Rotweinsoße

Kosten für Zutaten DM 18,69
100 g Gekochter Schinken
1 Granatapfel
1 Becher Griess
150 g Hackfleisch
150 g Kalbsschnitzel
1 Tüte PFANNI Kartoffelpüree
1 Glas Kapern
50 g Parmesan
4 Möhren
1 Bd. Salbei

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Kartoffelsuppe mit Schinkenwürfeln Hauptspeise: Kalbsschnitzelroulade mit Rotweinsoße Dessert: Kleines Ägypten
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsschnitzelroulade mit Rotweinsoße
Das Kalbsschnitzel plattieren, würzen, mit einer Schinkenscheibe und dem Hackfleisch

belegen, einrollen, in Alufolie einschlagen, im Ofen garziehen und zum Anrichten mit frisch geriebenen Parmesan bestreuen. Die Möhren schälen, in Scheiben schneiden, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und mit einer Butterflocke, Salz, Pfeffer, frisch gehacktem Schnittlauch und einer Prise Zucker veredeln. Für die Soße Rotwein und Balsamico reduzieren, frisch gehackten Salbei, etwas Sojasauce und einige Kapern einrühren und mit einer kalten Butterflocke, Salz, Pfeffer und Zucker vollenden.

14.253 Kalbssteak mit Himbeer-Essig-Sauce

Kosten für Zutaten DM 13,87
1 Avocado
1 Becher IGLO Himbeeren
150 g Edamer
200 g Kalbssteak
2 Kartoffeln
1 Glas Oliven grün
1 Salatgurke

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Avocado mit Käsefüllung auf Gurkensalat Hauptspeise: Kalbssteak mit Himbeer-Essig-Sauce
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbssteak mit Himbeer-Essig-Sauce
Das Kalbssteak kreuzweise einritzen, würzen, in einer Pfanne anbraten und im Ofen weitergaren. Weißweinessig in einem Topf reduzieren lassen, Zucker , Salz, Pfeffer und die Himbeeren dazugeben. Einkochen lassen. Zum Schluß kleingeschnittene Pfefferminze und Petersilie hineingeben. Mit einem Spiralmesser aus den Kartoffeln Spiralen drehen und diese in heißem Fett fritieren, dann im Backofen weitergaren. Alles auf einem Teller anrichten.

14.254 Kalbssteakexpress mit verlorenem Ei

Kosten für Zutaten DM 13,10
2 Äpfel grün
1 Glas Erdnusscreme
1 Kalbssteak
1 Becher Rettich-Keimlinge
1 Becher BARILLA Spaghetti
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbssteakexpress mit verlorenem Ei Dessert: Glacierte Apfelspalten mit Erdnusscreme
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbssteakexpress mit verlorenem Ei
Fleisch plattieren, Fettkante einschneiden, würzen, mehlieren und anbraten. Spaghetti

kleinbrechen und in Salzwasser kochen. 1 Tomate pürieren. 1/2 Pfund Butter im Topf schmelzen, 1 Eigelb unter Hitze aufschlagen, Butter langsam mit gleicher Temperatur mit Schneebesen unterrühren. Pürierte Tomate dazugeben. Ei in einem Schöpföffel aufschlagen und damit vorsichtig in heisses Wasser legen. Spaghetti mit Rettich-Keimlingen und das Fleisch nebeneinander anrichten, das verlorene Ei darauflegen und die Soße darübergeben.

14.255 Kalbsteak "Schoron" auf einem Gitter von Kohlrabi

Kosten für Zutaten DM 13,50
2 Bananen
125 g Grissini
200 g Kalbsschnitzel
1 Kohlrabi
200 g Pilzmischung
200 g Rosenkohl
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsteak "Schoron" auf einem Gitter von Kohlrabi Dessert: Türkisches Bananendessert
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsteak "Schoron" auf einem Gitter von Kohlrabi
Den Rosenkohl von seinen äußeren Blättern befreien und in Salzwasser kochen. Das Kalbsschnitzel würzen, in Mehl wenden und in einer Pfanne mit Öl braten. Die Pilze putzen, kleinschneiden, in einer Pfanne mit Öl anschwitzen, würzen und mit Sahne einkochen lassen. Den Kohlrabi von seinem Grün befreien, mit einem Hobel in Scheiben mit Waffelmuster reiben und in Öl braten. 2 Eigelb mit Salz auf dem Herd schaumig schlagen. Butter schmelzen, dann tröpfchenweise unter ständigem Rühren zu dem Ei geben. Etwas Tomatenmark mit einrühren. Das Fleisch auf einen Teller geben, die Pilze, den Kohlrabi und den Rosenkohl dazu. Mit der Sauce beträufeln.

14.256 Kaninchen-Zitronengras-Spieß

Kosten für Zutaten DM 14,28
1 Dos. Aprikosen
150 g Kaninchenrücken
4 Kartoffeln
150 g Shii-Take Pilze
450 g DR.OETKER Suppengemüse
1 Zucchini
2 Stangen Zitronengras

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Zucchinicremesuppe Hauptspeise: Kaninchen-Zitronengras-Spieß Dessert: Reibekuchen auf Aprikosenmus
Zubereitung der Hauptspeise: Kaninchen-Zitronengras-Spieß

Den Kaninchenrücken auslösen. Die Filets in Stücke schneiden. Die Zitronengrasstangen von ihren äußeren, weichen Blättern befreien. Diese in kleine Stücke schneiden und in Sahne auskochen. Die Fleischstücke und die Nieren abwechselnd auf das übriggebliebene Zitronengras aufspießen, würzen und in Olivenöl anbraten. Das Suppengemüse in einem Topf mit etwas Butter auftauen lassen. Die Shii-Take-Pilze von ihren Stielen befreien, kreuzweise einritzen und in einer Pfanne mit Öl anziehen lassen. Die Zitronengrassauce durch ein feines Sieb passieren. Das Suppengemüse auf einem Teller anrichten, die Spieße und die Pilze dazugeben und alles mit der Sauce beträufeln.

14.257 Kaninchenkeule auf Rahmwurzeln mit Pflaumensoße

Kosten für Zutaten DM 18,22
1 Chili rot
1 Bd. Feldsalat
1 Kaninchenschenkel
1 Tüte Kokosflocken
1 Bd. Möhren
1 Becher Pflaumenmus
1 Schale Pfifferlinge
1 Mango
3 Schwarzwurzeln
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kaninchenkeule auf Rahmwurzeln mit Pflaumensoße Salat: Feldsalat mit Pfifferlingsvinaigrette Dessert: Panierte Mangospalten auf Sahnesoße
Zubereitung der Hauptspeise: Kaninchenkeule auf Rahmwurzeln mit Pflaumensoße
Den Kaninchenschenkel vom Knochen auslösen, würzen, in Olivenöl scharf anbraten, einige Zwiebelwürfel dazugeben, mit Rotwein ablöschen, einköcheln und mit Pflaumenmus verfeinern. Die geschälten Schwarzwurzeln in Stifte schneiden, in Brühe garkochen, mit Sahne, Salz und Pfeffer verfeinern, die übrigen geraspelten Möhren dazugeben, einkochen, nachschmecken und mit kalt angerührter Stärke binden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit der Chilischote garnieren.

14.258 Kaninchenragout an Polenta

Kosten für Zutaten DM 19,68
3 Chicoree
2 Bananen
1 Kaninchenkeule
1 Tüte Kokosraspel
1 Becher Polenta
1 Panettone klein
100 g Salami
250 g Ricotta
1 groß. Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Brassierter Salsiccia-Chicoree Hauptspeise: Kaninchenragout an Polenta Dessert: Fritierte Panettone mit Ricotta-Bananencreme
Zubereitung der Hauptspeise: Kaninchenragout an Polenta
Die Kaninchenkeule vom Knochen lösen, würfeln, würzen und mit den übrigen Zwiebelwürfeln scharf in Olivenöl anbraten. Das angebratene Kaninchenragout mit Tomatenmark verfeinern, mit Rotwein ablöschen, eine Knoblauchzehe einrühren und mit frischem Basilikum, Kümmel, Thymian, Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Polenta in heißer Milch garen, mit Salz und Pfeffer würzen, in eine Form füllen, im Ofen garen, auf einen flachen Teller stürzen und mit etwas Olivenöl einstreichen. Das Kaninchenragout um die Polenta anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

14.259 Kaninchenrücken rheinischer Art mit Kartoffelstäbchen

Kosten für Zutaten DM 12,64
2 Bananen
1 Apfel rot
2 Kartoffeln
200 g Kaninchenrücken
200 g Sultaninen
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kaninchenrücken rheinischer Art mit Kartoffelstäbchen Dessert: Apfel-Bananen-Gratin
Zubereitung der Hauptspeise: Kaninchenrücken rheinischer Art mit Kartoffelstäbchen
Die Kartoffeln schälen, in Stäbchen schneiden und in der Pfanne braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kaninchen auslösen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit der in Ringe geschnittenen Zwiebel anbraten. Die Sultaninen dazugeben. Beides auf einem Teller servieren.

14.260 Kaninchensafranragout in Tomate

Kosten für Zutaten DM 18,86
1 Artischocke
2 Fleischtomaten
1 Honigmelone
150 g Kaninchenrücken
500 g Kefir
1 Pilzmischung
500 g Studentenfutter
10 g Safran
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kaninchensafranragout in Tomate Dessert: Eissportlerbowle

Zubereitung der Hauptspeise: Kaninchensafranragout in Tomate
Die Tomaten von ihren Deckeln befreien und aushöhlen. Den Kaninchenrücken auslösen, das Fleisch parieren, kleinschneiden und mit dem Fruchtfleisch der Tomaten, den zuvor kleingeschnittenen Zwiebeln und Pilzen in einer Pfanne mit Öl und Butter anbraten. Mit Sahne auffüllen und mit Safran, Rosmarinpulver, Salz und Pfeffer würzen. Die Tomaten in eine Pfanne mit ein wenig Öl "stellen" . Das Fleisch in die Tomaten füllen, und alles zum Garen bei 200°C in den Ofen schieben. Aus Butter, Sahne, Senf, einer Handvoll der geschroteten Nüsse, Salz und Pfeffer eine Sauce montieren. Diese auf einem Teller verteilen und die gefülltenTomaten mit Deckeln daraufstellen. Wenn man mehr als 20 min. Zeit hat: Die Artischocke von ihrem Stiel und dem oberen Teil befreien. Die einzelnen Blätter mit der Schere stutzen und ein wenig vom Boden abtrennen. Eine Scheibe Zitrone auf den Boden legen und mit Bindfaden fixieren. Ca. 25 min. in Salz-, Zitronenwasser kochen.

14.261 Kaninchenschnecke in Rotwein-Trauben-Sauce

Kosten für Zutaten DM 13,70
1 Tüte Blüten
150 g Kaninchenrücken
1 Becher KNORR Kartoffelpüree
100 g Kumquats
4 Möhren
1 Tafel NESTLE Schokolade weiss
1 Zucchini
200 g Weintrauben schwarz

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kaninchenschnecke in Rotwein-Trauben-Sauce Dessert: Weiße Schokoladenmousse auf glasierten Kumquats
Zubereitung der Hauptspeise: Kaninchenschnecke in Rotwein-Trauben-Sauce
Das Fleisch vom Rücken des Kaninchens einschneiden und vom Knochen lösen. Die Bauchlappen von den so entstandenen Filets entfernen. Die Filets längs halbieren und an den drei dünnen Knochen so einschneiden, daß diese am Filet hängen bleiben. Die Filets zu einer Schnecke rollen und mit einem Spieß fixieren.(Die kleinen Knochen stellen die Fühler dar.) Die Schnecken in einer Pfanne mit Öl anbraten, die Nieren dazugeben und im Ofen bei 200°C weitergaren. Milch mit einer Flocke Butter, Salz und Muskat aufsetzen und das Kartoffelpüree einrühren. Die Möhren tournieren und blanchieren. Die Zucchini ebenfalls tournieren und zu den Möhren geben. Die Weintrauben entkernen, in einem Topf angehen lassen und mit Rotwein ablöschen. Die Schnecken aus dem Ofen nehmen und kurz in Butter nachziehen lassen. Schnittlauch kleinschneiden und unter das Kartoffelpüree mengen. Das Gemüse abgießen und in Butter nachschwenken. Das Gemüse auf einem Teller verteilen, das Kartoffelpüree in die Mitte geben, die Schnecken und die Nieren darauf und alles mit der Sauce umgeben. Mit einem Basilikumblatt garnieren.

14.262 Karibisches Huhn mit Bananenreis

Kosten für Zutaten DM 11,54
1 Dos. COCA COLA Cola
1 Banane
1 Becher Hähnchenflügel
1 Becher Malzbonbon
1 Peperoni
1 Becher Pflaumen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Karibisches Huhn mit Bananenreis Dessert: Pflaumencrepe
Zubereitung der Hauptspeise: Karibisches Huhn mit Bananenreis
Die Chickenwings werden mit Curry- und Paprikapulver, Salz und Pfeffer gewürzt, mit etwas Sojasauce übergossen, durchgemischt, Olivenöl angebraten und im Ofen crossgebacken. Den Reis abkochen, abschütten, einen Stich Butter dazugeben, salzen, pfeffern, Bananenwürfel hinzufügen und nochmal erhitzen. Abschließend wird der Bananenreis mit frischen Kräutern abgeschmeckt. Die Peperoni kleinschneiden, kurz anbraten, mit Cola und einem Schuß Sahne ablöschen und aufkochen lassen. Einige Malzbonbons zerstoßen. Den Bananenreis auf einen Teller geben, die Chickenwings darauflegen, mit der Sauce übergießen und mit den zerstoßenen Malzbonbons und frischgehacktem Basilikum dekorieren.

14.263 Karnickel im Wickel an Kartoffel-Tomaten-Gratin

Kosten für Zutaten DM 17,04
1 Baby Ananas
200 g Kaninchenrücken
2 Kartoffeln
6 Pflaumen
1 Becher Minipasteten
2 Tomaten
1 Becher Saure Sahne
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Karnickel im Wickel an Kartoffel-Tomaten-Gratin Dessert: Süße Pasteten im Pflaumensee
Zubereitung der Hauptspeise: Karnickel im Wickel an Kartoffel-Tomaten-Gratin
Die äußeren Wirsingblätter im Salzwasserbad blanchieren, um die gewürzten Kaninchenrückenmedaillons wickeln und in Butter anbraten. Aus dünnen Kartoffel- und Tomatenscheiben einen Gratin vorbereiten, mit Muskat, Salz und Pfeffer gewürzter Sahne übergießen und im Ofen 15 Min. bei 220°C gratinieren. Die übrigen Wirsingblätter schneiden, in Butter, Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat andünsten, mit der sauren Sahne aufkochen und in einem Wirsingblatt auf einem Teller anrichten. Für die Soße gewürfelte Pflaumen andünsten und mit Gemüsebrühe und Rotwein reduzieren. Hierzu empfiehlt

unsere Weinfachfrau einen 1996 Moristel Laz‘An Bodega Pirineos, Somontano aus Spanien

14.264 Kartoffel-Shii-Take-Taschen auf Spinatbett

Kosten für Zutaten DM 19,41
1 Becher Blätterteig gefroren
1 Bd. Blattspinat
1 Apfel
1 Schote Chili grün
1 Tüte KNORR Kartoffelpüree
1 Paprika Rot
1 Becher Marzipan
1 Schale Shii-Take Pilze
1 Becher Tofu
1 Schale Rucola
3 Stangen Rhabarber

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kartoffel-Shii-Take-Taschen auf Spinatbett Salat: Salat von Tofu und Rucola Dessert: Apfel im Schlafrock
Zubereitung der Hauptspeise: Kartoffel-Shii-Take-Taschen auf Spinatbett
Den gewaschenen Blattspinat in Butter, Knoblauch, Muskat, Salz und Pfeffer anschwitzen und in der Tellermitte anrichten. Das Kartoffelpüree mit Milch, Salz, Pfeffer und Muskat einkochen, in Olivenöl angeschwitzte Shii-Take-Pilze einrühren, in den quadratisch ausgestochenen und mit Eigelb bestrichenen Blätterteig einwickeln und im Ofen zu Taschen ausbacken. Für die Soße eine halbe fein geschnittene Chilischote und Paprikawürfel in Olivenöl und Knoblauch anbraten, mit Brühe ablöschen, mit Sahne auffüllen, einkochen, pürieren und nachschmecken.

14.265 Kartoffelthunfisch auf grün-gelbem Gemüse

Kosten für Zutaten DM 11,05
3 Becher Brausepulver
1 Töpfchen Himbeeren
4 Kartoffeln
1 Maiskolben
1 Dos. Thunfisch
1 Salatgurke
3 Tomaten
1 Becher Rice Krispies
1 Tafel NESTLE Weiße Schokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kartoffelthunfisch auf grün-gelbem Gemüse Dessert: Schoko-Krispies auf Himbeer-Brause-Sauce
Zubereitung der Hauptspeise: Kartoffelthunfisch auf grün-gelbem Gemüse
Die Kartoffeln schälen und reiben. Den Thunfisch ohne seinen Fond mit Salz, Pfeffer, 1Eigelb und den geriebenen Kartoffeln im Mixer pürieren und fischförmig in einer Pfanne in

Öl knusprig braten. Die Körner des Mais vom Kolben lösen und in Salzwasser blanchieren. Die Salatgurke in Scheiben hobeln. Die Scheiben kreisförmig auf einem Teller verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Tomatenmark in einem Topf anschwitzen, mit Sahne, Salz, Pfeffer und den zuvor in Würfel geschnittenen Tomaten auffüllen und einkochen lassen. Etwas Milch hinzufügen. Den Mais abgießen, in Butter nachschwenken und auf die Gurkenscheiben geben. Die Sauce in die Mitte geben und den Fisch darüberlegen.

14.266 Kartoffelwaffel

Kosten für Zutaten DM 12,17
1 Aubergine
150 g Gorgonzola
2 Kartoffeln
1 Becher Mozzarella
2 Tomaten
1 Glas Rote Bete
500 g Rosenkohl

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kartoffelwaffel Salat: Rote- Bete-Salat Dessert: Salzburger Nockerln
Zubereitung der Hauptspeise: Kartoffelwaffel
Die Kartoffeln schälen, reiben, mit 2 Eigelb, frischen Kräutern, Salz und Pfeffer verrühren. Den Teig in einem Waffeleisen zu einer Waffel backen. Die Aubergine in Scheiben schneiden und in einer Grillpfanne anbraten, ebenso die Tomaten, die vorher in Viertel geschnitten wurden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rosenkohl entblättern, vierteln und in Salzwasser garen. Abgießen und in einem Topf kurz mit dem Gorgonzola schwenken. Die Waffel vierteln, auf einem Teller anrichten und jeweils eine Scheibe Aubergine und ein Stück Tomate daraufgeben. In die Mitte den Rosenkohl geben.

14.267 Kasseler in Senfsoße an Sauerkrautrösti

Kosten für Zutaten DM 19,81
1 Grapefruit
200 g Kasseler
2 Kiwis
3 Kartoffeln
5 Möhren
1 Becher SCHWARTAU Marzipan
1 Becher DR.OETKER Muesli Schokolade
3 Mini-Blumenkohl
1 Tüte Sauerkraut
1 Bd. Radieschen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kasseler in Senfsoße an Sauerkrautrösti Salat: Rohkostsalat Dessert: Panierte Grapefruits an Marzipan-Sahne-Soße

Zubereitung der Hauptspeise: Kasseler in Senfsoße an Sauerkrautrösti
Für die Soße 5 EL Senf mit Sahne, Salz, Pfeffer und einem Stückchen Brühwürfel einkochen und das in Würfel geschnittene Kasseler in diese einrühren. Die Kartoffeln schälen und reiben, mit fein geschnittenem Sauerkraut, einem Ei, Olivenöl, einem Eßlöffel Mehl, Salz und Pfeffer verrühren und in Olivenöl zu Röstis braten.

14.268 Kasseler mit Grünkohl und Kartoffeln

Kosten für Zutaten DM 18,25
1 Apfel rot
1 Schale Champignons
1 Becher Forellenfilets geräuchert
1 Becher IGLO Grünkohl gefroren
1 Stück Kasseler
3 Kartoffeln
3 Knollen Rote Bete
1 Schale Rucola
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Forellencrêpe mit Apfel-Rote-Bete-Salat Suppe: Champignonrahmsuppe Hauptspeise: Kasseler mit Grünkohl und Kartoffeln
Zubereitung der Hauptspeise: Kasseler mit Grünkohl und Kartoffeln
Das Kasseler würzen, mehlieren und mit Olivenöl in einer Grillpfanne braten. Die Zwiebelwürfel in Olivenöl anschwitzen, den Grünkohl und etwas Senf dazugeben, mit Gemüsebrühe ablöschen und mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken. Die Kartoffeln schälen, in feine Würfel schneiden, in Olivenöl anbraten und salzen. Alles dekorativ auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

14.269 Kasseler mit Honigrosinensauce

Kosten für Zutaten DM 12,11
1 Birne
200 g Kasseler
2 Kartoffeln
500 g Sauerkraut
200 g Sultaninen
1 Tomate
400 g Walnüsse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kasseler mit Honigrosinensauce Dessert: Honigbirne mit Walnüssen
Zubereitung der Hauptspeise: Kasseler mit Honigrosinensauce
Die Kartoffeln tournieren und kochen. Das Sauerkraut in einer Pfanne anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Das Kasseler in einer Grillpfanne anbraten und wenn es gar ist, aus der Pfanne nehmen und den Bratensaft mit

Honig, Sahne, Weißwein und Sultaninen vermengen. Aus der Tomatenschale eine Rose drehen, den Rest in Würfel schneiden und zu dem Sauerkraut geben. Kleingeschnittenen Schnittlauch beifügen. Das Fleisch mit dem Sauerkraut und den Kartoffeln auf einem Teller anrichten und die Sauce darübergeben.

14.270 Kasselertasche mit Kiwi und Brennesseln auf Senfsauce

Kosten für Zutaten DM 13,18
100 g Brennesseln
1 Fleischtomate
200 g Kasseler
1 Kiwi
4 Kartoffeln
1 Peperoni rot
1 Mango
1 Piccolo

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kasselertasche mit Kiwi und Brennesseln auf Senfsauce Dessert: Mangosüppchen mit Sekt
Zubereitung der Hauptspeise: Kasselertasche mit Kiwi und Brennesseln auf Senfsauce
Ein Stück Kasseler horizontal aufschneiden, so daß es an einer Seite noch zusammenhängt. Die Kiwi schälen und in Scheiben schneiden. Die Brennesseln in Olivenöl anziehen und mit Salz und Pfeffer würzen. Drei Kiwischeiben und ein paar von den Brennesseln in das Kasseler legen, dieses zusammenklappen, mit Spießen feststecken und in einer Pfanne mit Öl beidseitig anbraten. Zum Weitergaren bei 200°C Umluft in den Ofen stellen. Die Kartoffeln schälen, reiben, mit Salz, Pfeffer, Muskat und einem Ei vermengen und in einer Pfanne zu Röstis braten. Weißwein mit Sahne, Senf, Salz, Pfeffer und 1/2 Brühwürfel zu einer Sauce montieren. Die Fleischtomate in Würfelchen schneiden. Die Röstis mit dem Fleisch auf einem Spiegel von der Senfsauce anrichten. Mit etwas von den Tomatenwürfeln und den Brennesseln garnieren. Eine Kiwischeibe und eine tournierte Peperoni dazulegen.

14.271 Kasselerwürfel in Grünkohl-Kartoffelsuppe

Kosten für Zutaten DM 18,12
1 Schale Champignons
1 Baby Ananas
1 Granatapfel
1 Becher IGLO Grünkohl gefroren
150 g Kasseler
4 Kartoffeln
1 Paprika Grün
1 Paprika gelb
1 Becher KRAFT Scheibletten Käse
2 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gratinierte Paprika mit Gemüsewürfeln Hauptspeise: Kasselerwürfel in Grünkohl-Kartoffelsuppe Dessert: Gefüllte Babyananas mit Rotwein-Buttersoße
Zubereitung der Hauptspeise: Kasselerwürfel in Grünkohl-Kartoffelsuppe
Das Kasseler in Würfel schneiden, würzen und in Olivenöl anbraten. Die Kartoffeln würfeln, in Salzwasser garen, geschnittenen Grünkohl mit einrühren, mit Salz, Pfeffer und einem Brühwürfel verfeinern und mit den Kasselerwürfeln in einem tiefen Teller anrichten.

14.272 Knusperente glasiert mit Honig

Kosten für Zutaten DM 19,78
1 Chili grün
1 Entenbrust
1 Schale Französische Wiesenpilze
1 Fläschchen Eierlikör
1 Becher Frischkäse
1 Schale Physalis
1 Glas Pflaumen
1 Paprika rot
1 Tüte Mandelstifte
1 Knolle Sellerie

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Knusperente glasiert mit Honig Dessert: Schneebällchen in Eierlikörcreme und Pflaumenkompott
Zubereitung der Hauptspeise: Knusperente glasiert mit Honig
Die Entenbrust würzen, zuerst auf der Hautseite in Olivenöl scharf anbraten, mit reichlich Honig überziehen, mit Rotwein ablöschen und im Ofen ziehen lassen. Den Frischkäse mit Sahne und Butterflocken einkochen, die Hälfte des geraspelten Sellerie dazugeben und würzen. Die geputzten Pilze vierteln, in Olivenöl anschwitzen, würzen, die fein geschnittene Paprikaschote und den übrigen geraspelten Sellerie dazugeben, mit den Chilijulienne, gehacktem Schnittlauch, Currypulver, Salz und Pfeffer nachschmecken und mit der Sellerie-Frischkäse-Creme verrühren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern und Schnittlauchhalmen garnieren.

14.273 Königlicher Lachs

Kosten für Zutaten DM 14,91
2 Äpfel grün
150 g Lachs
300 g Löffelbisquits
100 g Mandeln
250 g Mascarpone
500 g BUITONI Spaghetti
300 g IGLO Rahm-Königsgemüse gefroren

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Königlicher Lachs Dessert: Apfel-Tiramisu
Zubereitung der Hauptspeise: Königlicher Lachs
Die Spaghetti kochen. Das Rahm-Königsgemüse mit einem halben Becher Sahne erhitzen. Mit einem Spritzer Tabasco würzen. Den Lachs in Olivenöl braten, würzen und neben dem Herd ziehen lassen. Die Nudeln abgießen, durch Butter, frischen Schnittlauch und Muskat ziehen und auf einem Teller anrichten. Das Gemüse in die Mitte geben. Den Lachs darauflegen.

14.274 Kokon von der Putenbrust

Kosten für Zutaten DM 13,68
1 Blumenkohl
200 g Feta
3 Kartoffeln
200 g Putenbrust
1 Paprika Rot
1 Zwiebel rot
450 g Zuckerrübenkraut

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kokon von der Putenbrust Salat: Fetasalat Dessert: Crepeschnitte
Zubereitung der Hauptspeise: Kokon von der Putenbrust
Den Blumenkohl in Röschen zupfen und in Salzwasser kochen. Die Pute plattieren, in drei Stücke teilen, und diese mit Pfeffer, Salz und Curry würzen und einrollen. Aus den gewaschenen Kartoffeln Kartoffelspaghetti (die Maschine ist in Asia-Läden erhältlich) hobeln. Die Putenröllchen in den "Kartoffelspaghetti" einwickeln und in der Friteuse fritieren. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden, in Butter anschwitzen, und dann mit Weißwein ablöschen. Zum Schluß etwas Butter untermontieren. Die Soße auf einen Teller geben. Den Blumenkohl abgießen, in Butter schwenken, mit Muskat würzen und auf den Soßenspiegel geben. Die Pute darüberlegen.

14.275 Kokosmakrelen an Spinat

Kosten für Zutaten DM 13,35
1 Dos. Ananas
1 Stück Danablu
4 Kartoffeln
200 g Kokosraspeln
2 Makrelen
450 g IGLO Spinat
3 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Kartoffelsuppe Hauptspeise: Kokosmakrelen an Spinat Dessert: Ananasbeignets

auf Kokossauce
Zubereitung der Hauptspeise: Kokosmakrelen an Spinat
Aus einer Kartoffel mit einem Pariser Löffel Kugeln ausstechen. Diese blanchieren. Eine rote Zwiebel in Würfel schneiden, in einem Topf anschwitzen, den Spinat dazugeben und mit Salz, Pfeffer, frischer Petersilie und Muskat abschmecken. Mit Sahne und dem Käse auffüllen. Die Makrelen filetieren, in den Kokosraspeln wenden und in einer Pfanne mit Öl braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ein paar Zwiebelringe der dritten Zwiebel in Butter anbraten, die Kartoffelkugeln kurz mit anziehen lassen und beides auf einen Teller geben. Den Spinat danebenlegen und den Fisch darübergeben.

14.276 Kokosnußmenü Sabine

Kosten für Zutaten DM 13,48
1 Broccoli
1 Honigmelone
400 ml Kokosmilch
250 g Mascarpone
2 Orangen
150 g Putenschnitzel
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kokosnußmenü Sabine Dessert: Kokosnußmenü Sabine Getränk: Kokosnußmenü Sabine
Zubereitung der Hauptspeise: Kokosnußmenü Sabine
Die Broccoliröschen in Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schale einer Tomate zu einer Rose formen. Die zweite Tomate ebenfalls schälen und beide entkernen und würfeln. Das Putenschnitzel in Streifen schneiden, in Öl anbraten, eine Prise Salz und Pfeffer hinzufügen und mit einem guten Schuß der Kokosmilch, einem halben Glas Weißwein und einem halben Becher Sahne auffüllen. Die Tomatenwürfel unterrühren. Die Broccoliröschen auf einem Teller anrichten, das Geschnetzelte dazugeben und mit der Tomatenrose garnieren.

14.277 Kokosnußmenü Sabine 1

Kosten für Zutaten DM 13,48
1 Broccoli
1 Honigmelone
400 ml Kokosmilch
250 g Mascarpone
2 Orangen
150 g Putenschnitzel
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kokosnußmenü Sabine 1 Dessert: Kokosnußmenü Sabine 2 Getränk: Kokos-

nußmenü Sabine 3
Zubereitung der Hauptspeise: Kokosnußmenü Sabine 1
Die Broccoliröschen in Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schale einer Tomate zu einer Rose formen. Die zweite Tomate ebenfalls schälen und beide entkernen und würfeln. Das Putenschnitzel in Streifen schneiden, in Öl anbraten, eine Prise Salz und Pfeffer hinzufügen und mit einem guten Schuß der Kokosmilch, einem halben Glas Weißwein und einem halben Becher Sahne auffüllen. Die Tomatenwürfel unterrühren. Die Broccoliröschen auf einem Teller anrichten, das Geschnetzelte dazugeben und mit der Tomatenrose garnieren.

14.278 Kokosrisotto

Kosten für Zutaten DM 12,94
1 Banane
1 Aubergine
150 g Lachssteak
1 Kohlrabi
1 Dos. Kokosmilch
200 g Knäckebrot
1 Radicchio

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Radicchio-Turm Hauptspeise: Kokosrisotto
Zubereitung der Hauptspeise: Kokosrisotto
Eine Tasse Reis mit kochendem Wasser übergießen. Mit Salz, Pfeffer und Weißwein verfeinern und köcheln lassen. Mit der zuvor erwärmten Kokosmilch immer wieder auffüllen und einreduzieren lassen. Die Aubergine in feine Streifen schneiden und in Olivenöl in einer Grillpfanne anbraten. Den Kohlrabi schälen, in Rauten schneiden und in Wasser mit Salz und Pfeffer dünsten. Das Lachssteak von seiner Haut befreien und in der Grillpfanne braten. Einen Törtchenring, der auf einem Teller liegt, mit den Auberginenscheiben auskleiden (das Grillmuster nach außen) und den Reis hineinfüllen. Den Ring abnehmen. Den Lachs und die Kohlrabirauten dazugeben. Mit Schnittlauch dekorieren.

14.279 Koriander-Schweinefilet auf Wok-Gemüse

Kosten für Zutaten DM 18,95
1 kleine Flasche Eierlikör
3 Kartoffeln
1 Stück Ingwerknolle
1 Bd. Koriander
1 Mango
1 Schweinefilet
1 Spitzkohl
1 Tüte Trockenpflaumen
1 Schale Shii-Take Pilze
3 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Koriander-Schweinefilet auf Wok-Gemüse Dessert: Mango-Eierlikör-Parfait an Rotweintrauben
Zubereitung der Hauptspeise: Koriander-Schweinefilet auf Wok-Gemüse
Das Schweinefilet würzen, in Olivenöl anbraten, ungeschälten Ingwer, ungeschälten Knoblauch und einen Korianderstengel in die Pfanne geben und im Ofen garziehen. Die Spitzkohl- und Kartoffelstreifen, die Zwiebelwürfel und die geputzten Shii-Take-Pilze in einem Wok in Olivenöl anschwenken, mit Sojasoße ablöschen, mit Curry, etwas geriebenem Ingwer, Salz und Pfeffer abschmecken, mit Sahne auffüllen und ziehen lassen. Alles in einem tiefen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

14.280 Kräuter-Schweinefilet an buntem Gemüse

Kosten für Zutaten DM 18,98
1 Tüte Backpflaumen
1 Birne
1 Schale Austernpilze
1 Schale Eiertomaten klein
1 Becher Frühlingsrollenteig
1 Tüte Kürbiskerne
1 Bd. Kräuter
1 Glas Oliven grün
1 Schweinefilet
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Säckchen von Oliven und Pflaumen Hauptspeise: Kräuter-Schweinefilet an buntem Gemüse
Zubereitung der Hauptspeise: Kräuter-Schweinefilet an buntem Gemüse
Das Schweinefilet würzen, in einer heißen Pfanne mit Olivenöl, reichlich Kräutern und Knoblauch anbraten, von der Hitze nehmen und mit Senf bestreichen. Aus den gehackten Kräutern, gemahlenem Weißbrot, Butter, Salz und Pfeffer eine Gratinmasse verrühren, auf das Schweinefilet streichen und im Ofen gratinieren. Die Birne in Spalten schneiden, in Zucker und Olivenöl karamelisieren, mit einer Butterflocke und Puderzucker verfeinern, mit Weißwein ablöschen, reduzieren und mit kalt angerührter Stärke binden. Die geputzten Austernpilze, die Zucchinischeiben und die halbierten Tomaten würzen, mit Olivenöl in einer Grillpfanne ansautieren und mit den übrigen Kräutern verfeinern. Für die Soße Rotwein und einen Ecke Brühwürfel stark einreduzieren, mit Kräutern, Salz und Pfeffer verfeinern und mit reichlich Olivenöl aufmontieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

14.281 Krebsschiffchen Heike

Kosten für Zutaten DM 12,10
1 Aubergine
2 Bananen
1 Becher Krebsfleisch
3 Kartoffeln
10 Pflaumen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Krebsschiffchen Heike Dessert: Olympischer Zucker
Zubereitung der Hauptspeise: Krebsschiffchen Heike
Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, in der Pfanne anbraten und mit gehackter Petersilie bestreuen. Aubergine halbieren und die Kerne entfernen. In Olivenöl wenden, salzen und im Ofen backen. Weißwein reduzieren, anschließend einen halben Becher Sahne und das Krebsfleisch (Surimi) hinzugeben. Mit frischem Dill, Salz und Pfeffer abschmecken und aufkochen lassen. Die gebackenen Auberginenhälften mit der Krebsfleischsoße füllen, mit den Kartoffelwürfeln anrichten und frische Kräuter darüberstreuen.

14.282 La Menue a la Jean Marie (1)

Kosten für Zutaten DM 18,70
1 Artischocke
1 Avocado
2 Kiwis
1 Orange
1 Paprika Rot
500 g Rote Bete verpackt
2 Süsskartoffeln
2 Wachteln
200 g Walnüsse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: La Menue a la Jean Marie (1) Salat: La Menue a la Jean Marie (3) Dessert: La Menue a la Jean Marie (2)
Zubereitung der Hauptspeise: La Menue a la Jean Marie (1)
Die Artischocke von ihren Blättern und dem Stroh befreien. Den Boden in Scheiben schneiden und in Olivenöl mit einer Knoblauchzehe zusammen anbraten. Den Paprika halbieren, entkernen, würfeln und dazugeben. Die Wachteln auslösen. Die Brüste, Schenkel und Flügel in Öl braten. Die Süßkartoffeln von ihren Enden befreien und mit einem Spiraldreher zwei Spiralen herstellen. Zwei Rote Bete schälen, sehr fein hobeln ,und diese Scheiben auf einem Teller auslegen. Das Paprikagemüse auf die Rote Bete geben. Die Kartoffelspiralen in heißem Fett ca. 4 min. fritieren. Die Wachtelstücke würzen und zu dem Gemüse geben. Die Kartoffelspiralen salzen und dazugeben.

14.283 Lachs an Brombeersoße mit Fenchelgemüse

Kosten für Zutaten DM 18,19
1 Schale Cocktailtomaten
1 Schale Brombeeren
1 Fenchel
1 Lachsfilet
4 Kartoffeln
1 Kiwi
1 Maiskolben
3 Mini-Gurken
1 Glas Silberzwiebeln
1 Bd. Rucola

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lachs an Brombeersoße mit Fenchelgemüse Salat: Rucola Salat Dessert: Kiwi-Brombeer-Gratin
Zubereitung der Hauptspeise: Lachs an Brombeersoße mit Fenchelgemüse
Das Lachsfilet häuten, würzen und in Olivenöl ansautieren. Die Maiskörner und die geriebenen Kartoffeln mit einem Ei und etwas Mehl vermengen, würzen und in Olivenöl zu Röstis backen. Die Fenchelknolle in Streifen schneiden, in Olivenöl mit einer ungeschälten Knoblauchzehe anschwitzen und das fein geschnittene Fenchelgrün unterrühren. Für die Soße die Hälfte der Brombeeren in Zucker karamelisieren, mit Weißwein ablöschen, einkochen und mit wenig Salz und Pfeffer abschmecken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Dillsträußen garnieren.

14.284 Lachs auf Blumenkohlragout

Kosten für Zutaten DM 13,85
1 Broccoli
1 Blumenkohl
1 Becher DR.OETKER Blattgelatine
200 g Hüttenkäse
150 g Lachs
1 Dos. Johannisbeeren rot
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Broccolicreme mit Blumenkohlröschen und Lachswürfeln Hauptspeise: Lachs auf Blumenkohlragout Dessert: Johannisbeergelee mit Hüttenkäsenocken
Zubereitung der Hauptspeise: Lachs auf Blumenkohlragout
Dieandere Hälfte des Lachs mit Zitrone beträufeln, mehlieren und in einer Pfanne braten. Den Blumenkohl zerkleinern, blanchieren und ein paar Broccoliröschen hinzufügen. Wenn das Gemüse gar ist, dieses nocheinmal kurz in Butter mit der in Scheiben geschnittenen Zwiebel schwenken und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Dann auf einen Teller geben und den Lachs darüberlegen.

14.285 Lachs im Blattspinatbett an Kartoffelchips

Kosten für Zutaten DM 18,30
1 Bd. Blattspinat
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Fenchel
1 kleine Flasche Eierlikör
1 Schale KARWENDEL Frischkäse Exquisa
1 Lachsfilet
1 Becher Nuss-Nougat
2 Süsskartoffeln
3 Tomaten
1 Tüte Rosinen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lachs im Blattspinatbett an Kartoffelchips Dessert: Frischkäsebällchen mit Nougat-Eierlikör-Soße
Zubereitung der Hauptspeise: Lachs im Blattspinatbett an Kartoffelchips
Das Lachsfilet häuten, würzen, mehlieren, in Olivenöl anbraten und mit einer Butterflocke verfeinern. Den Spinat waschen, in Olivenöl und Knoblauch anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Frühlingszwiebeln auf gleiche Länge tournieren, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in Butter nachschwenken. Die Fenchelknolle in Scheiben schneiden, würzen, in Olivenöl ansautieren und zum Schluß das gehackte Fenchelgrün dazugeben. Die geschälten Süßkartoffeln in dünne Scheiben hobeln, im Salzwasserbad anblanchieren, abgießen und zweimal kross fritieren. Für die Soße die Tomaten vierteln, entkernen, in Olivenöl, Knoblauch und einer Prise Zucker ansautieren, würzen, einkochen und mit Basilikumblättern verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

14.286 Lachs im Reismantel

Kosten für Zutaten DM 19,89
1 Dos. Brombeeren
1 Broccoli
150 g Lachs
1 Kiwano
1 Stange Lauch
1 Schale Keniabohnen
1 Becher Tofu
1 Becher Reisblätter
1 Süsskartoffel
1 Schale Shii-Take Pilze

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Broccolicremesuppe Hauptspeise: Lachs im Reismantel Dessert: Röstis von der Süßkartoffel mit Brombeerragout
Zubereitung der Hauptspeise: Lachs im Reismantel
Den Lachs filetieren, in drei Medaillons schneiden, schichtweise mit in Sojasoße marinierten Tofuwürfeln in die eingefeuchteten Reisblätter einschlagen. Die Lachspäckchen in Olivenöl beidseitig anbraten und im Ofen garziehen lassen. Die Keniabohnen im Salzwasserbad blanchieren, kalt abschrecken, würzen und mit einer Vinaigrette aus einem Teil

Olivenöl, zwei Teilen Balsamico, Salz und Pfeffer nappieren. Die geputzten Shii-Take-Pilze in Würfel schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Den Lauch in feine Julienne schneiden, im tiefen Fett ausbacken und fritieren.

14.287 Lachs im Wirsingmantel mit Sahnenudeln

Kosten für Zutaten DM 18,37
1 Charentais-Melone
1 Schale Erdbeeren
1 Lachssteak
2 Kiwis
1 Tüte Pinienkerne
1 Bd. Möhren
1 Becher Tagliatelle
50 g Schinken roh
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Pinien-Schinken-Plätzchen mit Melonenpüree Hauptspeise: Lachs im Wirsingmantel mit Sahnenudeln Getränk: Erdbeer-Kiwi-Shake
Zubereitung der Hauptspeise: Lachs im Wirsingmantel mit Sahnenudeln
Das Lachssteak filetieren, entgräten, würzen, in zwei Wirsingblätter einschlagen und in Olivenöl anbraten. Die Nudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen und abgießen. Für die Soße die geschälten Möhren in feine Streifen schneiden und in einem Sud aus reduzierter Sahne, Milch, einer Ecke Brühwürfel, Salz, Pfeffer, gehacktem Basilikum und gehackter Petersilie garziehen. Die abgeschütteten Nudeln durch die Sahnesoße schwenken, als Bett in einem tiefen Teller anrichten und das Lachssteak darauf garnieren.

14.288 Lachs in Elsässer Zwiebelsößchen

Kosten für Zutaten DM 14,06
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
3 Gemüsezwiebeln
400 ml Fleischfond
100 g Emmentaler
1 Stück Lachs
3 Tomaten
1 Netz Schalotten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Zwiebelsuppe mit Käsecroutons Hauptspeise: Lachs in Elsässer Zwiebelsößchen
Zubereitung der Hauptspeise: Lachs in Elsässer Zwiebelsößchen
Die Schalotten vierteln, in einem Topf mit Öl angehen lassen, mit Weißwein ablöschen ud mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Tomaten von ihren Deckeln befreien, sie aushöhlen, würzen und mit einer Mischung aus Creme fraiche, Rosmarin und Thymian füllen. Die Deckel wieder daraufsetzen und die Tomaten im Ofen bei 180°C garen. Den

Lachs salzen, in einer Grillpfanne anbraten und im Ofen bei 150°C zu Ende garen. Einige Zwiebelringe, die aus der Vorspeise übrig geblieben sind, in einer Pfanne anschwitzen. Die Schalotten mit Sahne und Creme fraiche auffüllen, pürieren und auf einen Teller geben. Den Lachs darüberlegen und mit den Zwiebelringen garnieren. Die Tomaten dazugeben.

14.289 Lachs mit Spargel und Tomaten im Nest

Kosten für Zutaten DM 18,55
1 Schale Cocktailtomaten
4 Äpfel
1 Bd. Blattspinat
150 g Lachs
100 g Lachsschinken
3 Kartoffeln
50 g Parmesan
1 Bd. Spargel
2 Vanillestangen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Spinatsuppe Hauptspeise: Lachs mit Spargel und Tomaten im Nest Dessert: Apfelbeignets
Zubereitung der Hauptspeise: Lachs mit Spargel und Tomaten im Nest
Den Lachs häuten, säubern und in Weißwein, Zitronensaft, Salz und Pfeffer pochieren. Den geschälten Spargel in Wasser, Butter, Salz und Zucker garen, mit dem Lachsschinken umwickeln und nachgaren. Die geschälten Kartoffeln in feine Stifte hobeln, in einem Teesieb zu einem Nest formen und im tiefen Fett ausbacken. Die Cocktailtomaten in Olivenöl, Salz und Pfeffer anbraten und in das Kartoffelnest setzten. Für die Soße Eigelb, Spargelfond und Weißwein aufschlagen, vorsichtig heiße Butter einrühren und mit Zitronensaft und Salz verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten, mit geriebenem Parmesan bestreuen und mit einem Bunsenbrenner schmelzen.

14.290 Lachs mit Spinat-Käse-Haube auf Weißweinsoße

Kosten für Zutaten DM 17,97
100 g Cheddar
1 Bd. Blattspinat
1 Schale Champignons
1 Becher Bandnudeln schwarz
1 Bd. Frühlingszwiebeln
150 g Lachs
1 Schale Kirschtomaten
1 Papaya
1 Schale Weintrauben grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lachs mit Spinat-Käse-Haube auf Weißweinsoße Dessert: Papapyasußße mit fritierten Trauben

Zubereitung der Hauptspeise: Lachs mit Spinat-Käse-Haube auf Weißweinsoße
Den Lachs von der Haut befreien, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft marinieren und in Olivenöl kurz anbraten. Den gewaschenen Blattspinat in Olivenöl anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Knoblauch abschmecken, auf den angerbratenen Lachs geben, mit einer Masse aus dem geriebenen Cheddar, geschlagener Sahne, einem Eigelb, Salz und Pfeffer bedecken und im Ofen gratinieren. Die schwarzen Bandnudeln in Olivenöl und Salzwasser al dente kochen, abgießen und in einer Butterflocke nachschwenken. Die halbierten Kirschtomaten und die geviertelten Champignons in Olivenöl ansautieren und mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence würzen. Die Frühlingszwiebelknollen am oberen Ende fächerförmig einschneiden, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in Butter, Salz und Pfeffer nachschwenken. Für die Soße Weißwein und Sahne reduzieren, würzen und mit gehacktem Dill, geschlagener Sahne, Salz und Pfeffer verfeinern. Alles auf einem flachen Tleller anrichten und mit einem Dillzweig garnieren.

14.291 Lachsfilet an Gurkensoße

Kosten für Zutaten DM 19,46
1 Becher asiatische Vermicelli
1 Tüte Ananas getrocknet
1 Schale Champignons
1 Broccoli
1 Gurke
1 Lachsfilet
1 Schale Meeresfrüchte
1 Dos. Maronenpüree
3 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Maronensuppe mit fritierten Champignons Hauptspeise: Lachsfilet an Gurkensoße
Dessert: Süße Nudeln an Ananaskompott
Zubereitung der Hauptspeise: Lachsfilet an Gurkensoße
Das Lachsfilet würzen, in einer Grillpfanne mit Olivenöl grillen und zum Anrichten mit Gurkenscheiben belegen. Die Tomaten halbieren, aushöhlen, mit den gewürzten und gekräuterten Meeresfrüchten füllen und im Ofen backen. Aus Mehl, Weißwein, Salz, Pfeffer, Zucker und Ei einen Ausbackteig zubereiten, über die Broccoliröschen nappieren, im tiefen Fett ausbacken und würzen. Für die Soße den übrigen Teil der Gurke in Würfel schneiden, in Cidre-Essig einkochen, abgießen, pürieren, mit einem Schuß Weißwein, Salz, Pfeffer und gehacktem Dill verfeinern und mit reichlich Olivenöl aufmontieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

14.292 Lachsfilet im Blätterteigmantel auf Lauchgemüse

Kosten für Zutaten DM 19,75
1 Schale Austernpilze
1 Schale Brombeeren
1 Becher NESTLE Blätterteig
1 Becher Bandnudeln schwarz
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Lachsfilet
1 Schale Krabben
1 Glas Kapern
3 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Schwarze Bandnudeln mit Tomatenragout Hauptspeise: Lachsfilet im Blätterteigmantel auf Lauchgemüse Dessert: Brombeerplätzchen an Vanillesahne
Zubereitung der Hauptspeise: Lachsfilet im Blätterteigmantel auf Lauchgemüse
Das Lachsfilet würzen, mit drei Austernpilzen belegen, in den Blätterteig einwickeln, mit Eigelb bestreichen und im Ofen garziehen. Die Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden, in Olivenöl anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen, eine Ecke Brühwürfel einrühren und als Bett auf einem flachen Teller austreichen. Den gebackenen Lachs auf das Lauchbett setzen und mit einem Dillstrauß garnieren.

14.293 Lachsforelle in Meerrettichsauce

Kosten für Zutaten DM 13,86
1 Birne
1 Baby Ananas
1 Fenchel
200 g Lachsforelle
1 Meerrettich
1 Glas Oliven schwarz
250 g Quark

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Fenchel-Birnen-Suppe Hauptspeise: Lachsforelle in Meerrettichsauce Dessert: Gefüllte Quarkcrêpes
Zubereitung der Hauptspeise: Lachsforelle in Meerrettichsauce
Reis kochen. Weißwein reduzieren lassen. Den Meerrettich schälen und reiben. Eine Handvoll davon im Weißwein auskochen lassen. Den Fisch entgräten, dritteln, auf der Hautseite mehlieren und anbraten und zum Weitergaren bei 180°C in den Ofen stellen. Die Meerrettichsauce mit Sahne, Salz und Pfeffer verfeinern und passieren. Den Reis abgießen und in Butter, Salz und Pfeffer wenden. Die Sauce mit dem Reis und dem Fisch auf einem Teller anrichten.

14.294 Lachsforelle mit Kartoffelschuppe auf jungem Spinat

Kosten für Zutaten DM 14,15
1 Baby Ananas
2 Äpfel rot
1 Becher Blattspinat
2 Kartoffeln
250 g Lachsforellenfilet
3 Mandarinen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lachsforelle mit Kartoffelschuppe auf jungem Spinat in Weißweinsauce Dessert: Flambierter Obstsalat in Baby-Ananas
Zubereitung der Hauptspeise: Lachsforelle mit Kartoffelschuppe auf jungem Spinat in Weißweinsauce
Eine Kartoffel schälen und in dünne, kleine Scheiben schneiden. Den Lachs enthäuten und zwei Filets rausschneiden. Den Rest des Lachs mit etwa gleichviel Sahne und etwas Salz im Mixer pürieren. Diese Masse (Farce) auf die Filets streichen und mit den Kartoffelscheiben bedecken. In der Pfanne von beiden Seiten anbraten (zuerst die Kartoffelschuppenseite). Den Spinat in Butter anbraten und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß würzen. Aus Weißwein, kleingehacktem Schnittlauch, Salz und Pfeffer eine Sauce montieren und zumSchluß Sahne dazugeben. Den Spinat mit der Sauce auf einem Teller anrichten, den Lachs darübergeben. Mit Kräutern dekorieren.

14.295 Lachsklößchen mit Avocadoschaum

Kosten für Zutaten DM 19,25
1 Avocado
1 Becher Bulgur
1 Ananas
1 Becher KRAFT Frischkäse Philadelphia
1 Schale Erdbeeren
1 Bd. Frühlingszwiebeln
150 g Lachsfilet
1 Glas Oliven schwarz
3 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Bulgursalat Hauptspeise: Lachsklößchen mit Avocadoschaum Dessert: Glasierte Ananas und Erdbeeren auf süßer Sahne
Zubereitung der Hauptspeise: Lachsklößchen mit Avocadoschaum
Das Lachsfilet filetieren, in Würfel schneiden, mit einem Schuß Sahne, Zitronensaft, gehacktem Dill, einem Eiweiß, Salz und Pfeffer pürieren, mit einem Löffel zu Nocken formen und in einem Fond aus Wasser, Lorbeer und einer Ecke Brühwürfel pochieren. Die geschälte und entkernte Avocado in Würfel schneiden, mit Sahne, Weißwein, Saalz, Pfeffer und einem Schuß vom Fischfond pürieren und als Spiegel auf einem flachen Teller ausstreichen. Die Frühlingszwiebeln in Stifte schneiden, würzen und in Olivenöl ansautieren. Den übrigen Frischkäse mit gehacktem Dill verfeinern und ohne Fett kurz

anschwitzen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Dillzweig garnieren.

14.296 Lachsnocken auf Wasabi-Sauce

Kosten für Zutaten DM 14,06
1 Becher Blattspinat
100 g Emmentaler
150 g Lachs
450 g Pflaumenmus
1 Dos. Mandarinen
1 Paprika gelb
35 g Wasabi

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lachsnocken auf Wasabi-Sauce Dessert: Kaiserschmarrn mit Pflaumenmus
Zubereitung der Hauptspeise: Lachsnocken auf Wasabi-Sauce
Weißwein mit Wasser, frischem Dill, einem Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer und Nelkenpulver zum Kochen bringen. Den Lachs enthäuten, vom Tran befreien und in den Mixer geben. Sahne im Verhältnis 1 zu 1 dazugeben und pürieren. Drei Nocken aus dieser Masse formen und diese in das nur noch siedende, gewürzte Wasser geben und ca. 6 min ziehen lassen. Die Paprika sternförmig halbieren. Die obere Hälfte würfeln und in Butter angehen lassen. Den Spinat putzen und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Käse reiben und eine Handvoll zu dem Gemüse geben. Die untere Paprikahälfte in derselben Pfanne angehen lassen. Weißwein reduzieren lassen, ein wenig Wasabipulver (Vorsicht! Sehr scharf) und Sahne dazugeben und einkochen lassen. Mit angerührter Speisestärke eindicken und zum Schluß mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch würzen. Die Paprikahälfte auf einen Teller legen. Das Gemüse "herausfließen" lassen. Die Sauce daneben verteilen und die Nocken darauflegen. Mit Dill garnieren.

14.297 Lachspfanne mit fritierten Glasnudeln

Kosten für Zutaten DM 18,25
1 Becher Glasnudeln
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Lachsfilet
1 Becher Lebkuchen mit Schokolade
1 Nashi Birne
1 Becher Marzipanfiguren
1 Becher Tofu weiß
1 Schale Shii-Take Pilze

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lachspfanne mit fritierten Glasnudeln Dessert: Lebkuchensahne mit Nashibirne
Zubereitung der Hauptspeise: Lachspfanne mit fritierten Glasnudeln

Das Lachsfilet in einem Sud aus Butter, Salz, Pfeffer, Zitronenscheiben und Dill langsam schmoren und aus der Pfanne nehmen. In derselben Pfanne die geschnittenen Shii-Take Pilze, den gewürfelten Tofu und die geschnittenen Frühlingszwiebeln anbraten, mit Sahne auffüllen, den Lachs wieder dazugeben und mit Zitronensaft, Ketchup, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Glasnudeln im tiefen Fett fritieren. Alles dekorativ auf einem flachen Teller anrichten und mit Dillsträußen garnieren.

14.298 Lachssteak in Weißwein-Vanille-Soße mit Kürbis-Nektarinen-Ge

Kosten für Zutaten DM 19,75
1 Butternußkürbis
1 Broccoli
1 Kartoffel groß
1 Lachssteak
1 Schale Pazifik-Krabben
1 Tüte Pistazienkerne
2 Nektarinen
1 Maracuja
1 Vanilleschote

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Kartoffel-Krabben-Röstis mit Broccolisalat an Maracujasoße Hauptspeise: Lachssteak in Weißwein-Vanille-Soße mit Kürbis-Nektarinen-Gemüse
Zubereitung der Hauptspeise: Lachssteak in Weißwein-Vanille-Soße mit Kürbis-Nektarinen-Gemüse
Das Lachssteak würzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Einige Kürbisscheiben würzen, in Olivenöl ansautieren, einkochen und mit einer Butterlocke verfeinern. Die Nektarinenspalten mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence würzen, in Olivenöl anschwenken und im Ofen garziehen. Für die Soße Weißwein und Sahne stark einreduzieren, das ausgekratzte Vanillemark einrühren, mit reichlich Butter aufmontieren und mit einem Spritzer Zitronensaft, Salz und Pfeffer verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Dillstrauß garnieren.

14.299 Lämmlein auf Balsamico-Glace mit Feta-Käse

Kosten für Zutaten DM 14,11
4 Feigen
150 g Lammfilet
3 Kartoffeln
2 Kiwis
200 g Pilzmischung
200 g Schafskäse
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lämmlein auf Balsamico-Glace mit Feta-Käse Dessert: Feige im Schlafrock

auf Kiwisauce
Zubereitung der Hauptspeise: Lämmlein auf Balsamico-Glace mit Feta-Käse
Sahne in einer Pfanne aufsetzen. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, zu der Sahne geben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Balsamico sehr stark einreduzieren lassen. Das Lammfilet halbieren, mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen und in einer Pfanne braten. Den Feta in Scheiben schneiden, auf das Fleisch geben und im Ofen bei 200 °C überbacken. Die Zucchini in Scheiben schneiden, die Schale sternförmig einritzen, dann mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl braten. Die Pilze kleinschneiden, mit Salz, Pfeffer, Kräutern der Provence und Öl in einer Pfanne ansautieren und zum Schluß frischen Schnittlauch hinzufügen. Zu den Kartoffeln ebenfalls Schnittlauch geben. Den Balsamico mit Butter aufmontieren und etwas Zucker hinzufügen. Die Pilze, die Zucchini und die Kartoffeln auf einen Teller geben, das Lammfilet darauflegen und alles mit der Sauce umranden.

14.300 Lamm auf Pfifferlingsauce mit geschmolzenen Tomaten

Kosten für Zutaten DM 14,23
1 Dos. LIBBYS Aprikosen
1 Lammfilet
1 Glas UBENA Kapern
1 Mango
1 Becher Pfifferlinge
1 Tomate

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lamm auf Pfifferlingsauce mit geschmolzenen Tomaten Dessert: Aprikosensahne mit Mangofächer
Zubereitung der Hauptspeise: Lamm auf Pfifferlingsauce mit geschmolzenen Tomaten
Dioe Pfifferlinge kleinschneiden, mit Basilikum in Öl anbraten, mit Salz, Pfeffer und den kleingeschnittenen Kapern würzen. Die Tomaten schälen, kleinschneiden, in Butter schmoren, mit Salz, Pfeffer und ital. Kräutern abschmecken, zerkochen lassen. Aus der Tomatenschale eine Rose zur Dekoration drehen. Die Filets in Butter anbraten und ziehen lassen. Aus Weißbrot Croutons herstellen. Die Pfifferlingsauce und das Tomatenmus auf einem Teller anrichten, die Filets darauflegen und mit Tomatenrose und Weißbrotcroutons garnieren.

14.301 Lamm im Wickel

Kosten für Zutaten DM 13,94
1 Aubergine
200 g Feta
1 Schale Erdbeeren
150 g Lammfilet
1 Romana-Salat
2 Zwiebeln
200 g Zuckerschoten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lamm im Wickel Dessert: Erdbeeren auf Toastblüte
Zubereitung der Hauptspeise: Lamm im Wickel
Reis kochen. Das Lammfilet halbieren, würzen und in Öl anbraten. Eine Zwiebel grob in Würfel schneiden, die Aubergine ebenfalls. Beides in einer Pfanne mit Öl und etwas Knoblauch andünsten und mit dem vorher gewürfelten Feta zusammen im Mixer pürieren. Aus Mehl, 2 Eiern, Milch und Salz einen Pfannkuchenteig herstellen und backen. Das Püree daraufstreichen, das Lammfilet darauflegen, den Pfannkuchen zusammenrollen und bei 180°C in den Ofen stellen. Die andere Zwiebel in Würfel schneiden und mit den Zuckerschoten in Öl angehen lassen, mit etwas Brühe ablöschen und ziehen lassen. Den Romana entstrunken und drei bis vier Blätter in feine Streifen schneiden. Den Reis abgießen und in etwas Butter und dem Romana nachschwenken. Die Zuckerschoten mit dem Reis auf einem Teller anrichten, den Pfannkuchen aufschneiden und dazulegen.

14.302 Lamm im Wirsingmantel

Kosten für Zutaten DM 12,92

150 g Blattspinat
1 Birne
150 g Lammfilet
3 Kartoffeln
500 ml GRANINI Kirschsaft
6 Tomaten
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Tomatencreme Hauptspeise: Lamm im Wirsingmantel Dessert: Kirschbirne
Zubereitung der Hauptspeise: Lamm im Wirsingmantel
Den Blattspinat waschen, ansautieren und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Einige Wirsingblätter blanchieren und auf einem Brettchen auslegen. Die Lammfilets würzen und scharf anbraten. Diese dann in die Wirsingblätter einrollen und in einer Pfanne im Ofen bei 150 °C weitergaren lassen. Die Kartoffeln schälen, mit einer Trüffelmandoline in feine Scheiben raspeln, diese in Pflanzenfett anbraten und zum Warmhalten in den Ofen stellen. Die Kartoffeln auf einem Teller anrichten und das Fleisch darübergeben. Eine halbe Tomate aushöhlen, diese mit dem fertigen Spinat füllen und als Dekoration verwenden.

14.303 Lamm mit Rosmarinsauce und Schmalzkartoffeln

Kosten für Zutaten DM 13,65
1 Camembert
400 ml Fleischfond
1 Schale Erdbeeren
150 g Lammfilet
3 Kartoffeln
250 g Schweineschmalz
1 Bd. Spargel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lamm mit Rosmarinsauce und Schmalzkartoffeln Salat: Spargel-Erdbeersalat
Dessert: Camembertbeignets an Erdbeeren
Zubereitung der Hauptspeise: Lamm mit Rosmarinsauce und Schmalzkartoffeln
Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Schweineschmalz in eine Pfanne geben, die Kartoffeln dazugeben und anbraten. Dann mit dem Fleischfond ablöschen, mit einer kleingeschnittenen Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze im Ofen bei 180°C garziehen lassen. Das Lammfilet würzen, in einer Pfanne anbraten, mit Rotwein ablöschen und Rosmarin, Blattpetersilie und Basilikum dazugeben. Das Fleisch mit den Kartoffeln auf einem Teller anrichten und mit einem Rosmarinzweig garnieren.

14.304 Lamm-Lasagne mit Pesto a la Gregor

Kosten für Zutaten DM 14,01
1 Aubergine
100 g Gorgonzola
3 Lammkoteletts
2 Kartoffeln
250 g Mascarpone
3 Tomaten
1 Sellerie
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lamm-Lasagne mit Pesto a la Gregor
Zubereitung der Hauptspeise: Lamm-Lasagne mit Pesto a la Gregor
Die Aubergine (bis auf ein kleines Stück), die Kartoffeln, die Zwiebel und den geschälten Sellerie fein hobeln. Die Tomaten in Scheiben schneiden und in eine ofenfeste Form mit Olivenöl und Salz geben. Das gehobelte Gemüse auf den Tomaten verteilen. Das Ganze im Ofen bei 250°C überbacken. Die Lammkoteletts auslösen und in einer Pfanne mit Öl und einer ganzen Knoblauchzehe braten. Aus Sahne, Weißwein, Salz, Pfeffer, Gorgonzola und 100 gr. Mascarpone eine Sauce montieren und diese reduzieren lassen. Für das Pesto ein wenig von der Aubergine und eine Knoblauchzehe in feine Würfel schneiden. Beides mit Olivenöl, Rotweinessig, Salz und Pfeffer vermengen und ziehen lassen. Das Gemüse mit dem Fleisch und der Sauce bedecken. Das Pesto dazureichen.

14.305 Lammchops auf Weißkohlsalat und Zaiziki

Kosten für Zutaten DM 14,87
1 Apfel
rot
1 Flasche DIEBELS ALT Altbier

- 1 Lammkotelett 2 Kartoffeln 1 Stück Speck geräuchert 1 Weißkohl MMMMM————
—Weitere Zutaten siehe Rezept————————
MMMMM————————-Kochduell Grundausstattung————————————
MMMMM————————————QUELLE————————————-
- Aus der Fernsehsendung - Kochduell Team Paprika - Erfasst von: - Roland Poetschke - www.Rezeptdatenbank.de Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Düsseldorfer Altbiersuppe Hauptspeise: Lammchops auf Weißkohlsalat und Zaiziki
Zubereitung der Hauptspeise: Lammchops auf Weißkohlsalat und Zaiziki
Weißkohl fein hobeln, mit Kümmel, Salz, Pfeffer, Essig und Öl abwürzen. Die Kartoffeln werden in kleine Würfel geschnitten, in Olivenöl ausgebacken, gesalzen und mit Muskat gewürzt.Aus Joghurt, zerdrücktem Knoblauch, gehackter Petersilie, Pfeffer und Salz wird Zaiziki gerührt. Die Fettschicht der Lammkotellets wird eingeschnitten und das Fleisch in Öl gebraten.

14.306 Lammeintopf

Kosten für Zutaten DM 18,85
1 Aubergine
1 Tüte Cashewkerne
1 Tüte Ananasstücke getrocknet
1 Gemüsezwiebel
1 Lammsteak
1 Stück Ingwerknolle
2 Kartoffeln
1 Peperoni rot
1 Staude Rübstiel
1 Stück Speck durchwachsen
Weitere Zutaten siehe Rezept
Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammeintopf Dessert: Creme Catalan
Zubereitung der Hauptspeise: Lammeintopf
Das Lammsteak und den Speck würfeln und in Olivenöl anbraten. Den Bratensud mit einigen Zwiebelwürfeln, fein geschnittenem Ingwer, etwas gehackter Peperoni und einem Schuß Brühe verfeinern, einköcheln, würzen, mit Wasser aufgießen, die Rübstielstreifen dazugeben und mit geriebener Kartoffel binden. Alles in einer Schale anrichten und mit einem Zweig Petersilie garnieren. Als Einlage Weißbrot- und Auberginenwürfel in Olivenöl mit reichlich Knoblauch ansautieren und zum Servieren in den Eintopf streuen.

14.307 Lammfilet an Rosmarin-Rotweinsoße

Kosten für Zutaten DM 19,31
2 Bananen
200 g Haselnüsse
150 g Lammrückenfilet
2 Kartoffeln
1 Schale Okra-Schoten
3 Mandarinen
1 Nashi Birne
100 g Roquefort
1 Bd. Rosmarin
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammfilet an Rosmarin-Rotweinsoße Dessert: Karamelisierte Nashi-Birne an Mandarinenvinaigrette Getränk: Bananenshake
Zubereitung der Hauptspeise: Lammfilet an Rosmarin-Rotweinsoße
Die Lammfilets würzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen lassen. Die Kartoffelscheiben salzen, in Olivenöl anbraten und abwechselnd mit Tomatenscheiben rosettenförmig in einer Schale anrichten, würzen, mit Kräutern der Provence verfeinern und im Ofen gratinieren. Die Okraschoten auf gleiche Länge tournieren, würzen und mit etwas Rosmarin in Olivenöl anschwitzen. Für die Soße Rotwein mit dem restlichen Rosmarin reduzieren, mit einer Butterflocke binden und zwei Teelöffel Zucker unterrühren. Hierzu empfiehlt unser Weinfachmann einen 1996 Vendange Vendange Winery/Woodbridge/Lodi Apellation aus den USA

14.308 Lammfilet im Sesammantel an Mandelbällchen

Kosten für Zutaten DM 17,81
2 Bananen
150 g Lammfilet
1 Tüte PFANNI Kartoffelpüree
1 Schale Kirschtomaten
100 g SCHWARTAU Mandelblättchen
100 g Sesam
1 Tüte Salatmischung
1 Schale Weintrauben schwarz

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammfilet im Sesammantel an Mandelbällchen Salat: Salatmischung an Zitronenvinaigrette und Knoblauchcrôutons Dessert: Bananencreme an brennenden Trauben
Zubereitung der Hauptspeise: Lammfilet im Sesammantel an Mandelbällchen
Das Lammfilet würzen, mit Sesam panieren und in Knoblauch, Olivenöl und Senf anbraten. Das Kartoffelpürée mit heißem Wasser anrühren, mit Salz und Muskat würzen, Bällchen formen, durch Mehl und Ei ziehen, mit den geschroteten Mandeln panieren und 3 Min. fritieren. Die Kirschtomaten halbieren, in Olivenöl ansautieren, mit Balsamico ablöschen,

würzen und mit frisch gehackter Petersilie bestreuen. Hierzu empfiehlt unser Weinfachmann einen 1995 Orvalaiz Sauvignon Tempranillo / Cabernet Bodegas Orvalaiz, Obenos / Navarra aus Spanien

14.309 Lammfilet mit Rosmarinsauce

Kosten für Zutaten DM 19,98
1 Becher Feldsalat
1 Grapefruit
150 g Lammfilet
1 Becher Keniabohnen
2 Kartoffeln
1 Becher Kirschtomaten
1 Orange
2 Mandarinen
1 Becher Sesam
1 Bd. Rosmarin frisch
7 Walnüsse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammfilet mit Rosmarinsauce Salat: Feldsalat in Schnittlauch-Öl-Dressing Dessert: Zitrusgratin mit Zabaione
Zubereitung der Hauptspeise: Lammfilet mit Rosmarinsauce
Das Lammfilet mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Zum Weitergaren in den Ofen geben. Die Kartoffeln in feine Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer, etwas Sahne, Muskat und einem Ei vermengen. Dann in ein Förmchen füllen und in der Mikrowelle gratinieren. Den Sesam in einer Pfanne anrösten. Die Bohnen blanchieren und dann in einer Pfanne mit Olivenöl und dem Sesam wenden. In einem Topf Weißwein reduzieren lassen, Rosmarin, Sahne und Knoblauch hinzufügen. Die Bohnen auf der einen Seite des Tellers anrichten, das Fleisch und den Kartoffelgratin danebenlegen, Soße darübergeben und mit einer aufgeschnittenen Kirschtomate dekorieren.

14.310 Lammfilet unter Zwiebel-Bisquit-Kruste

Kosten für Zutaten DM 19,01
2 Artischocken
1 Schale Cocktailtomaten
1 Schale Erdbeeren
150 g Lammfilet
3 Kartoffeln
1 Becher Löffelbisquits
50 g Parmesan
250 g Mascarpone
1 Radicchio
1 Zwiebel rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Artischocken-Radicchio-Salat Hauptspeise: Lammfilet unter Zwiebel-Bisquit-Kruste Dessert: Mascarponenocken an Erdbeersoße

Zubereitung der Hauptspeise: Lammfilet unter Zwiebel-Bisquit-Kruste
Das Lammfilet würzen, in Olivenöl anbraten und mit einer Kruste aus einigen gewürfelten Zwiebeln, etwas geschrotetem Löffelbisquit, Salz, Pfeffer und Olivenöl bedecken und im Ofen gratinieren. Für die Soße die übrige Zwiebel in Scheiben schneiden, in Olivenöl und einer Butterflocke anschwitzen, mit einem Schuß Rotwein, Balsamico und Honig ablöschen und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

14.311 Lammfilets an Oliven-Zwiebel-Soße

Kosten für Zutaten DM 18,75
1 Avocado
1 Grapefruit rosa
1 Schale Erbsenschoten
150 g Lammfilet
1 Glas Oliven schwarz
4 Möhren
1 Süsskartoffel
1 Bd. Thymian
1 Zwiebel
1 Tüte Walnußkerne

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammfilets an Oliven-Zwiebel-Soße Dessert: Walnußsouflée mit Grapefruit-filets
Zubereitung der Hauptspeise: Lammfilets an Oliven-Zwiebel-Soße
Die Lammfilets würzen, in Olivenöl anbraten und zum Anrichten auftranchieren. Die geschälte Süßkartoffel in Scheiben schneiden, in Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Erbsen von der Schote befreien, mit den geschälten und gewürfelten Möhren in Butter und Olivenöl ansautieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Für die Soße Zwiebelwürfel und entkernte, geschnittene Oliven in Olivenöl anschwitzen, das gewürfelte Avocadofruchtfleisch und gezupften Thymian dazugeben und mit Knoblauch und Basilikum verfeinern. Aus einer Toastbrotscheibe ein Herz ausstechen, in Olivenöl anbraten und am Tellerrand garnieren.

14.312 Lammfilets auf Möhren-Sauerampfer-Gemüse

Kosten für Zutaten DM 18,26
1 Flasche Ahornsirup
1 Tüte Cashewkerne
1 Chili rot
1 Glas Blutorangenmarmelade
1 Grapefruit
150 g Lammkoteletts
1 Bd. Möhren
1 Becher Mürbeteig
1 Bd. Sauerampfer
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Sauerampfersuppe Hauptspeise: Lammfilets auf Möhren-Sauerampfer-Gemüse Dessert: Grapefruitpizza
Zubereitung der Hauptspeise: Lammfilets auf Möhren-Sauerampfer-Gemüse
Die Lammfilets parieren, würzen, mit Olivenöl und Knoblauch in einer Grillpfanne anbraten, mit Salz, Pfeffer und Rosmarinpulver verfeinern, aus der Pfanne nehmen und auf einem Teller ziehen lassen. Die übrigen Zwiebelwürfel, Rosmarin und Knoblauch in die Pfanne geben, mit einem Schuß Rotwein ablöschen, mit einer Butterflocke aufmontieren, reduzieren und über die angebratenen Lammfilets nappieren. Die geschälten Möhren in Scheiben schneiden, in Butter und Zucker anschwitzen, die übrigen Sauerampferblätter und die fein geschnittene Chili dazugeben und mit Salz und Pfeffer nachschmecken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

14.313 Lammfilets in Maissoße mit gegrillten Auberginen

Kosten für Zutaten DM 18,41
1 Aubergine
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
1 Schale Erdbeeren
150 g Lammfilets
2 Kartoffeln
1 Maiskolben
1 Netzmelone
1 Glas Oliven schwarz
1 Radicchio
1 Schale Zuckerschoten
Weitere Zutaten siehe Rezept
Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Zuckerschotensüppchen Hauptspeise: Lammfilets in Maissoße mit gegrillten Auberginen Dessert: Melonenschale
Zubereitung der Hauptspeise: Lammfilets in Maissoße mit gegrillten Auberginen
Die Lammfilets in einer Marinade aus Olivenöl, Kräutern der Provence, Salz, Pfeffer und Knoblauch ziehen lassen und in Olivenöl anbraten. Aus den geschälten Kartoffeln mit einem Pariser Löffel Kugeln ausstechen, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen, mit den Olivenscheiben in Olivenöl anschwitzen und mit gehackter Petersilie und einer Butterflocke vollenden. Die Aubergine in Scheiben schneiden, würzen und in einer Grillpfanne mit Olivenöl ansautieren. Für die Soße die abgelösten Maiskörner würzen, in Butter anbraten, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen und einkochen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

14.314 Lammfilets in Pfifferlingrahm

Kosten für Zutaten DM 19,93
1 Becher Cous-Cous
1 Ananas
1 Gemüsezwiebel
4 Feigen
1 Becher Frischkäse
150 g Lammfilets
1 Schale Pfifferlinge
1 Netz Rosenkohl
1 Fläschchen Tequila
50 g Schinken roh

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Rosenkohlsuppe mit Cous-Cous-Frischkäse-Nocken Hauptspeise: Lammfilets in Pfifferlingrahm Dessert: Feigen-Ananas-Gratin
Zubereitung der Hauptspeise: Lammfilets in Pfifferlingrahm
Die Lammfilets würzen, in Olivenöl scharf anbraten, die Würfel der übrigen halben Zwiebel dazugeben, die Lammfilets wieder herausnehmen und im Ofen bei schwacher Hitze ziehen lassen. Die gewaschenen Pfifferlinge in die Pfanne geben, mit einer Butterflocke und einem guten Schuß Sahne verfeinern, einkochen, mit gehacktem Schnittlauch verfeinern, würzen und zum Anrichten über die Lammfilets nappieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Schnittlauchhalmen garnieren. Zwei Feigen halbieren, jeweils mit einer Scheibe Schinken umwickeln und auf einem flachen Teller anrichten. Für den Dip den übrigen Frischkäse mit Joghurt, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und gehacktem Schnittlauch verrühren und in einer Schale anrichten.

14.315 Lammfilets in Rosmarin-Soße mit gefüllten Tomaten

Kosten für Zutaten DM 18,64
1 Broccoli
150 g Lammfilets
1 Becher Löffelbisquits
3 Passionsfrüchte
1 Becher Mascarpone
1 Bd. Rosmarin
1 Tüte Rosinen
1 Becher Tagliatelle
1 Schale Strauchtomaten
2 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammfilets in Rosmarin-Soße mit gefüllten Tomaten Dessert: Tiramisu mit Passionssoße
Zubereitung der Hauptspeise: Lammfilets in Rosmarin-Soße mit gefüllten Tomaten
Die Lammfilets würzen, in Medaillons schneiden, in Olivenöl mit Knoblauch, einem Rosmarinzweig und Kräuter der Provence anbraten und im Ofen garziehen. Die Zucchinis in Scheiben schneiden, in Olivenöl ansautieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Broccoliröschen im Salzwasserbad blanchieren, abgießen, würzen, in die ausgehöhlten Strauchtomaten füllen und im Ofen backen. Für die Soße den gezupften Rosmarin in

Rotwein, Balsamico und Sojasoße stark reduzieren, würzen und mit reichlich kalten Butterflocken aufmontieren. Die Tagliatelle in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen und in Butter mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern nachschwenken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Rosmarinzweig garnieren.

14.316 Lammfilets mit fritierten Ananas und süß-saurer Tomatensoße

Kosten für Zutaten DM 18,35
1 Baby Ananas
1 Blumenkohl
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Schale Erdbeeren
150 g Lammfilets
1 Schälchen Oliven grün
1 Döschen Sardellenfilets
1 kleine Tüte Safran
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Safran-Blumenkohl-Salat Hauptspeise: Lammfilets mit fritierten Ananas und süß-saurer Tomatensoße Dessert: Erdbeersalat
Zubereitung der Hauptspeise: Lammfilets mit fritierten Ananas und süß-saurer Tomatensoße
Die Lammfilets mit Salz und Pfeffer würzen, in Olivenöl scharf anbraten und zur Seite stellen. In derselben Pfanne einige Knoblauchscheiben anschwitzen, mit Honig, einer Butterflocke, einer Prise Zucker, Chili, Salz und Pfeffer verfeinern, die Würfel der übrigen Tomate dazugeben, mit Weißwein ablöschen und reduzieren. Die Lammfilets kurz in der Soße ziehen lassen und zusammen auf einem flachen Teller anrichten. Das obere Drittel der Ananas als Deko an den Tellerrandsetzen. Die geschälte Ananas in zwei Teile schneiden, mehlieren, durch einen Ausbackteig aus Mehl, Ei und Milch ziehen, im tiefen Fett ausbacken dazu servieren.

14.317 Lammgulasch mit tourniertem Gemüse und Kartoffelpüree

Kosten für Zutaten DM 18,89
1 Becher IGLO Erbsen gefroren
1 Becher Griess
150 g Lammfilet
3 Kartoffeln
2 Kohlrabi
1 Schale Kumquats
5 Möhren
2 Orangen
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade zartbitter

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammgulasch mit tourniertem Gemüse und Kartoffelpüree Dessert: Zweifar-

biger Griesspudding an flambierten Früchten
Zubereitung der Hauptspeise: Lammgulasch mit tourniertem Gemüse und Kartoffelpüree
Das Lammfilet würfeln, würzen, in Olivenöl, Knoblauch, Kräutern der Provence und Tomatenmark anbraten und mit Sahne auffüllen. Die Möhren und den Kohlrabi mit einem Pariser Löffel tournieren, mit den Erbsen im Salzwasserbad blanchieren, zu dem Fleischsud geben und einige Minuten ziehen lassen. Die geschälten Kartoffeln mit Milch pürieren, würzen und mit einem Spritzbeutel auf einem flachen Teller als Bordüre geben. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Dourthe Numero 1 Sauvignon Blanc/Semillon A.C. Bordeaux aus Frankreich

14.318 Lammgulasch mit Waffelkartoffeln

Kosten für Zutaten DM 13,89
1 Aubergine
1 Becher Haferflocken
1 Lammsteak
1 Dos. Kidneybohnen
3 Kartoffeln
1 Glas Kirschen
1 Becher Rosinen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammgulasch mit Waffelkartoffeln Dessert: Pfannekuchen a la Mama
Zubereitung der Hauptspeise: Lammgulasch mit Waffelkartoffeln
Das Fett vom Lammfleisch lösen. Die abgetrennte Fettschwarte in sehr kleine Würfel schneiden und in Sonnenblumenöl anbraten. Das gewürfelte Lammfleisch zu dem Fett geben und 1/2 gewürfelte Aubergine, mit Salz, Pfeffer, einer Knoblauchzehe und etwas Tomatenmark abschmecken und mit Calvados flambieren. Anschließend wird das Lammgulasch mit Fleischbrühe, der Dose Kidneybohnen und einer handvoll Rosinen aufgefüllt und mit etwas Sahne verfeinert. Die Kartoffeln schälen, in Scheiben reiben und in viel Sonnenblumenöl anbraten. Die Kartoffeln auf einem Teller verteilen, das Lammgulasch darauf geben und mit frischem Basilikum und Petersilie garnieren.

14.319 Lammkoteletts an Oliven-Tomaten-Soße

Kosten für Zutaten DM 18,69
150 g Lammkotelett
5 Möhren
500 g BUITONI Penne
1 Mango
50 g Parmesan
2 Tomaten
1 Glas Schwarze Oliven
1 Zucchini
1 Zucchiniblüte

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammkoteletts an Oliven-Tomaten-Soße Dessert: Mango-Penne
Zubereitung der Hauptspeise: Lammkoteletts an Oliven-Tomaten-Soße
Die Lammkoteletts würzen und in Olivenöl braten. Die Zucchini und die Möhren mit einem Spiraldreher zu Gemüsespaghetti drehen, würzen und mit einer Butterflocke anschwitzen. Den geriebenen Parmesan und einen Teil der entkernten, gehackten Oliven in die Zucchiniblüte füllen. Die gefüllte Zucchiniblüte zweimal in Ei und Mehl wenden, im tiefen Fett ausbacken und salzen. Für die Soße in feine Scheiben geschnittenen Knoblauch in Olivenöl anbraten, die Tomatenwürfel und die übrigen gehackten Oliven dazugeben und mit frisch gehackter Petersilie und Basilikum vollenden. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1996 Rozzano Villa Pigna/Offida/Marken aus Italien

14.320 Lammkoteletts auf Balsamico-Mint-Soße

Kosten für Zutaten DM 19,44
1 Aubergine
1 Becher NESTLE Blätterteig
1 Gurke
200 g Feta
150 g Lammkotellets
1 Glas Mint-Jelly
3 Mandarinen
200 g SCHWARTAU Marzipan
2 Tomaten
1 Schale Shii-Take Pilze
7 Walnüsse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammkoteletts auf Balsamico-Mint-Soße Salat: Griechischer Salat Dessert: Mandarinentortellini auf Walnußkaramel
Zubereitung der Hauptspeise: Lammkoteletts auf Balsamico-Mint-Soße
Die Lammkoteletts würzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Die geputzten und gewürfelten Shii-Take-Pilze in Olivenöl anschwitzen, mit einer Butterflocke verfeinern und mit frischem Basilikum vollenden. Für die Soße Balsamico und einen Teelöffel Mint-Jelly reduzieren, mit Rotwein auffüllen und mit einer Butterflocke binden. Hierzu empfiehlt unser Weinfachmann einen 1996 Cabernet Sauvignon Aldridge/Griffith aus South Eastern Australia

14.321 Lammkoteletts auf Kartoffel-Möhren-Pürée

Kosten für Zutaten DM 18,09
1 Banane
Gurke
3 Lammkoteletts
1 Tüte Korinthen
3 Kartoffeln
1 Bd. Möhren
1 Bd. Rosmarin
1 Bd. Spinat
1 kleine Tüte Sesam

3 Sallack

Kochduell Grundausstattung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammkoteletts auf Kartoffel-Möhren-Pürée Dessert: Exotische Früchtecreme mit geröstetem Sesam
Zubereitung der Hauptspeise: Lammkoteletts auf Kartoffel-Möhren-Pürée
Die Lammkoteletts würzen, in Olivenöl mit einem Rosmarinzweig, Knoblauch und einigen Korinthen anbraten und bei schwacher Hitze ziehen lassen. Die geschälten Kartoffeln und Möhren in Würfel schneiden, im Salzwasserbad weichkochen, abgießen, durch eine Kartoffelpresse drücken und mit heißer Buttersahne, Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat verfeinern. Die gewaschenen Spinatblätter in Olivenöl und Butter anschwitzen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Für den Dip die geraspelte Gurke mit Joghurt, Knoblauchscheibchen, Salz, Pfeffer und gehackter Minze verrühren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie und Thymian garnieren.

14.322 Lammkoteletts in Knoblauch-Feigen-Soße

Kosten für Zutaten DM 18,11
4 Feigen
100 g Gorgonzola
3 Lammkoteletts
1 Becher Kräcker
1 Paprika Rot
1 Glas Oliven schwarz
1 Dos. Ölsardinen
1 Schale Rucola
3 Trüffelkartoffeln
1 Zwiebel rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Kräckerwaffeln Hauptspeise: Lammkoteletts in Knoblauch-Feigen-Soße
Zubereitung der Hauptspeise: Lammkoteletts in Knoblauch-Feigen-Soße
Die Lammkoteletts würzen und in Olivenöl beidseitig scharf anbraten und langsam ziehen lassen. Die Trüffelkartoffeln in Form tournieren und im Salzwasserbad blanchieren. Die übrige halbe Zwiebel, die entkernte Paprika, den restlichen Gorgonzola und Rucola klein schneiden, würzen und in Olivenöl ansautieren. Für die Soße die geschälten Feigen in Spalten schneiden, mit feinen Knoblauchscheiben in Olivenöl anbraten, mit Honig, Salz und Pfeffer verfeinern und in Sahne einkochen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

14.323 Lammkoteletts in Rotwein-Zwiebel-Soße

Kosten für Zutaten DM 17,97
1 Glas Erdnußbutter
6 Feigen
3 Lammkoteletts
3 Kartoffeln
2 Kiwis
1 Stange Lauch
500 g Sauerkraut
250 g Quark
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Lauchcremesuppe mit Croûtons Hauptspeise: Lammkoteletts in Rotwein-Zwiebel-Soße Dessert: Gefüllte Erdnußpfannkuchen auf Feigensoße
Zubereitung der Hauptspeise: Lammkoteletts in Rotwein-Zwiebel-Soße
Die Lammkoteletts mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen und in Olivenöl anbraten. Die Kartoffeln schälen, tournieren, fritieren und mit etwas Salz würzen. Das Sauerkraut mit 2 Tassen Weißwein, Butter, Lorbeer und einigen Nelken andünsten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Soße die Zwiebeln würfeln und in Rotwein und etwas Butter reduzieren. Als Garnitur die obere Hälfte der Lauchstange in feine Streifen schneiden, fritieren und alles auf einem flachen Teller anrichten. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1996 Graver Burgunder Qba, Weingut Salwey aus Baden

14.324 Lammnüßchen auf Ragout mit Kartoffelsternen

Kosten für Zutaten DM 13,64
350 g Erdnusscreme
150 g Lammfilet
3 Kartoffeln
1 Becher Keniabohnen
500 ml Kefir
1 Paprika Rot
500 ml GRANINI Tomatensaft
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Tomatensuppe mit Sahnehaube und Basilikum Hauptspeise: Lammnüßchen auf Ragout mit Kartoffelsternen Dessert: Kefir-Erdnussbuttercreme
Zubereitung der Hauptspeise: Lammnüßchen auf Ragout mit Kartoffelsternen
Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und mit Hilfe eines Ausstechers Herzen ausstechen. In einem Topf Milch und Sahne zum Kochen bringen, die Kartoffelherzen hineingeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Bohnen in Salzwasser blanchieren. Das Lamm vierteln, mit Kräutern der Provence, Salz und Pfeffer bestreichen und in Olivenöl mit einer zerdrückten Knoblauchzehe braten. Dann zur Seite stellen und ziehen lassen. Die Paprika in feine Streifen schneiden, die Zwiebel ebenfalls und beides in Olivenöl dünsten. Die garen Bohnen, Balsamico, Sojasauce, Salz und Pfeffer hinzufügen. Das Gemüse auf einem Teller anrichten, das Fleisch und die Kartoffeln dazugeben.

14.325 Lammnüsschen mit Schalottenkruste auf Rahmwirsing

Kosten für Zutaten DM 18,05
1 Becher Cous-Cous
1 Glas Apfel-Karamel-Gelee
150 g Lammkoteletts
1 Paprika rot
3 Schalotten
1 Schale MIBELL Quark
1 Becher Schokoladen Sticks
1 Wirsing
1 Schale Weintrauben grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammnüsschen mit Schalottenkruste auf Rahmwirsing Dessert: Süßer Cous-Cous mit karamelisierten Trauben
Zubereitung der Hauptspeise: Lammnüsschen mit Schalottenkruste auf Rahmwirsing
Beim Lamm die Knochen auslösen, das Fett dabei nicht entfernen, würzen und in der Pfanne scharf anbraten. Dann herausnehmen und in der Pfanne die klein geschnittenen Schalotten mit Olivenöl und etwas Knoblauch anbraten, herausnehmen und etwas Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence hinzugeben. Mit ein paar Weißbrotwürfelchen und Eigelb die angebratenen Lammnüsschen bestreichen und im Ofen bei Oberhitze krustig werden lassen. Den Wirsing in feine Streifen schneiden. Die Sahne aufsetzen und mit Weisswein, Salz, Pfeffer und Mukat einkochen lassen. Den Wirsing dann hinzufügen, darin gar köcheln. Für die Sauce nimmt man etwas Rotwein und Balsamico-Essig. Wenn sich die Flüssigkeit reduziert hat, Kräuter der Provence und Paprikawürfel hinzu geben. Zum Schluss mit kalter Butter montieren.

14.326 Lammragout an Gemüsepfannkuchen

Kosten für Zutaten DM 18,84
1 Aubergine
2 Bananen
1 Fenchel
1 Schale Erdbeeren
3 Lammkoteletts
3 Kartoffeln
1 Tüte Marshmallows
1 Bd. Rosmarin
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade zartbitter
1 Becher IGLO Vivactiv gefroren

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammragout an Gemüsepfannkuchen Dessert: Schokoladenfrüchte auf Bananenkompott
Zubereitung der Hauptspeise: Lammragout an Gemüsepfannkuchen
Die Lammkoteletts vom Knochen lösen, würfeln, würzen, mit Auberginenwürfeln in Olivenöl, mit Knoblauch und einem Rosmarinstengel anbraten, mit Balsamico, Sojasauce

und Rotwein ablöschen, einkochen und mit kalt angerührter Stärke abbinden. Den Fenchel halbieren, im Salzwasserbad blanchieren und in Butter, Salz und Pfeffer nachschwenken. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden, in Sahne, Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat garen, in eine Kokotte füllen, mit geschlagener Sahne bedecken und bei Oberhitze im Ofen gratinieren. Aus 3 Eiern, Milch, Mehl und Salz einen Pfannkuchenteig zubereiten, das mit einer Butterflocke geschmorte Gemüse dazugeben, zu einem Pfannkuchen ausbacken und mit einer runden Form kleine Gemüsepfannkuchen ausstechen.

14.327 Lammröllchen im Kadayifmantel an Paprikakompott

Kosten für Zutaten DM 18,32
2 Auberginen
4 Feigen
150 g Lammhackfleisch
1 Stück HOCHLAND Kräuterfeta
1 Glas Kapern
1 Becher Kadayif
1 Paprika rot
1 Tüte Mandeln
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gegrillte Auberginen an Tomaten-Kapern-Soße Hauptspeise: Lammröllchen im Kadayifmantel an Paprikakompott Dessert: Feigenspalten mit gebrannten Mandeln
Zubereitung der Hauptspeise: Lammröllchen im Kadayifmantel an Paprikakompott
Das Hackfleisch mit Salz und Pfeffer verfeinern, ausrollen, mit einer Scheibe Kräuterfeta spicken, einrollen, mit Kadayif umwickeln, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Die Paprika- und Zwiebelwürfel in Olivenöl anschwitzen, würzen, mit einem Schuß Rotwein ablöschen und mit fein gehacktem Knoblauch vollenden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

14.328 Lammrücken mit glasierten Karotten

Kosten für Zutaten DM 12,45
200 g Lammrücken
2 Kiwis
1 Becher Kadayif
4 Möhren
1 Zucchini
1 Becher Weintrauben schwarz

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammrücken mit glasierten Karotten Dessert: Millefeuilles
Zubereitung der Hauptspeise: Lammrücken mit glasierten Karotten
Das Fett vom Lamm einschneiden, das Fleisch mit Pfeffer, Salz und Kräutern der Provence

würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten, auf einen Teller geben und im Ofen ca. 6 min bei 150°C weitergaren lassen. Die Möhren schälen und in Wasser blanchieren. Mit etwas Zucker und Pfeffer würzen. Aus der Zucchini kleine Blumen ausschneiden und diese mit den Möhren garen. Aus Sahne, Senf, frischen Kräutern, Salz und Pfeffer eine Sauce montieren. Das Fleisch aus dem Ofen holen und den Bratensaft mit in die Sauce geben. Das Gemüse und das Fleisch auf einem Teller anrichten und die Sauce darübergeben.

14.329 Lammrücken mit Kartoffeldeckel

Kosten für Zutaten DM 13,20
1 Banane
3 Stück Lammrücken
3 Kartoffeln
1 Becher Pilzmischung
1 Netz Schalotten
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammrücken mit Kartoffeldeckel Dessert: Bananenwaffel mit geschlagener Sahne
Zubereitung der Hauptspeise: Lammrücken mit Kartoffeldeckel
Das Fett des Lammrückens einschneiden, das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne anbraten. Die Kartoffeln schälen, reiben und mit einem Ei, Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence vermengen. Diese Masse auf das Fleisch geben, in einer Pfanne anbraten und dann im Backofen gratinieren. Die Pilze in Stücke schneiden, in einer Pfanne anbraten und würzen. Die Tomate achteln, in einer Pfanne mit kleingeschnittenen Schalotten, Salz, Pfeffer, Knoblauch, Butter, Weißwein, Kräutern der Provence und etwas Zucker zu einer Sauce einkochen lassen. Die Sauce auf einen Teller geben, die Pilze außenherum legen, das Fleisch darüberlegen und mit Basilikumblättern garnieren.

14.330 Lammrücken mit Pfifferlingen

Kosten für Zutaten DM 13,11
200 g Lammrücken
1 Kiwi
1 Becher Pfifferlinge
1 Mango
2 Tomaten
1 Rotkohl
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammrücken mit Pfifferlingen Salat: Rotkohlsalat Dessert: Gratin von Mango und Kiwi

Zubereitung der Hauptspeise: Lammrücken mit Pfifferlingen
Den Lammrücken würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl braten. Die Pfifferlinge waschen und mit Knoblauchscheiben in einer Pfanne andünsten. Die Zucchini würfeln und dazugeben. Mit Weißwein ablöschen, Salz, Pfeffer, Sahne, geschälte Tomatenwürfel, Brühwürfel, Kräuter der Provence, Basilikum und Petersilie hinzufügen. Zu dem Lamm etwas Butter und frische Pfefferminze geben. Alles auf einem Teller servieren und mit frischen Kräutern garnieren.

14.331 Lammspieß auf blanchiertem Gemüse

Kosten für Zutaten DM 17,89
200 g Feta
1 Gurke
150 g Lammfilet
1 Stange Lauch
1 Mango
100 g Pistazienkerne
1 Paprika gelb
2 Tomaten
1 Bd. Spinat
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammspieß auf blanchiertem Gemüse Salat: Tomaten-Feta-Salat Dessert: Mangogratin
Zubereitung der Hauptspeise: Lammspieß auf blanchiertem Gemüse
Das Lammfilet parieren, zu Röllchen formen, aufspießen, würzen und in Olivenöl anbraten. Einen Fond aus Gemüsebrühe, einer Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer aufsetzen und die in Streifen geschnittenen Zwiebeln, Paprika, Lauchrauten und Gurken nacheinander dazugeben und ziehen lassen. Zum Schluß den Fond mit kalt angerührter Stärke abbinden. Für die Soße frisches Basilikum und Petersilie mit Olivenöl und Salz pürieren und über die im Gemüsebett angerichteten Lammspieße geben. Als Garnitur einige Blätter Spinat am Tellerrand garnieren. Hierzu empfiehlt unser Weinfachmann einen 1996 Yarden Cabernet Sauvignon/Merlot, Golan Heights Winery aus Israel/Galiläa

14.332 Lammsteak auf Salzstangenpuffern

Kosten für Zutaten DM 12,20
1 Grapefruit
1 Lammsteak
3 Kartoffeln
1 Bd. Porree
3 Möhren
1 Becher BAHLSEN Salzstangen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammsteak auf Salzstangenpuffern Dessert: Grapefruitkaltschale
Zubereitung der Hauptspeise: Lammsteak auf Salzstangenpuffern
Das Steak halbieren und die Hälften kreuzförmig einschneiden., mit Salz, Pfeffer und ital. Kräutern würzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen weitergaren. Den Poree in dünne Streifen schneiden. die Möhren schälen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Beides blanchieren, abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken und dann in Butter anschwitzen. Die Salzstangen zerbröseln, mit 1 Ei, Pfeffer und ital. Kräutern verrühren und die geriebenen Kartoffeln hinzugeben. Anschließend aus dieser Masse 3-4 Puffer in einer Pfanne mit Olivenöl braten. Die Kartoffelpuffer auf dem Gemüse servieren und das Steak obenauflegen.

14.333 Lammzöpfe mit Waffelkartoffeln

Kosten für Zutaten DM 18,35
1 Biskuitboden
150 g Lammfilets
4 Kartoffeln
1 Becher Mascarpone
1 Mango
1 Orange
1 Romanesco
1 Bd. Radieschen
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Radieschensalat Hauptspeise: Lammzöpfe mit Waffelkartoffeln Dessert: Mascarpone-Mango-Torte
Zubereitung der Hauptspeise: Lammzöpfe mit Waffelkartoffeln
Die Lammfilets in Streifen schneiden, zu Zöpfen flechten, würzen, in Olivenöl mit Knoblauch anbraten und mit ausgepreßtem Orangensaft ablöschen. Die geschälten Kartoffeln mit einer Mandoline zu Waffeln reiben, in reichlich Pflanzenöl ausbacken und salzen. Die Romanescoröschen und die Zwiebelwürfel in wenig Sud aus Brühe, Olivenöl, Knoblauch und Butterflocken schmoren und mit dem Sud auf einem flachen Teller anrichten. Zum Servieren mit Basilikumblättern und einem Strauß Schnittlauch garnieren.

14.334 Lasagne von der Kokospute

Kosten für Zutaten DM 12,88
150 g Blattspinat
2 Bananen
200 g Kokosraspeln
4 Kartoffeln
150 g Putenunterkeule
4 Möhren
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lasagne von der Kokospute Dessert: Bananenmousse auf Schokolade
Zubereitung der Hauptspeise: Lasagne von der Kokospute
Die Putenunterkeule auslösen, von ihren Sehnen befreien, in drei Teile schneiden, plattieren, würzen, in den Kokosraspeln wenden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Aus den Kartoffeln mit Hilfe eines Parisienne-Ausstechers Kugeln ausstechen. Die Möhren tournieren. Beides in Wasser garen. In einer Pfanne Butter und Salz erhitzen, den Spinat dazugeben und mit Pfeffer und Muskat abschmecken. Aus Weißwein, Sahne, einem Brühwürfel, Ingwer und Curry eine Sauce montieren. Die Möhren, die zuvor kurz in Butter nachgeschwenkt wurden, kreisförmig auf einem Teller anrichten, das Fleisch und den Spinat zu einer "Lasagne" schichten und in die Mitte der Möhren geben. Die Kartoffeln und die Sauce außenherum verteilen.

14.335 Leber "Haupstadt" mit Risi- Bisi

Kosten für Zutaten DM 12,10
1 Apfel rot
1 Gemüsezwiebel
1 Becher IGLO Erbsen gefroren
1 Dos. Erdnüsse geröstet
1 Orange
200 g Rinderleber

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Leber "Haupstadt" mit Risi- Bisi Dessert: Panierte Orangenfilets auf Sahnespiegel
Zubereitung der Hauptspeise: Leber "Haupstadt" mit Risi- Bisi
Den Apfelkern ausstechen und 5 grosszügige Scheiben vom Apfel runterschneiden. Diese mehlieren und in einer Pfanne mit Butter und Öl gold-gelb anbraten. Die Zwiebel schälen, in dicke Ringe schneiden, mehlieren und diese ebenfalls in einer Pfanne mit Butter-Öl gold-gelb anbraten. Für das Risi- Bisi die Erbsen und den Reis kochen, miteinander vermengen und mit Butter abschmecken. Die Leber in drei Stücke schneiden, mit Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Öl 2 min. braten, dann mit Salz würzen. Die Leber auf den Apfel-und Zwiebelringen anrichten

14.336 Leber a la Horst

Kosten für Zutaten DM 14,40
2 Feigen
1 Putenleber
1 Becher Nüsse
1 Bd. Staudensellerie
1 Stück Schimmelkäse
1 Becher Zuckererbsen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Carpaccio von Sommerfeigen mit Schimmelkäsespaghetti Hauptspeise: Leber a la Horst
Zubereitung der Hauptspeise: Leber a la Horst
Die Blätter vom Staudensellerie abtrennen, die Stangen in kleine Scheiben schneiden und in Salzwasser blanchieren. Von den Zuckerschoten die Fäden entfernen, die Schoten in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und in kleine Stücke schneiden. Für die Vinaigrette Olivenöl, Salz, Pfeffer, Balsamico und einen TL Senf erwärmen (nicht kochen!). Die Sellerie - und Zuckerschotenstückchen in die lauwarme Vinaigrette geben. Die Leber mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuß würzen, in heißem Olivenöl anbraten und eine ungeschälte Knoblauchzehe dazugeben. Die Leber wird auf dem Salat angerichtet.

14.337 Leibnizhähnchenbrust an Erdnußsoße und blanchiertem Gemüse

Kosten für Zutaten DM 16,71
1 Becher Butterkekse
2 Äpfel
150 g Hähnchenbrust
1 Glas Erdnusscreme
3 Kartoffeln
1 Kohlrabi
6 Möhren
1 Becher DR.OETKER Paradiescreme
Schokolade
2 Orangen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Leibnizhähnchenbrust an Erdnußsoße und blanchiertem Gemüse Salat: Frischer Rohkostsalat Dessert: Schokoladencreme an Orangenfilets
Zubereitung der Hauptspeise: Leibnizhähnchenbrust an Erdnußsoße und blanchiertem Gemüse
Einige Butterkekse mit einer Scheibe Toastbrot schroten, die dünn geschnittene Hähnchenbrust damit panieren und in Olivenöl anbraten. Die geschälten Kartoffeln mit einem Buntschneidemesser in Waffelform bringen, in Olivenöl anbraten und in Butter garziehen lassen. Den Kohlrabi und die übrigen Möhren tournieren, im Salzwasserbad blanchieren und in Butter und einer Prise Zucker glasieren. Für die Soße die Erdnußcreme mit einem Becher Sahne aufkochen und alles auf einem flachen Teller anrichten. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1994 Rosso Rapitala Neco D‘Avola Pericone Conte Hughes, Bernard de la Gatinais aus Sizilien

14.338 Liquide Sunshine (1)

Kosten für Zutaten DM 00
1 Chinakohl
2 Orangen
1 Papaya
2 Möhren
Red Snapper Filet
Thymian
Schokolade weiss

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Liquide Sunshine (1) Salat: Liquide Sunshine (2)
Zubereitung der Hauptspeise: Liquide Sunshine (1)
Den Red Snapper melieren und auf der Hautseite mit einer Butterflocke, Knoblauch und Thymian anbraten. Chinakohl in einem Topf mit Butter und Knoblauch anschwitzen und mit Weißwein sowie etwas Gemüsebrühe ablöschen. Für die Orangensoße Weißwein reduzieren lassen,Orangenfilets hinzugeben und mit Sternanis einkochen lassen. Den Red Snapper auf dem Chinakohl und der Orangensoße anrichten.

14.339 Lotte auf Pflaumen-Zwiebel-Soße

Kosten für Zutaten DM 18,05
200 g Feta
150 g Lotte
1 Schale Krabben
1 Schale Okra-Schoten
1 Glas Oliven schwarz
5 Pflaumen
1 Tütchen Mohn
1 Becher BUITONI Spaghetti
2 Tomaten
1 Becher Zwieback
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lotte auf Pflaumen-Zwiebel-Soße Salat: Griechischer Salat
Zubereitung der Hauptspeise: Lotte auf Pflaumen-Zwiebel-Soße
Die Lotte säubern, säuern, salzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Die Okraschoten mehlieren, durch einen Ausbackteig aus 2 Eigelb, Mehl, Milch, Salz und Pfeffer ziehen, im tiefen Fett ausbacken und würzen. Die Spaghetti in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen, mit einer Butterflocke verfeinern, einen Teil mit Mohn und einen Teil mit geschrotetem Zwieback verrühren und mit frisch gehacktem Basilikum veredeln. Für die Soße entkernte Pflaumenspalten und die übrigen Zwiebelwürfel in Olivenöl anschwitzen, mit Balsamico ablöschen, mit Brühe und Sahne auffüllen, mit braunem Zucker verfeinern und einkochen.

14.340 Madeira-Lamm auf Roquefort-Quark-Soße

Kosten für Zutaten DM 17,85
1 Broccoli
150 g Lammfilet
2 Kartoffeln
100 g Nordseekrabben
1 Fläschchen Madeira
3 Möhren
100 g Roquefort
250 g Quark
1 Steckrübe

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Krabbenomelette Hauptspeise: Madeira-Lamm auf Roquefort-Quark-Soße
Zubereitung der Hauptspeise: Madeira-Lamm auf Roquefort-Quark-Soße
Das Lammfilet einige Minuten in Madeira marinieren, mehlieren, würzen und in Olivenöl anbraten. Mit Calvados ablöschen, flambieren und mit Madeira ablöschen. Die Steckrübe, die Möhren und die Kartoffeln würfeln, in Gemüsebrühe garen und mit einer Messerspitze Senf verfeinern. Die Broccoliröschen im Salzwasserbad und einer Butterflocke blanchieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Für die Soße den Quark und den Roquefort würzen, vermengen und mit Sahne verfeinern. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Château de l' Esplanade Bordeaux Clairet Rosé aus Frankreich

14.341 Makrelenklößchen an mediterranem Gemüse

Kosten für Zutaten DM 19,41
1 Aubergine
1 Broccoli
1 Becher NESTLE Blätterteig
3 Tütchen Espressopulver
1 Schale Erdbeeren
200 g Leerdamer
2 Makrelen
1 Tüte Mandeln
2 Tomaten
3 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Broccolicremesuppe mit Käsemaultaschen Hauptspeise: Makrelenklößchen an mediterranem Gemüse Dessert: Espressopfannkuchen
Zubereitung der Hauptspeise: Makrelenklößchen an mediterranem Gemüse
Die Makrelen filetieren, würzen, mit Sahne und einem Eiweiß pürieren, zu Klößen formen und in einem Sud aus Weißwein, Salzwasser, Nelke und Lorbeer pochieren. Die übrigen Würfel der roten Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen, die geschälten Tomaten- und Auberginenwürfel dazugeben und mit Tomatenmark, Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken. Aus der Tomatenschale eine Rose formen und am Tellerrand garnieren. Für die Soße Sahne mit einem Eßlöffel Senf reduzieren und mit frisch gehacktem Schnittlauch verfeinern. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Müller-Thurgau Qualitätswein 'trocken' Weingut Reinhold Fuchs/Pommern von der Mosel

14.342 Mandelputenschnitzel auf Curry-Sahne-Nudeln

Kosten für Zutaten DM 19,09
6 Datteln
3 Jacobsmuscheln
1 Dos. Lychees
150 g Putenbrust
1 Becher BUITONI Nudeln bunt
1 Tüte Mandelblättchen
1 Bd. Thymian
2 Trevise
2 Zwiebeln rot
250 g Wan Tan Teig

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Jakobsmuschelpäckchen auf Thymiansoße Hauptspeise: Mandelputenschnitzel auf Curry-Sahne-Nudeln
Zubereitung der Hauptspeise: Mandelputenschnitzel auf Curry-Sahne-Nudeln
Die Putenbrust in Schnitzel schneiden, diese in geraspelten Mandeln wenden und in Olivenöl mit einem Thymianstiel anbraten. Die Nudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen und in Butter nachschwenken. Für die Soße die übrigen Zwiebelscheiben in Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen, mit einem Stückchen Brühwürfel, dem Lycheefond, Curry, Zucker und 1/2 Becher geschlagener Sahne verfeinern, einreduzieren lassen, die halbierten Lychees und entkernte, geviertelte Datteln einrühren und über die gekochten Nudeln geben. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Côtes du Ventoux La Cave des Vins de Sylla, Saint Auspice/Côtes du Ventoux aus Frankeich

14.343 Mandelrumpsteak an gratiniertem Gemüse

Kosten für Zutaten DM 17,52
1 gelbe Paprika
1 Ingwerknolle
4 Karotten
1 Mangold
1 Schale Mungobohnensprossen
1 Tüte Mandeln
1 Schale Obstsalat
150 g Rumpsteak
2 Vanilleschoten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

kleine pk DR.OETKER Gelatineblätter
Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Ingwer-Paprika-Risotto Hauptspeise: Mandelrumpsteak an gratiniertem Gemüse Dessert: Obstträume an Vanillecreme
Zubereitung der Hauptspeise: Mandelrumpsteak an gratiniertem Gemüse
Das Rumpsteak plattieren, halbieren, mehlieren, durch Eimasse ziehen, in geschroteten Mandeln und Toastbrot wenden und in Olivenöl anbraten. Die Möhren tournieren und mit

einigen entstielten Mangoldblättern im Salzwasserbad blanchieren, abgießen, mit einer Masse aus Eigelb, Salz, Pfeffer und geschlagener Sahne nappieren und im Ofen gratinieren.

14.344 Mandelseelachs auf schwarzen Bandnudeln und Meeresgemüse

Kosten für Zutaten DM 18,45
1 Becher Bandnudeln schwarz
1 Schale Champignons
1 Bd. Frühlingszwiebeln
150 g Langschwanzseelachs
1 Schälchen Pass-Piere-Algen
3 Möhren
1 Netzmelone
1 Tüte SCHWARTAU Mandelblättchen
1 Schale Weintrauben rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Champignoncarpaccio Hauptspeise: Mandelseelachs auf schwarzen Bandnudeln und Meeresgemüse Dessert: Melonenkaltschale und Mandelcrêpe mit glasierten Trauben
Zubereitung der Hauptspeise: Mandelseelachs auf schwarzen Bandnudeln und Meeresgemüse
Den Langschwanzseelachs würzen und mit einem Teil der Mandelblättchen in Butter langsam garziehen. Die schwarzen Bandnudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen und in Olivenöl, Zitronensaft, Pfeffer und Muskat nachschwenken. Die geschälten Möhren und die Frühlingszwieblknollen in Scheiben schneiden, in Butter und einem Schuß Wasser garziehen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker verfeinern und mit den in heißem Wasser blanchierten Pass-Piere-Algen vermengen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

14.345 Marinierte Hähnchenbrust

Kosten für Zutaten DM 13,84
1 Dos. Ananas
1 Becher Glasnudeln
150 g Hähnchenbrust
1 Glas Kirschen
250 g Quark
1 Becher Wan Tan Teig
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Marinierte Hähnchenbrust Dessert: Wan Tan Körbchen mit Früchtequark
Zubereitung der Hauptspeise: Marinierte Hähnchenbrust
Die Hähnchenbruststücke kreuzweise einritzen, würzen und ca. 4-5 min. in einer Grillpfanne mit Olivenöl braten. Die Zucchini längs halbieren, in Scheiben schneiden, und diese in Öl mit Knoblauch anschwitzen. MIt Sojasauce und Rotwein ablöschen. Die Hähnchenbrust

mit etwas Honig und Zitronensaft marinieren. Die Glasnudeln in kochendem Waser garen. Eine Handvoll zu den Zucchinischeiben geben. Mit Pfeffer und Honig abschmecken. Das Fleisch auf einen Teller legen. Die Zucchini in einem Schälchen dazustellen. Mit Petersilie dekorieren.

14.346 Marinierte Putenbrust an Pastagemüse und Zucchini

Kosten für Zutaten DM 18,80
100 g Cheddar
1 Schale Beerenmischung
200 g Putenbrust
4 Peperoni rot
1 Becher BUITONI Penne
1 Mini-Salami
1 Schale Sojabohnenkeime
2 Zwiebeln
3 Zucchini klein

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Marinierte Putenbrust an Pastagemüse und Zucchini Salat: Sojasprossensalat Dessert: Beerenpancake
Zubereitung der Hauptspeise: Marinierte Putenbrust an Pastagemüse und Zucchini
Die Putenbrust in Würfel schneiden, in Zitronensaft, Olivenöl, einer halben geschnittenen Peperoni, Salz und Pfeffer marinieren, in Sonnenblumenöl anbraten und mit Sojasoße ablöschen. Eine halbe Zucchini schälen, aushöhlen, mit der Salami und dem Cheddar belegen und im Ofen 10 Min. bei 180°C gratinieren. Die Penne in Salzwasser kochen, abgießen und mit den in Olivenöl angeschwitzten Zwiebelwürfeln, Peperonistreifen und Zucchinischeiben vermengen. Ein Stück Butter unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles auf einem Teller anrichten und mit frischen Kräutern garnieren. Hierzu empfiehlt unser Weinfachmann einen 1997 Riesling QbA Heyl zu Herrnsheim / Nierstein aus Rheinhessen

14.347 Martinas Taube ist gelandet

Kosten für Zutaten DM 14,95
1 Aubergine
2 Bananen
1 Becher LEIBNIZ Butterkekse
1 Becher DR.OETKER Götterspeise Grün
3 Kartoffeln
2 Pfirsiche
1 Taube

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Martinas Taube ist gelandet Dessert: Bananengötterspeise mit Pfirisch
Zubereitung der Hauptspeise: Martinas Taube ist gelandet

Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und fritieren. Aubergine in Scheiben schneiden, salzen, pfeffern, in Mehl, dann in Ei wenden, fritieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Taube halbieren, salzen, pfeffern und im Ofen garen. Dekoriert wird das Gericht mit fritierter Petersilie.

14.348 Medaillons von der Rinderleber "Bellevue"

Kosten für Zutaten DM 12,11
1 Apfel rot
1 Dos. BONDUELL Erbsen
1 Flasche VERPOORTEN Eierlikör
1 Becher Korinthen frisch
1 Rinderleber
1 Tomate

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Medaillons von der Rinderleber "Bellevue" Dessert: Apfel Großmütterchen-Art
Zubereitung der Hauptspeise: Medaillons von der Rinderleber "Bellevue"
Reis kochen, in Butter anschwitzen und abschmecken. Die Tomate in kleine Stücke schneiden und in eine gefettete Ring-Form geben. Anschließend den gekochten Reis in diese Form geben, festdrücken und auf einen Teller stürzen. Die Leber in kleine Stücke schneiden, in Mehl wenden, anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Erbsen und einen Becher Sahne dazugeben, mit Zucker und Salz abschmecken und in den Reisrand füllen.

14.349 Mediterannée Pfanne

Kosten für Zutaten DM 18,55
1 Bd. Blattspinat
1 Aubergine
2 Birne
3 Garnelen
1 Tüte Kokosraspel
1 Paprika rot
1 Scheibe Schafskäse
1 Becher Yufka

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Mediterannée Pfanne
Zubereitung der Hauptspeise: Mediterannée Pfanne
Garnelen im Ganzen lassen, würzen und in Olivenöl kurz anbraten. Zitronenschale mit Schafskäse und Paprikaschote an die Seite geben, so daß der Sud ausziehen kann. Butter hinzugeben, alles garen lassen und dann in den Backofen geben. Spinat putzen, von den

Stielen befreien, in Olivenöl anbraten. Paprikaschoten und Auberginen klein schneiden und mit in den Spinat hinein geben. Außerdem noch etwas Basilikum, Salz, Pfeffer und Muskat. Dies alles anrichten und im Ofen mit dem Schafskäse gratinieren. Nachher die gebratenen Garnelen mit etwas Weisswein ablöschen. Den Yufka-Teig in Olivenöl braten, mit Knoblauch, Petersilie, Zitronensaft knusprig garen und anrichten.

14.350 Mediterranes Sandwich

Kosten für Zutaten DM 14,80
1 Becher Kinderkekse
1 Glas FERRERO Nutella
1 Becher Sonnenblumenkerne
1 Becher Shrimps
1 Glas LIBBYS Spargel
1 Stück Ziegenkäse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Mediterranes Sandwich Dessert: Kalter Hund
Zubereitung der Hauptspeise: Mediterranes Sandwich
Zunächst von zwei Toastscheiben die Ränder abschneiden, danach in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl kurz anbraten. Die Shrimps mit dem in Stücke geschnittenen Spargel in einer Pfanne anbraten, zwei Knoblauchzehen etwas einschneiden und mit der Schale dazugeben, den zerkleinerten Ziegenkäse sowie einige Basilikumblätter hinzufügen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und vom Herd nehmen (da der Käse langsam zerlaufen muß) und dieses Gericht anschließend auf die eine der Toastscheiben geben. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und etwas Olivenöl abschmecken, die zweite Toastscheibe obenauf legen und mit Basilikum garnieren.

14.351 Mexican Schaschlik

Kosten für Zutaten DM 14,05
100 g Gouda
200 g Putenschnitzel
1 Dos. Mais
1 Orange
3 Tomaten
1 Tüte Tortillachips
1 Becher Saure Sahne
150 g Shii-Take Pilze
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Mexican Schaschlik Dessert: Orangensorbet
Zubereitung der Hauptspeise: Mexican Schaschlik
Das Putenschnitzel in Würfel schneiden. Die Pilze putzen und von ihrem Strunk befreien.

Eine Zwiebel in Scheiben schneiden. Eine Tomate würfeln. Abwechselnd ein Stück Tomate, Zwiebel, Fleisch und einen Pilz auf zwei Spieße stecken und diese mit Öl, Salz und Pfeffer in einer Grillpfanne braten. Die andere Zwiebel und zweiteTomate würfeln und beides in einer Pfanne mit Olivenöl andünsten. Mit Essig, Salz, Pfeffer und Tabasco würzen, den Mais mit hineingeben, leicht pürieren und mit Sahne auffüllen. Zum Schluß frische Kräuter dazugeben. Die Chips auf einem Teller verteilen, würzen, mit einem Klecks von der sauren Sahne und dem geriebenen Gouda bedecken und im Ofen bei 200°C überbacken. Wenn der Käse geschmolzen ist, den Teller wieder aus dem Ofen holen, die Spieße zu den Chips legen und die Sauce dazugeben. Mit einem Basilikumblatt garnieren.

14.352 Mexicanische Tortilla mit Käse und Speck

Kosten für Zutaten DM 14,09
1 Avocado
100 g Gruyere
130 g Frühstücksspeck
1 Eisbergsalat
1 Becher Maismehl
200 g Putenschnitzel
1 Becher Saure Sahne

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Mexicanische Tortilla mit Käse und Speck
Zubereitung der Hauptspeise: Mexicanische Tortilla mit Käse und Speck
Zwei Eier in Schüssel schlagen, Maismehl dazugeben, mit dem Handrührer verquirlen und Milch dazugeben bis ein dickflüssiger Teig entsteht. In einer Pfanne zwei Fladen daraus braten, im Ofen warmstellen. Den Gruyere reiben. Den Frühstücksspeck in Streifen schneiden und in einer Pfanne anbraten. Auf einen Fladen den Speck und den geriebenen Käse geben, den anderen Fladen darüberdecken. Das Ganze in den vorgeheizten Ofen schieben bis der Käse zerläuft. Die Putenbrust mit Salz, Pfeffer, Paprika und (für die, die-s schärfer lieben: Chili!), Knoblauchpulver würzen, danach in einer Pfanne anbraten. Den Eisbergsalat in kleine Stückchen zupfen. Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, das Fleisch der einen Hälfte in eine Schüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Knoblauch und 3 EL. saure Sahne dazugeben und alles vermengen. Den fertigen Fladen in vier Stücken auf dem Bett des Eisbergsalates anrichten. Die zweite Hälfte der Avocado in Scheiben dazulegen, die Putenbrust aufschneiden und ebenfalls dazulegen. Auf dem Fladen das Avocadomousse verteilen. Mit Paprikapulver verzieren.

14.353 Millenniums - Languste

Kosten für Zutaten DM 00
1 Bananenketchup Flasche
1 languste
1 Stück Kürbis
1 Kokosnuss
2 Kiwis
1 Orange
Zitronengras

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Millenniums - Languste
Zubereitung der Hauptspeise: Millenniums - Languste
Den Schwanz der Languste von dem Kopf trennen und den Schwanz in Scheiben schneiden. Den Schwanz mit Panzer in einer Pfanne mit Olivenöl, Zitronengras und Knoblauch grillen. Das Kürbisstück schälen, in Würfel schneiden und anblanchieren. Die Grapefruit, Kiwi und Orangenfilets hinzugeben und mit Honig, Salz und Pfeffer und viel Basilikum einkochen lassen. Die gegrillte Languste auf den Zitrusfrüchten servieren. Den Teller mit einer Soße aus Bananenketchup, Joghurt und Zitronengras ausgarnieren.

14.354 Mini-Calzoni

Kosten für Zutaten DM 13,72
200 g Brötchenteig
100 g Gouda
150 g Salami
1 Dos. Tomaten
1 Becher Suppengemüse
500 g BARILLA Spaghetti
4 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Minestrone rapido Hauptspeise: Mini-Calzoni
Zubereitung der Hauptspeise: Mini-Calzoni
Knoblauch und Würfel einer Zwiebel in Olivenöl anbraten, die Tomaten dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und einkochen lassen. Zum Schluß frischen Basilikum beifügen. Den Brötchenteig zu Kreisen ausrollen. Den Käse und die Salami in Würfel schneiden, auf den Teig geben, diesen zuklappen und mit etwas von der Tomatensauce und Olivenöl bestreichen. Die kleinen Calzoni im Ofen backen. Zwei Zwiebeln schälen, halbieren und in einer Pfanne mit Olivenöl braten. Die Tomatensauce auf einen Tellergeben, die Calzoni und die Zwiebeln darauflegen.

14.355 Nackensteak mit Senfkruste an Kartoffel-Bohnen-Gemüse

Kosten für Zutaten DM 17,79
1 Blumenkohl
1 Tüte Aprikosen getrocknet
1 Becher Blätterteig
3 Kartoffeln
1 Bd. Keniabohnen
1 Block Kuvertüre Vollmilch
1 Nackensteak vom Schwein
1 Becher Magerquark
1 Bd. Radieschen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Lauwarmer Blumenkohlsalat mit Radieschen- Vinaigrette Hauptspeise: Nackensteak mit Senfkruste an Kartoffel-Bohnen-Gemüse Dessert: Aprikosenstrudel
Zubereitung der Hauptspeise: Nackensteak mit Senfkruste an Kartoffel-Bohnen-Gemüse
Das Nackensteak mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl anbraten. Aus geschrotetem Weißbrot, Eigelb, 1 EL Mehl, Salz, Pfeffer und Senf eine Masse zubereiten, über das angebratene Nackensteak streichen und im Ofen gratinieren. Die geschälten Kartoffeln fein raspeln, mit Vollei, Mehl, Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat verrühren und in Olivenöl zu Talern ausbacken. Die Keniabohnen im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in Butter, Salz, Pfeffer und einer Prise Bohnenkraut nachschwenken. Für die Soße Sahne mit Salz, Pfeffer und Senf einkochen und als Spiegel auf einem flachen Teller ausstreichen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern ausgarnieren.

14.356 Niere auf Senfsoße

Kosten für Zutaten DM 18,40
1 Becher IGLO Gemüsemischung
1 Tüte Laugenbrezeln
1 Kalbsniere
500 g Polenta
1 Tüte Nori - Algen
1 Becher SCHWARTAU Marzipan
1 Tomate
1 Dos. Schattenmorellen
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Niere auf Senfsoße Dessert: Morellen-Marzipan-Crêpe
Zubereitung der Hauptspeise: Niere auf Senfsoße
Die Niere parieren, würzen, würfeln und mit Zwiebelspalten in Olivenöl anbraten. Für die Soße einen Becher Sahne reduzieren, zwei Teelöffel Senf einrühren, mit einem Brühwürfel, Weißwein, kalt angerührter Stärke, geschlagener Sahne, Salz und Pfeffer verfeinern und mit einer Hälfte der angebratenen Nierenwürfel verrühren. Den anderen Teil der Nierenwürfel in Nori-Algen-Blätter rollen und im Ofen ziehen lassen. Die Gemüsemischung mit einer Butterflocke, Salz und Pfeffer verfeinern und entkernte Tomatenwürfel unterrühren. Die Polenta in einen Fond aus gekochter Milch, Salz, Pfeffer und Muskat rühren, ein Eigelb unterheben, in eine gebutterte Form füllen und im Ofen nachbacken.Alles auf

einem flachen Teller anrichten und mit gemahlenem Laugengebäck bestreuen. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Spätburgunder Qualitätswein 'trocken' Weingut Michel/Achkarren aus Baden

14.357 Nudeln mit Schinkenröllchen und Sahnesoße

Kosten für Zutaten DM 18,60
1 Stange Lauch
1 Tüte Krabbenchips
3 Möhren
200 g Nudeln rot
4 Maracujas
1 Tüte SCHWARTAU Mandeln geraspelt
150 g Sepia
5 Scheiben Schinken roh
1 Bd. Thymian
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gefüllte Sepiafilets Hauptspeise: Nudeln mit Schinkenröllchen und Sahnesoße Dessert: Maracujasoufflé
Zubereitung der Hauptspeise: Nudeln mit Schinkenröllchen und Sahnesoße
Die Nudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen und mit einer Butterflocke verfeinern. Für die Soße die Schinkenscheiben einrollen, in wenig Olivenöl anbraten, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen und einreduzieren. Alles in einem tiefen Teller anrichten und mit angerösteten Mandelraspeln bestreuen. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1996 Lazán Moristel Bodegas Pirineos/Huesca/Somontano aus Spanien

14.358 Nürnberger an Paprika-Soße

Kosten für Zutaten DM 18,65
1 Aubergine
1 Stück Appenzeller
1 Ananas
Hirse
1 Becher Nürnberger Rostbratwürstchen
1 Mangold
1 Paprika rot
1 Tüte Walnußkerne
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gratinierte Auberginen Hauptspeise: Nürnberger an Paprika-Soße Dessert: Walnußcrêpe auf Ananaskompott
Zubereitung der Hauptspeise: Nürnberger an Paprika-Soße
Die Nürnberger Würstchen in Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Einige

Zwiebelwürfel in Olivenöl anschwitzen, die Hirse dazugeben, mehrmals mit Brühe ablöschen und zum Schluß mit einer Butterflocke verfeinern. Für die Soße Zwiebelwürfel und die Paprikastreifen in Olivenöl anschwitzen, würzen, mit Tabasco verfeinern, mit Brühe ablöschen, mit Sahne auffüllen, reduzieren und pürieren. Die übrigen Zwiebelwürfel mit einer ungeschälten Knoblauchzehe in Butter anschwitzen, die gewaschenen Mangoldblätter dazugeben und würzen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

14.359 Ofenforelle an süß-saurem Kürbiskompott

Kosten für Zutaten DM 18,65
1 Schote Chili rot
1 Forelle
1 Hokkaido-Kürbis
1 Tüte Erdnußkerne ungesalzen
1 Tüte Kukuruz
1 Becher Kokosmilch
2 Pfirsiche
1 Stange Porree
6 Pflaumen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Ofenforelle an süß-saurem Kürbiskompott Dessert: Pfirsich-Pflaumen-Carpaccio an Kokos-Zabaione
Zubereitung der Hauptspeise: Ofenforelle an süß-saurem Kürbiskompott
Die Forelle filetieren, häuten, mit einem Schuß Weißwein, Butter, Curry, Salz, Pfeffer, einigen fein geschnittenen Porreestiften, einigen Chilischeibchen und frischem Basilikum in Alufolie einschlagen und im Ofen dünsten. Den Kukuruz in Milch, Sahne und Joghurt bei schwacher Hitze quellen lassen und mit Salz, Pfeffer und Curry würzen. Für die Soße den geschälten und entkernten Kürbis in feine Scheiben schneiden, in einem Sud aus reichlich Zucker und einem Schuß Cidre-Essig einkochen, die übrigen Porreestifte und Chilischeibchen dazugeben und mit einer Butterflocke, gehackter Minze, Curry, Salz und Pfeffer verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

14.360 Orientalische Pfanne

Kosten für Zutaten DM 14,02
1 Becher Austernpilze
1 Becher IGLO Erbsen
500 g Haferflocken
1 Ingwerknolle
1 Karambole
1 Orange
200 g Schweineschnitzel
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Orientalische Pfanne Dessert: Fruchtpfannkuchen
Zubereitung der Hauptspeise: Orientalische Pfanne
Reis aufsetzen. Das Schnitzel in Streifen schneiden, mit Curry, Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und in einer Pfanne anbraten. Den Ingwer schälen und kleinschneiden. Das gare Fleisch auf einen Teller geben. Die Zwiebel in Ringe schneiden, diese halbieren und die Austernpilze zerkleinern. Die Zwiebeln in der Fleischpfanne anbraten, den Ingwer, die Pilze, Curry und Weißwein dazugeben. Dann mit Sahne auffüllen, Erbsen, das Fleisch und Petersilie hinzugeben. Das Ganze einkochen lassen. Den Reis abgießen, in Butter und Petersilie schwenken und auf einem Teller anrichten. Das Fleisch und Gemüse in die Mitte geben. Mit frischen Kräutern dekorieren.

14.361 Päckchen von Schweinemedaillons auf exotischer Soße

Kosten für Zutaten DM 18,85
1 Schale Champignons groß
1 Bd. Blattspinat
1 Becher Filoteig
1 Tüte Erdnüsse
100 g Krabben
1 Ingwerknolle
1 Mango
150 g Schweinefilet
5 Schalotten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Mangosalat an Blattspinat Hauptspeise: Päckchen von Schweinemedaillons auf exotischer Soße
Zubereitung der Hauptspeise: Päckchen von Schweinemedaillons auf exotischer Soße
Das Schweinefilet in Medaillons schneiden, würzen und in Olivenöl anbraten. Die Medaillons jeweils mit einer Mangospalte belegen, in ein Blatt Filoteig einrollen, mit Olivenöl bestreichen, in einer Pfanne ansautieren und 10 min. im Ofen bei 200° garziehen. Für die Soße die Schalottenwürfel in Olivenöl anschwitzen, mit reichlich Honig, Beifuß, Curry, Majoran, Zimt, Thymian, Zitronensaft, Zitronenabrieb, grünem Tabasco, geriebenem Ingwer und einem Schuß Weißwein einkochen, die Krabben und die in Olivenöl angeschwitzten Champignonwürfel dazugeben und als Spiegel auf einem flachen Teller ausstreichen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

14.362 Panierte Seezunge auf Queller-Spaghetti

Kosten für Zutaten DM 19,01
2 Bananen
1 Becher Butterkekse
1 Bd. Grünkohl

3 Jacobsmuscheln
6 Möhren
150 g Seezungenfilet
1 Becher BUITONI Spaghetti
1 Schale Queller
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Grünkohlsuppe Hauptspeise: Panierte Seezunge auf Queller-Spaghetti Dessert: Bananenmilchshake
Zubereitung der Hauptspeise: Panierte Seezunge auf Queller-Spaghetti
Das Seezungenfilet mehlieren, durch Eimasse ziehen, in geschroteten Butterkeksen panieren und in Olivenöl anbraten. Die Spaghetti in Salzwasser und Olivenöl al dente garen, abgießen und mit, im Salzwasserbad blanchiertem , Queller in Butter nachschwenken. Für die Soße die übrigen Zwiebelspalten mit Möhrenscheiben in Butter anschwitzen, mit Brühe ablöschen, mit Sahne auffüllen und pürieren.

14.363 Paniertes Rumpsteak in Traubensoße

Kosten für Zutaten DM 17,83
1 Schale Champignons
2 Artischocken
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Tüte Erdnüsse
1 Becher Käsecracker
1 Becher BUITONI Nudeln
150 g Rumpsteak
1 Staudensellerie
1 Rotkohl
1 Schale Weintrauben grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Paniertes Rumpsteak in Traubensoße Salat: Artischocken-Rotkohl-Salat
Zubereitung der Hauptspeise: Paniertes Rumpsteak in Traubensoße
Das Rumpsteak in Medaillons schneiden, würzen, mehlieren, durch Eimasse ziehen, mit geschroteten Käsecrackern panieren und in Olivenöl anbraten. Die Nudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen und mit den, in einer Butterflocke angerösteten, Erdnußkernen nachschwenken. Für die Soße halbierte und entkernte Trauben in Butter anschwenken, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen und mit Honig und Salz abschmecken.

14.364 Paniertes Schnitzel und Pesto

Kosten für Zutaten DM 14,69
1 Becher BUITONI Farfalle
150 g Edamer
1 Glas Erdnusscreme
1 Fläschchen Eierlikör
1 Glas Oliven grün
1 Peperoni rot
1 Glas Pflaumen
200 g Schweineschnitzel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Paniertes Schnitzel und Pesto Dessert: Fritierte Pflaumen in Erdnusscreme
Zubereitung der Hauptspeise: Paniertes Schnitzel und Pesto
Die Farfalle kochen. Die Peperoni quer halbieren, eine Hälfte sternförmig einschneiden und in Eiswasser legen, so daß eine Art Blume entsteht. Den Rest der Peperoni würfeln. Eine ScheibeToastbrot toasten und im Mixer zerkleinern. Die Krümel mit den Peperoniwürfeln vermengen. Ein Ei leicht verquirlen. Das Schnitzel halbieren, würzen, erst in Mehl, dann in Ei und zum Schluß in der Peperoni-Panade wälzen und in Olivenöl braten. Eine Pesto aus Basilikum, Petersilie, Knoblauch, Olivenöl, einigen kleingeschnittenen Oliven, Salz und Pfeffer mixen. Die Nudeln abgießen, mit der Pesto und geriebenem Edamer vermengen und auf einen Teller geben. Das Fleisch darauflegen, mit der Peperoniblume und frischem Basilikum garnieren.

14.365 Perlhuhn im Wickel

Kosten für Zutaten DM 18,93
1 Fenchel
1 Stange Lauch
330 ml Kokoscreme
900 g Linsen rot
150 g Perlhuhnbrust
15 g Nori - Algen
1 Papaya
250 g Risotto
Tomate
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Perlhuhn im Wickel Dessert: Kokoslinsen in Papaya
Zubereitung der Hauptspeise: Perlhuhn im Wickel
Zwei Handvoll Risotto in Salzwasser kochen. Weißwein dazugeben. Die äußeren Blätter des Lauchs waschen und blanchieren. Die Perlhuhnbrust vierteln, würzen und in einer Pfanne anbraten. Die einzelnen Stücke dann in je ein Lauchblatt einwickeln und zum Weitergaren in die Mikrowelle geben. Die Tomaten achteln und mit dem zuvor kleingeschnittenen Fenchel ansautieren. Mit Weißwein, etwas Wasser und mit einem Gemüsebrühwürfel auffüllen und einkochen lassen. Würzen. Ein Nori-Algen-Blatt auslegen. Das Risotto darauf verteilen. Ein Lauchblatt darauflegen und das Ganze zusammenrollen. Diese Rolle in drei Teile teilen, und diese wieder in Lauchblätter einwickeln

und zusammenknoten. Die Tomatensauce mit ein wenig Stärke abbinden und pürieren. Das eingewickelte Fleisch und den Risotto auf einem Teller anrichten. Die Sauce dazugeben

14.366 Pfauenradlamm

Kosten für Zutaten DM 14,14
1 Aubergine
1 Stück Appenzeller
1 Apfel grün
2 Lammsteaks
1 Flasche SANDEMANN Sherry
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Apfelvariation auf Sherrysauce Hauptspeise: Pfauenradlamm
Zubereitung der Hauptspeise: Pfauenradlamm
Fleisch in Öl anbraten und mit Rotwein ablöschen. Kleingeschnittenen Knoblauch und Schnittlauch mit dazugeben. Auberginen in Scheiben schneiden, in Öl anbraten und danach aus der Pfanne nehmen. Bei 2 Tomaten den Strunk entfernen und kreuzweise einschneiden. Kurz blanchieren und die Haut abziehen. In kleine Würfel schneiden. Die Tomatenstücke in die Pfanne zu den Auberginen geben. Das Lamm auf dem Tomatenragout anrichten und die Auberginenscheiben wie ein Pfauenrad am Rand verteilen. Mit Basilikum dekorieren.

14.367 Pikante Fleischwurstrolle im Rucola-Bett

Kosten für Zutaten DM 17,49
2 Äpfel grün
1 Becher Belegkirschen
1 Stück Fleischwurst
1 Stück Gorgonzola
1 Gurke
1 Becher Hörnchenteig
3 Kartoffeln
1 Bd. Radieschen
1 Bd. Rucola

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Kartoffelsüppchen Hauptspeise: Pikante Fleischwurstrolle im Rucola-Bett Dessert: Gefüllter Apfel mit Gorgonzola
Zubereitung der Hauptspeise: Pikante Fleischwurstrolle im Rucola-Bett
Den gewaschenen Rucola und die Radieschenscheiben dekorativ auf einem flachen Teller auslegen und mit einer Marinade aus drei Teilen Olivenöl, einem Teil Balsamico, Salz und Pfeffer überziehen. Aus Fleischwurst-, Gurken- und Gorgonzolawürfeln, Salz, Pfeffer und einem Teelöffel Tomatenmark eine Füllung zubereiten, in den ausgerollten Hörnchenteig einrollen und im Ofen backen. Zum Servieren die Teigrolle aufschneiden und in dem

Rucolabett anrichten.

14.368 Pikante Florentiner Spieße

Kosten für Zutaten DM 19,92
1 Becher NESTLE Blätterteig
1 Glas SCHWARTAU Aprikosenkonfitüre
1 Gemüsezwiebel
3 Feigen
125 g Mozzarella
50 g Parmesan
125 g Mascarpone
150 g Schweineschnitzel
100 g Salami
1 Bd. Spinat
1 Tomate

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Pikante Florentiner Spieße Salat: Bunter Salat in Zwiebelförmchen Dessert: Feigentörtchen
Zubereitung der Hauptspeise: Pikante Florentiner Spieße
Das Schweineschnitzel, die übrige Salami und die übrigen Zwiebelspalten abwechselnd aufspießen, in Butter anbraten, mit Weißwein ablöschen und ziehen lassen. Den gewaschenen Spinat in Olivenöl und Knoblauch anschwitzen, würzen, ein Spiegelei darüber anrichten und mit einer Prise geriebenem Parmesan bestreuen. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1996 "I Pini" Renzo Masi, Fattoria di Basciani/Toscana aus Italien

14.369 Pikanter Seelachs mit Rahmkohlrabi

Kosten für Zutaten DM 18,37
1 Becher NESTLE Blätterteig
150 g Hackfleisch
4 Feigen
1 Tüte Kokosraspel
1 Kohlrabi
150 g Seelachsfilet
2 Tomaten
1 Salatgurke
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Hackfleischpastete Hauptspeise: Pikanter Seelachs mit Rahmkohlrabi Dessert: Feigen im Kokosmantel
Zubereitung der Hauptspeise: Pikanter Seelachs mit Rahmkohlrabi
Das Seelachsfilet mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren, in Ingwer und Curry wälzen und in Olivenöl mit einer Butterflocke anbraten. Die Gurke mit einem Spiralschneider zu Spaghettis drehen, würzen und etwas Balsamico darübergeben. Den geschälten Kohlrabi in Stifte schneiden, in Weißwein und Sahne einkochen und mit Salz und Pfeffer

nachschmecken. Die übrigen geschälten und entkernten Tomatenwürfel auf dem gegarten Seelachsfilet dekorieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

14.370 Pikanter Tofu - Tempé Teller

Kosten für Zutaten DM 17,28
1 Aubergine
30 g Cornflakes
750 ml GRANINI Orangensaft
6 Möhren
1 Peperoni rot
1 Becher Rucola
1 Becher Shii-Take Pilze
450 g Tempe-
450 g Tofu
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Pikanter Tofu - Tempé Teller Salat: Möhren-Rucolasalat Dessert: Süsse Orangensuppe
Zubereitung der Hauptspeise: Pikanter Tofu - Tempé Teller
Die Aubergine, den Tofu und das Tempé in Scheiben schneiden. Diese mit Sojasauce, Tabasco, Salz, Pfeffer und Balsamico marinieren. Die Zwiebel schälen, würfeln und anschwitzen. Die Pilze dazugeben. Mit Weißwein ablöschen. Mit Sahne und einem Brühwürfel auffüllen. Die Peperoni in feine Streifen schneiden und einige davon dazugeben. Tofu-, Tempé- und Auberginenscheiben anbraten und im Ofen bei 180°C garziehen lassen. Ein Spiegelei auf beiden Seiten anbraten. Die Pilzsauce mit einem Löffel geschlagener Sahne und frischen Kräutern verfeinern und auf einen Teller geben. Die verschiedenen Scheiben darauf verteilen. Mit Kräutern und dem Spiegelei garnieren.

14.371 Pikanter Tofu - Tempeh Teller

Kosten für Zutaten DM 17,28
1 Aubergine
30 g Cornflakes
750 ml GRANINI Orangensaft
6 Möhren
1 Peperoni rot
1 Becher Rucola
1 Becher Shii-Take Pilze
450 g Tempeh
450 g Tofu
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Pikanter Tofu - Tempeh Teller Salat: Möhren-Rucolasalat Dessert: Süsse

Orangensuppe
Zubereitung der Hauptspeise: Pikanter Tofu - Tempeh Teller
Die Aubergine, den Tofu und das Tempeh in Scheiben schneiden. Diese mit Sojasauce, Tabasco, Salz, Pfeffer und Balsamico marinieren. Die Zwiebel schälen, würfeln und anschwitzen. Die Pilze dazugeben. Mit Weißwein ablöschen. Mit Sahne und einem Brühwürfel auffüllen. Die Peperoni in feine Streifen schneiden und einige davon dazugeben. Tofu-, Tempeh- und Auberginenscheiben anbraten und im Ofen bei 180°C garziehen lassen. Ein Spiegelei auf beiden Seiten anbraten. Die Pilzsauce mit einem Löffel geschlagener Sahne und frischen Kräutern verfeinern und auf einen Teller geben. Die verschiedenen Scheiben darauf verteilen. Mit Kräutern und dem Spiegelei garnieren.

14.372 Pikantes Pfeffersteak mit Reispfannkuchen

Kosten für Zutaten DM 18,54
1 Dos. Croissantteig
2 Äpfel grün
3 Gambas gefroren
1 Schale Erdbeeren
1 Stange Lauch
1 Maiskolben
150 g Rinderhüftsteak
1 Becher Sultaninen
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gamba-Rose Hauptspeise: Pikantes Pfeffersteak mit Reispfannkuchen Dessert: Erdbeerhörnchen
Zubereitung der Hauptspeise: Pikantes Pfeffersteak mit Reispfannkuchen
Reis kochen. Eine Zwiebel schälen, in Ringe schneiden und in Öl anbraten. Den Maiskolben halbieren und kochen. Das Steak mit Senf bestreichen und in schwarzen und weißen Pfefferkörnern wenden. Dann in einer Pfanne bei nicht zu großer Hitze in Öl braten und zum Weitergaren bei 220°C in den Ofen stellen. Den Reis abgießen, mit Mehl, frischen Kräutern, einem Ei, den Zwiebelringen, Salz und Pfeffer vermengen und in einer Pfanne drei Bratlinge braten. Den Mais abgießen und die Körner mit einem Messer vom Kolben schneiden.Das Fleisch aufschneiden, mit den Bratlingen und dem Mais auf einem Teller anrichten.

14.373 Pizza mit Schinkenhasen

Kosten für Zutaten DM 19,45
1 Baby Ananas
250 g Brötchenteig
5 Bisquitkuchen klein
Lebensmittelfarbe grün&rot
150 g Mozzarellakugeln
1 Dos. Tomaten
4 Scheiben Schinken gekocht

4 Schokoladeneier
4 Riesenchampignons
6 Waffelhörnchen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Pizza mit Schinkenhasen Dessert: Falsches Eis
Zubereitung der Hauptspeise: Pizza mit Schinkenhasen
Einen Champignon in feine Streifen schneiden, und diese in einer Pfanne mit Öl angehen lassen. Aus dem Brötchenteig mit Hilfe etwas Mehls vier Pizzen ausrollen. Die Tomaten pürieren und mit Salz, Pfeffer und Oregano verfeinern. Dieses Pürre auf die Pizzen streichen. Mit einem Hasenausstecher aus dem Schinken Hasen ausstechen. Die Pilze und die Schinkenhasen auf die Pizzen verteilen und mit dem in Scheiben geschnittenen Mozzarellakugeln bedecken. Die vier Pizzen auf ein Backblech legen und im Ofen ca. 15 min bei 180°C backen. Die Pizzen zum Servieren mit Basilikum garnieren.

14.374 Pochierte Eier

Kosten für Zutaten DM 13,09
1 Becher IGLO Blattspinat
1 Apfel grün
1 Apfel rot
4 Kartoffeln
1 Glas Johannisbeergelee
5 Matjes
1 Scheibe Speck durchwachsen
1 Rettich

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Matjesröllchen Hauptspeise: Pochierte Eier
Zubereitung der Hauptspeise: Pochierte Eier
Die Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und kochen. Den Blattspinat aufsetzen. Mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Rettich in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne anbraten. Den Speck würfeln, in einer Pfanne mit Butter auslassen, dann etwas Mehl und Milch mit einrühren. Senf dazugeben und ebenfalls unterrühren. Zwei Eier in kochendem Wasser mit Essig pochieren. Die garen Kartoffeln abgießen, im Topf mit der Gabel zerdrücken, in einen Spritzbeutel füllen und auf einen Teller spritzen. Die Eier, den Rettich und den Spinat dazugeben, mit der Soße beträufeln und mit frischen Kräutern dekorieren.

14.375 Pochierte Lachsmedaillons auf Tomatenrisotto und Algensoße

Kosten für Zutaten DM 19,69
1 Schale Champignons
200 g Frühlingsrollenteig
150 g Lachs
1 Stange Lauch
500 g Kefir
100 g Parmesan
1 Mango
1 Becher Risotto
Tomate
100 g Wakame

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Champignoncremesuppe Hauptspeise: Pochierte Lachsmedaillons auf Tomatenrisotto und Algensoße Dessert: Kefirkaltschale mit gebackenen Mangofrühlingsrollen
Zubereitung der Hauptspeise: Pochierte Lachsmedaillons auf Tomatenrisotto und Algensoße
Das Tomatenrisotto in Olivenöl glasig dünsten, mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsebrühe auffüllen. Geriebenen Parmesan dazugeben und mit einem halben Becher Sahne einkochen. Einen Teil des Lauches zu Rauten schneiden im Salzwasserbad blanchieren, in Butter anschwitzen und würzen. Den übrigen Lauch kurz im Salzwasserbad anblanchieren und die geschnittenen Lachsmedaillons damit am Rand umwickeln. Die Wakame ca.8 min. in Wasser einweichen, die umwickelten Lachsmedaillons dazugeben, in Weißwein reduzieren, mit Sahne auffüllen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Binden mit einem Stück mehlierter Butter verfeinern. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Weißburgunder QbA Weingut Kruger-Rumpf / Münster-Sarmsheim von der Nahe

14.376 Pochierte Seezunge

Kosten für Zutaten DM 12,68
1 Apfel grün
1 Becher IGLO Gemüsemischung
3 Kartoffeln
1 Seezungenfilet
100 g Schokoladenstreusel
250 g Quark
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Pochierte Seezunge Dessert: Apfelspalten auf Quark
Zubereitung der Hauptspeise: Pochierte Seezunge
Die Kartoffeln längs achteln und mit der Schale kochen. Das Gemüse mit etwas Wasser in einer Pfanne anbraten. Den Fisch würzen, in reduziertem Weißwein pochieren, die Zwiebel in Würfel schneiden und mit dazugeben. Die garen Kartoffeln in einer Pfanne mit Curry anbraten. Den Fond von der Seezunge würzen und Sahne dazugeben. Alles auf einem Teller servieren und mit Kräutern garnieren.

14.377 Pochierter Fisch mit Knoblauchsauce

Kosten für Zutaten DM 14,02
1 Apfel grün
1 Apfel rot
1 Aubergine
150 g Feldsalat
3 Kartoffeln
1 Glas Oliven grün
1 IGLO Scholle
1 Tomate
1 Zwiebel rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Pochierter Fisch mit Knoblauchsauce Salat: Feldsalat mit gebratenen Apfelscheiben
Zubereitung der Hauptspeise: Pochierter Fisch mit Knoblauchsauce
Die Schollenfilets in einem Topf mit Öl, Wasser, Dill, Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence pochieren. Bevor das Wasser kocht, den Topf vom Herd nehmen und mit geschlossenem Deckel ziehen lassen. Die Kartoffeln schälen, längs in Viertel schneiden und in einem Topf ansautieren. Die Aubergine und die Tomate in Würfel schneiden und zu den Kartoffeln geben. Die Oliven entkernen und kleinschneiden. Butter in einem Topf mit Knoblauch aufsetzen, mit Weißwein ablöschen, italienische Kräuter, Sahne und die Oliven hinzufügen. Das Gemüse auf einem Teler anrichten, Sauce und Fisch darübergeben und mit frischer Petersilie dekorieren.

14.378 Pochierter Hering in wildem Fond

Kosten für Zutaten DM 18,84
1 Bd. Chilischoten rot & grün
1 Hering frisch
1 Glas Essiggurken
1 Becher DR.OETKER Gelatineblätter
3 Kartoffeln
1 Kopfsalat
1 Glas Mixed Pickles
2 Tomaten
1 Tüte Salzstangen
2 Zwiebeln
1 Glas Wildfond

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Kopfsalatsuppe Hauptspeise: Pochierter Hering in wildem Fond
Zubereitung der Hauptspeise: Pochierter Hering in wildem Fond
Den Wildfond mit Zwiebelspalten und einem Schuß Balsamico einkochen, frisch gehackte Petersilie unterrühren und den gewürzten, mehlierten und in Olivenöl angebratenen Hering darin pochieren. Aus den geschälten Kartoffeln mit einem Pariser Löffel Kugeln ausstechen, diese im Salzwasserbad blanchieren, abgießen, mit Essiggurkenkugeln in Butter anschwenken und im Heringsfond ziehen lassen. Alles in einer Kokotte anrichten

und mit frisch gehackten Kräutern ausgarnieren.

14.379 Pochierter Lachs an Zitronengrassoße

Kosten für Zutaten DM 19,94
1 Bd. Bohnen grün
200 g KRAFT Frischkäse
1 Schale Himbeeren
150 g Lachs
2 Kartoffeln
1 Mango
1 Becher Shiso-Blätter
1 Schale Rucola
1 Bd. Zitronengras

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Pochierter Lachs an Zitronengrassoße Dessert: Süße Knödel auf Fruchtragout
Zubereitung der Hauptspeise: Pochierter Lachs an Zitronengrassoße
Den Lachs häuten, entgräten, mit den Shiso-Blättern umwickeln und mit etwas Zitronengras und Knoblauch in einem Dampfgarer pochieren. Die geschälten Kartoffeln in Würfel schneiden, in Olivenöl ausbraten und salzen. Die grünen Bohnen im Salzwasserbad blanchieren, abgießen, mit gewaschenem Rucola in etwas Butter nachschwenken und würzen. Für die Soße Weißwein mit eine Stückchen Brühwürfel und einigen Zitronengrasblättern einkochen, mit Sahne verfeinern und mit kalt angerührter Stärke binden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einigen Zitronengrasblättern ausgarnieren.

14.380 Pochiertes Rinderfilet in Schalottensoße

Kosten für Zutaten DM 18,26
1 Schale Champignons
1 Aubergine
1 Tüte PFANNI Kartoffelpüree
1 Meerrettich
1 Glas Pflaumen konserviert
150 g Rinderfilet
1 Dos. Riesenbohnen weiß
3 Schalotten
1 Netz Rosenkohl

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Meerrettichcremesuppe mit Pflaumenspieß Hauptspeise: Pochiertes Rinderfilet in Schalottensoße
Zubereitung der Hauptspeise: Pochiertes Rinderfilet in Schalottensoße
Rotwein, Balsamico und mit einigen Schalottenscheiben einreduzieren, würzen, dünn geschnittene Rinderfiletmedaillons dazugeben, diese pochieren und mit frisch gehackter Petersilie und Oregano verfeinern. Die weißen Bohnen im Eigensud aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Blattpetersilie, Knoblauchscheiben, Olivenöl, Salz und

Pfeffer pürieren und alles auf einem flachen Teller anrichten.

14.381 Polenta Siciliana

Kosten für Zutaten DM 13,48
1 Fenchel
1 Glas Kapern
1 Becher Maismehl
1 Glas Oliven
1 Radicchio
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade weiss

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Polenta Siciliana Dessert: Reis und Weiß
Zubereitung der Hauptspeise: Polenta Siciliana
Salat putzen, waschen und in Streifen schneiden. Mit Öl, Pfeffer, Salz, Balsamico und gem. Kräutern eine Vinaigrette anrühren und den Salat damit würzen. Alles in einer Schale anrichten. Polenta in Salzwasser kochen und mit Pfeffer abschmecken. Sahne mit einem Schuß Weißwein, Kapern und Oliven aufkochen. Fenchel kleinschneiden und dazugeben. Polentabällchen auf der Oliven-Kapernsauce mit dem Fenchel anrichten und mit frischen Kräutern garnieren.

14.382 Printen Rehrücken auf Hagebuttensoße

Kosten für Zutaten DM 19,75
1 Becher Aachener Printen
1 Becher BUTARIS Butterschmalz
1 Glas Hagebuttenmarmelade
1 Gemüsezwiebel
1 Honigmelone
3 Kartoffeln
1 Orange
1 Rehrückenfilet
1 Rotkohl

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Rotkohl-Melonen-Suppe Hauptspeise: Printen Rehrücken auf Hagebuttensoße
Zubereitung der Hauptspeise: Printen Rehrücken auf Hagebuttensoße
Das Rehrückenfilet parieren, würzen und in Olivenöl anbraten. Die Aachener Printen grob schroten, mit Eigelb und etwas Butterschmalz vermengen, auf das angebratene Rehrückenfilet geben und im Ofen backen. Die geschälten Kartoffeln in Würfel schneiden, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen, salzen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Orange filetieren und in Butter anschwitzen. Für die Soße die übrigen Zwiebelwürfel in Olivenöl anschwitzen, mit Rotwein und Balsamico ablöschen, einköcheln, würzen und mit reichlich kalten Butterflocken aufmontieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten

und mit Basilikumblättern garnieren.

14.383 Pute im Kräuter-Zucchini-Mantel

Kosten für Zutaten DM 13,40
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
2 Äpfel grün
250 g Lasagneteig
200 g Putenbrust
4 Tomaten
1 Quitte
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Pute im Kräuter-Zucchini-Mantel Dessert: Süße Apfelravioli
Zubereitung der Hauptspeise: Pute im Kräuter-Zucchini-Mantel
Die Putenbrust plattieren, in drei Stücke teilen und diese zusammenrollen. Von derZucchini dünne Scheiben hobeln und diese um die Putenröllchen wickeln, mit Bindfaden festbinden und mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern würzen. Die Röllchen in einer Pfanne mit Sahne und Creme fraiche anbraten und im Ofen weitergaren. Eine Tomate in Scheiben schneiden und den Rest der Zucchini ebenfalls. Aus dem Lasagneteig Sterne ausstechen. Die Sterne, Tomaten- und Zucchinischeiben abwechselnd auf Spieße stecken, und die Lasagnetürmchen in einem Topf mit Sahne im Ofen backen. Die restlichen Tomaten würfeln und mit Olivenöl, Butter, italienischen Kräutern, Salz und Pfeffer ansautieren. Die Sauce auf einen Teller geben und die "Lasagne" und Putenbrust dazugeben.

14.384 Puten-Schinken-Röllchen mit Paprika-Schalotten-Soße

Kosten für Zutaten DM 19,24
1 Bd. Bohnen
1 Becher Creme fraiche
1 Schale Blaubeeren
1 Schale Cocktailtomaten
3 Kartoffeln
150 g Putenbrustfilet
100 g Parmaschinken
1 Paprika gelb
1 Netzmelone
2 Schalotten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Puten-Schinken-Röllchen mit Paprika-Schalotten-Soße auf Bohnen-Tomaten-Gemüs Dessert: Überbackene Blaubeeren in der Melonenschale
Zubereitung der Hauptspeise: Puten-Schinken-Röllchen mit Paprika-Schalotten-Soße auf Bohnen-Tomaten-Gemüs
Das Putenbrustfilet in zwei Medaillons schneiden, plattieren, würzen, mit jeweils einer

Scheibe Parmaschinken belegen, einrollen, mit gefetteter Alufolie umwickeln und im Ofen garziehen. Die Bohnenschoten in Streifen schneiden, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und mit den halbierten Cocktailtomaten in Butter, Salz, Pfeffer und gehacktem Basilikum nachschwenken. Die geschälten Kartoffeln in feine Stifte raspeln, im tiefen Fett ausbacken und salzen. Für die Soße die Schalotten- und Paprikawürfel in Olivenöl anschwitzen, würzen, mit Weißwein und Tomatenmark ablöschen, mit Sahne auffüllen und zum Anrichten mit zwei EL geschlagener Sahne verfeinern.

14.385 Putenbrüstchen Pistazia

Kosten für Zutaten DM 14,70
Broccoli
1 Granatäpfel
2 Feigen
180 g Putenfleisch
1 Becher Mozzarella
1 Becher Pistazien

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenbrüstchen Pistazia Dessert: Granatapfel trifft Feige im eigenen Saft
Zubereitung der Hauptspeise: Putenbrüstchen Pistazia
Die Pistazien pürieren und das plattierte Putenfleisch darin wälzen. Bei niedriger Hitze in Öl braten. Den Broccoli in Röschen schneiden und im Salzwasser kochen. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und die Broccoliröschen damit gratinieren. Reis ebenfalls kochen, das Wasser abgiessen und kleingehackte Petersilie dazugeben. Nebeneinander auf einem Teller anrichten.

14.386 Putenbrust an Curry-Mango-Soße

Kosten für Zutaten DM 17,65
1 Kürbisstück
1 Ingwerknolle
4 Karotten
4 Pak-Choi
150 g Putenbrust
1 Mango
1 Becher SCHWARTAU Marzipan
1 Becher BUITONI Tricolore Nudeln
1 Schale Weintrauben blau

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Karotten-Kürbis-Suppe Hauptspeise: Putenbrust an Curry-Mango-Soße Dessert: Marzipancrêpe mit süßen Trauben
Zubereitung der Hauptspeise: Putenbrust an Curry-Mango-Soße

Die Putenbrust würzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen lassen. Die Pak-Choi-Herzen in Butter anschwenken, würzen, mit Brühe ablöschen und langsam dünsten. Die Nudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen und mit einer Butterflocke verfeinern. Für die Soße Curry in Olivenöl anschwitzen, mit geriebenem Ingwer und einer Prise Muskat würzen, die Mangowürfel einrühren, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen und einkochen.

14.387 Putenbrust an Rosmarinreis

Kosten für Zutaten DM 19,79
1 Schale Champignons
1 Glas Artischockenherzen
1 Bd. Blattspinat
1 Schale Blaubeeren
1 Honigmelone
3 Kartoffeln
1 Schale Kirschtomaten
150 g Putenbrust
50 g Parmesan
1 Bd. Rosmarin
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Kartoffel-Zucchini-Carpaccio Hauptspeise: Putenbrust an Rosmarinreis Dessert: Blaubeerpfannkuchen mit Melonenkaltschale
Zubereitung der Hauptspeise: Putenbrust an Rosmarinreis
Die Putenbrust würzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Für die Soße den Putensud mit Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen, würzen und einkochen. Den Rosmarin hacken, in Butter anschwenken, in Salzwasser gekochten Reis dazugeben, mit etwas geriebenem Parmesan verfeinern, den Reis in gebutterte Förmchen füllen und auf einen flachen Teller stürzen. Den Blattspinat waschen, zupfen, würzen, in Olivenöl anschwitzen und mit geriebenem Parmesan vollenden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

14.388 Putenbrust auf Feigen-Melonen-Kompott

Kosten für Zutaten DM 19,41
1 Becher Brötchenteig
1 Schote Chili rot
1 Blumenkohl (grün)
50 g Gorgonzola
4 Feigen
1 Honigmelone
150 g Putenbrust
1 Tüte Mozzarella
2 Tomaten
100 g Speck durchwachsen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gratinierter Blumenkohl auf Gorgonzolasoße mit Speckbrötchen Hauptspeise: Putenbrust auf Feigen-Melonen-Kompott
Zubereitung der Hauptspeise: Putenbrust auf Feigen-Melonen-Kompott
Die Putenbrust würzen und auf schwacher Flamme garziehen lassen. (Wenn Kokosraspel vorhanden sind, kann man die Putenbrust auch vorher mit diesen panieren.) Aus der Melone mit einem Pariser Löffel Kugeln ausstechen und diese mit geschälten Feigenstücken in Butter, Zucker und einem Schuß Calvados karamelisieren. Für die Soße einen Becher Sahne reduzieren, mit einem Schuß Weißwein abschmecken, frische Kräuter und geschnittene Chili unterrühren. Alles auf einem Teller anrichten und mit frischen Kräutern garnieren. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Riesling Kabinett Emrich Weingut / Monzingen von der Nahe

14.389 Putenbrust auf süß-saurer-Soße an exotischen Nudeln

Kosten für Zutaten DM 19,26
100 g Garnelen
1 Becher Hiyamuji Nudeln
2 Kaktusfeigen
1 Becher Nori - Algen
150 g Putenschnitzel
1 Schale Mungobohnensprossen
4 Möhren
1 Schale Shii-Take Pilze
1 Romanesco

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenbrust auf süß-saurer-Soße an exotischen Nudeln Cocktail: Exotischer Garnelencocktail
Zubereitung der Hauptspeise: Putenbrust auf süß-saurer-Soße an exotischen Nudeln
Das Putenschnitzel in Würfel schneiden und im tiefen Fett und etwas Knoblauch fritieren. Für die Soße Zucker karamelisieren, mit Rotweinessig ablöschen, mit Tomatenmark, einem Schuß Weißwein, Honig und Tabasco verfeinern und über die fritierten Putenwürfel geben. Die Nudeln in Salzwasser und Olivenöl kochen, abgießen und mit einer Butterfflocke, Curry und Ingwer verfeinern. Die gewürfelten Shii-Take-Pilze mit Romanescoröschen in Butter und Olivenöl anschwitzen, mit Wasser ablöschen, die übrigen Mungobohnensprossen und die restlichen geraspelten Möhren dazugeben und mit einem Schuß Sojasauce verfeinern. Das Gemüse mit den gegarten Nudeln vermengen und einen Teil in ein Nori-Algen-Blatt einrollen. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Riesling Spätlese 'halbtrocken' Clüsserath-Weiler/Trittenheim von der Mosel

14.390 Putenbrust auf Zucchinikartoffeln

Kosten für Zutaten DM 14,55
250 g Champignons
50 g Hummersuppenpaste
4 Kartoffeln
1 Becher Löffelbisquit
250 g Mascarpone
200 g Putenbrust
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenbrust auf Zucchinikartoffeln Dessert: Brandytiramisu
Zubereitung der Hauptspeise: Putenbrust auf Zucchinikartoffeln
Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und kochen. Die Zucchini ebenfalls in kleine Scheiben schneiden. Die Putenbrust teilen, würzen, in einer Pfanne anbraten und dann mit den Zucchini- und Kartoffelscheiben abwechselnd bedecken. Im Ofen weitergaren lassen. Die Champignons in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit italienischen Kräutern, Knoblauch und Olivenöl anbraten. Die Hummersuppenpaste mit Wasser vermengen, Weißwein, frische Kräuter, Balsamico, Brühwürfel, Salz und Pfeffer beifügen und aufkochen lassen. Die Sauce und die Pilze auf einem Teller anrichten, das Fleisch darübergeben.

14.391 Putenbrust im Nudelbett

Kosten für Zutaten DM 17,98
1 Apfelsine
1 Gurke
1 Glas Kapernäpfel
1 Putenbrust
1 Flasche Piccolo
1 Pak-Choi
1 Paprika rot
50 g Schinken roh
1 Becher Quark
1 Becher Spaghetti

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenbrust im Nudelbett Dessert: Zimtquark mit Früchten
Zubereitung der Hauptspeise: Putenbrust im Nudelbett
Die Putenbrust würzen, in Olivenöl mit ungeschältem Knoblauch, Basilikumblättern, Zitronenscheiben, Zitronensaft, Butter und einigen Schinkenscheiben anbraten, im Ofen garziehen, den Sud mit einem Schuß Weißwein ablöschen und ziehen lassen. Die Spaghetti in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen und in einer Butterflocke nachschwenken. Die Gurken- und Paprikawürfel und den fein geschnittenen Pak-Choi in Butter anschwitzen, würzen und in einem Sud aus Sahne, gehacktem Basilikum, fein geschnittenen Kapern, Zitronensaft, Salz und Pfeffer einkochen. Die Spaghetti durch das eingekochte Gemüse schwenken und mit einem Schuß Weißwein und einer Ecke Brühwürfel vollenden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit roten Basilikumblättern garnieren.

14.392 Putenbrust in Curry mit Spinatsalat

Kosten für Zutaten DM 12,99
1 Apfel grün
1 Apfel rot
1 Becher Blattspinat
1 Becher Erdnüsse
1 Putenunterschenkel
1 Peperoni rot
1 Dos. Maiskolben
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenbrust in Curry mit Spinatsalat Dessert: Schokoladensuppe mit Zimtäpfeln
Zubereitung der Hauptspeise: Putenbrust in Curry mit Spinatsalat
Die Erdnüsse schälen und in einer Pfanne anrösten. Den Putenunterschenkel auslösen, mit Salz, Pfeffer und Curry würzen, in einer Pfanne anbraten und im Backofen bei 180° C weitergaren. Den Spinat waschen und mit Butter, Salz und Pfeffer zu den Erdnüssen geben. Den Mais vom Kolben lösen und mit einer kleingeschnittenen Peperoni in Butter ansautieren. Kräuter, Knoblauch, Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer im Mixer pürieren. Das Fleisch aufschneiden. Den Mais auf einen Teller geben, das Fleisch und die Sauce darübergeben und mit einigen Scheiben vom Mais dekorieren.

14.393 Putenbrust in Sahne-Pfeffer-Nudeln

Kosten für Zutaten DM 18,34
1 Becher Bandnudeln rot & grün
1 Tüte Cashewkerne
2 Flaschentomaten
150 g Putenbrust
1 Glas Pfeffer grün
1 Becher Mascarpone
1 Mango
6 Salatherzen
1 Bd. Radieschen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenbrust in Sahne-Pfeffer-Nudeln Salat: Salat mit Herz Dessert: Tiramisu
Zubereitung der Hauptspeise: Putenbrust in Sahne-Pfeffer-Nudeln
Die Putenbrust würzen, in Butter und Olivenöl anbraten, frischen Basilikum dazugeben und langsam ziehen lassen. Die Bandnudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen und abgießen. Für die Soße den leicht zerdrückten grünen Pfeffer in Butter anschwitzen, mit Sahne auffüllen, mit Dill, Basilikum, Kräuter der Provence, Estragon, Knoblauch, Salz und Pfeffer verfeinern, die gegarten Nudeln und die Putenbrust dazugeben und langsam ziehen lassen. Alles auf einem flachen Teller anrichten, die Putenbrust auftranchieren und mit Basilikumblättern garnieren.

14.394 Putenbrustmedaillons auf provenzialischer Gemüsepfanne

Kosten für Zutaten DM 17,96
1 Dos. Brombeeren
5 Kartoffeln schwarz
150 g Putenbrust
4 Möhren
1 Paprika gelb
1 Bd. Rosmarin
2 Tomaten
150 g Ricotta
2 Zwiebeln rot
100 g Zuckerschoten
2 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenbrustmedaillons auf provenzialischer Gemüsepfanne Dessert: Ricotta-Brombeer-Creme
Zubereitung der Hauptspeise: Putenbrustmedaillons auf provenzialischer Gemüsepfanne
Die Putenbrust in zwei Medaillons schneiden, würzen und mit Rosmarin und Knoblauch anbraten. Die geschälten schwarzen Kartoffeln in feine Scheiben reiben, mehlieren, im tiefen Fett ausbacken und salzen. Zwiebelwürfel, ein paar Paprikastreifen der halbierten Paprika, tournierte Zucchinistreifen, entkernte Tomatenwürfel, im Salzwasserbad blanchierte Zuckerschoten und tournierte, im Salzwasserbad blanchierte Möhren in Olivenöl, Salz, Pfeffer, gehacktem Rosmarin und Knoblauchscheiben anschwitzen und mit einer Butterflocke verfeinern. Für die Soße Sahne mit Weißwein und einer Ecke vom Brühwürfel einreduzieren lassen, mit Salz, Pfeffer und frisch gehacktem Rosmarin abschmecken, mit einigen Tomatenwürfeln verfeinern und in die halbe Paprikaschale füllen. Alles in einer Grillpfanne anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

14.395 Putenbrustmedaillons auf Salsa-Nudel-Nest

Kosten für Zutaten DM 19,28
1 Schale Eiskraut
1 Stange Lauch
1 Schale Kumquats
1 Karambole
150 g Putenbrust
1 Becher Nudeln schwarz
1 Schale Shii-Take Pilze
3 Tomaten
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Lauchcremesuppe Hauptspeise: Putenbrustmedaillons auf Salsa-Nudel-Nest Dessert: Kumquats im Eiskrautnest
Zubereitung der Hauptspeise: Putenbrustmedaillons auf Salsa-Nudel-Nest
Die Putenbrust zu Medaillons schneiden und mit Olivenöl in einer Grillpfanne anbraten. Die schwarzen Nudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen, mit einer

Butterflocke verfeinern und als Nest auf einem flachen Teller anrichten. Für die Soße die übrigen Zwiebelwürfel mit Tomatenecken und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, mit Gemüsebrühe ablöschen, mit Tabasco, Chili, Salz und Pfeffer würzen, einkochen, in Butter angeschwitzte Shii-Take-Pilze einrühren und mit frisch gehackter Petersilie verfeinern. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Weißburgunder Qualitätswein 'trocken' Weingut Kirsten/Klüsserath von der Mosel

14.396 Putenbrustreibekuchen an Bechamelgemüse

Kosten für Zutaten DM 17,43
1 Chili rot
2 Kartoffeln
250 g Lebkuchen
150 g Putenbrust
1 Becher IGLO Prinzessbohnen gefroren
1 Orange
1 Bd. Minibananen
1 Bd. Rübstiel
9 cl Rosenwasser
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenbrustreibekuchen an Bechamelgemüse Dessert: Bananen-Lebkuchen-Beignets
Zubereitung der Hauptspeise: Putenbrustreibekuchen an Bechamelgemüse
Eine Kartoffel schälen, reiben, würzen, mit zwei Eiern vermengen und in viel Olivenöl zu Reibekuchen braten. Die in Würfel geschnittene Putenbrust würzen, auf die Reibekuchen legen, beidseitig anbraten und im Ofen garziehen. Die Tomaten in Spalten schneiden und am Tellerrand garnieren. Für die Bechamel eine Mehlschwitze aus Butter und Mehl zubereiten, mit Milch auffüllen, würzen, mit den Prinzeßbohnen, Chilischeiben und fein geschnittenem Rübstiel verrühren und einkochen. Die zweite Kartoffel zu Püree stampfen, mit warmer Milch auffüllen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Hierzu empfiehlt unser Weinfachmann einen 1997 Cooks Sauvignon blanc Cooks/Aukland/Marlborough aus Neuseeland

14.397 Putenbruststreifen an Sojasoße mit buntem Gemüse

Kosten für Zutaten DM 17,08
1 Blumenkohl
3 Kartoffeln
1 Stange Lauch
200 g Kokosraspeln
150 g Putenbrust
100 g Parmesan
6 Möhren
1 Mango
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Zucchini-Kartoffelgratin Hauptspeise: Putenbruststreifen an Sojasoße mit buntem Gemüse Dessert: Mango-Gratin
Zubereitung der Hauptspeise: Putenbruststreifen an Sojasoße mit buntem Gemüse
Die Putenbrust würzen, in Olivenöl mit einer Knoblauchzehe anbraten, ziehen lassen, auftranchieren und auf einem flachen Teller anrichten. Die Blumenkohlröschen und die geschälten, tournierten Möhren im Salzwasserbad blanchieren und in einer Butterflocke nachschwenken. Das gewaschene Lauch in feine Stifte schneiden, in Olivenöl anbraten, in Butter nachschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Soße 100ml Sojasoße mit Tomatenmark, einem Schuß Weißwein und geschlagener Sahne einkochen, mit kalt angerührter Stärke binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

14.398 Putenbrustwickel an Mandarinensoße mit Rahmwirsing

Kosten für Zutaten DM 19,06
5 Blumenkohl klein
2 Äpfel rot
1 Bd. Frühlingszwiebeln
150 g Putenbrust
1 Paprika Rot
1 Glas Oliven grün
3 Mandarinen
50 g Sardellen
1 Wirsing
10 Waffelbecher

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Blumenkohlsalat an pikanter Vinaigrette Hauptspeise: Putenbrustwickel an Mandarinensoße mit Rahmwirsing Dessert: Apfelbecher
Zubereitung der Hauptspeise: Putenbrustwickel an Mandarinensoße mit Rahmwirsing
Die Putenbrust plattieren, würzen und ein im Salzwasser blanchiertes Wirsingblatt in diese einrollen. Die Putenbrustrolle in Butter anbraten, die Paprikawürfel dazugeben, würzen, mit Weißweinablöschen, frisch gehackte Petersilie und Schnittlauch einrühren und zum Schluß mit Mandarinensaft auffüllen. Den in feine Streifen geschnittenen Wirsing in Butter anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, mit Sahne auffüllen und einkochen. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1996 Bardolino Classico Superiore Fratelli Zeni/Bardolino/Venetien aus Italien

14.399 Putengeschnetzeltes mit Mischpilzen, Nudeln und Kürbissauce

Kosten für Zutaten DM 13,82
1 Becher Haselnüsse gemahlen
1 Glas KÜHNE Kürbisstücke
1 Becher BARILLA Nudeln bunt
6 Pflaumen gelb
1 Dos. Pilzmischung

1 Putensteak

Kochduell Grundausstattung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putengeschnetzeltes mit Mischpilzen, Nudeln und Kürbissauce Dessert: Haselnuß-Zabaione mit Pfläumchen
Zubereitung der Hauptspeise: Putengeschnetzeltes mit Mischpilzen, Nudeln und Kürbissauce
Die Nudeln in Salzwasser abkochen. Das Putenfleisch schnetzeln und zusammen mit den kleingeschnittenen Kürbisstücken und Pilzen in einer Pfanne anbraten. Anschließend frischgehackte Petersilie dazugeben, unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Kürbissaft reduzieren, mit Sahne auffüllen, aufkochen, einen Schuß Weißwein dazugeben, ebenfalls mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem Geschnetzelten auf einen Teller geben. Dazu die Nudeln servieren und abschließend mit frischem Schnittlauch garnieren.

14.400 Putenherzen in Rahmsoße

Kosten für Zutaten DM 14,50
1 Gemüsezwiebel
200 g Putenherzen
1 Mango
100 g Spinat frisch
1 Tafel MILKA Schokolade
1 Tafel MILKA Schokolade weiss

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenherzen in Rahmsoße Dessert: Mangofächer auf Schokoladensoße an Schokoschaum
Zubereitung der Hauptspeise: Putenherzen in Rahmsoße
Die Zwiebel schälen, eine Hälfte kleinschneiden, die andere Hälfte aushöhlen und ca. 10 min. in einem Topf blanchieren. Die kleingeschnittene Zwiebel in einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen, die geviertelten Putenherzen dazugeben, mit Pfeffer und Salz würzen und mit Rotwein ablöschen. 150 ml. Sahne dazugeben und 8 min. durchziehen lassen. Zum Schluss feingehacktes Basilikum dazugeben. Den Spinat waschen, schleudern und in einer Pfanne mit Olivenöl ca. 3 min. braten. Die blanchierte Zwiebelhälfte auf einem Teller mit vier halbierten Grissinis füllen, den Spinat daneben auslegen. Die Putenherzenpfanne in die Zwiebel füllen und aus dieser auf das Spinatbett laufen lassen.

14.401 Putenherzenragout mit Waffelkartoffeln

Kosten für Zutaten DM 12,18
1 Dos. Aprikosen
1 Kohlrabi
3 Kartoffeln
3 Möhren
1 Paprika Grün
250 g Putenherzen
1 Salatgurke
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenherzenragout mit Waffelkartoffeln Dessert: Schokoladencrepe mit Aprikosensauce
Zubereitung der Hauptspeise: Putenherzenragout mit Waffelkartoffeln
Die Kartoffeln schälen und mit einem Buntmesser in geriffelte Scheiben schneiden, dann in einer Pfanne anbraten. Die Möhren in Scheiben, den Kohlrabi in Stifte und den Paprika in Stücke schneiden. Das gesamte Gemüse in einem Topf mit gebräunter Butter anbraten, mit etwas Wasser ablöschen und einen Brühwürfel mithineingeben. Die Putenherzen mit einer in Würfel geschnittenen Zwiebel anbraten, würzen, mit Weißwein ablöschen und mit Sahne und etwas Senf auffüllen. Aus der Salatgurke mit einem Pariser Löffel Kugeln ausstechen und diese zum Schluß zu den Putenherzen geben. Die Kartoffeln auf einemTeller anrichten und das Gemüse und Fleisch danebengeben.

14.402 Putenkonkon auf buntem Teller

Kosten für Zutaten DM 13,75
1 Avocado
200 g Kokosraspeln
3 Kartoffeln
200 g Putenschnitzel
100 g Putenleber
1 Tomate
100 g Roquefort
1 Zwiebel rot
1 Becher Vanilleeis

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenkonkon auf buntem Teller Dessert: Vanilleeisberg mit Kokosraspeln
Zubereitung der Hauptspeise: Putenkonkon auf buntem Teller
Das Putenschnitzel in breite Streifen schneiden und würzen. Die Kartoffeln mit ihrer Schale mit Hilfe eines Gemüsehobels zu "Kartoffelspaghetti" drehen. Die Putenstücke in diese "Spaghetti" einwickeln und in tiefem Fett ausbacken. Die Leber dritteln und in einer Pfanne mit der zuvor kleingeschnittenen Zwiebel und Öl anbraten. Die Tomate halbieren und das Fruchtfleisch mit dem Roquefort zu einer Sauce kochen. Kurz aufmixen und würzen. Die Avocado halbieren, schälen, und die eine Hälfte in Scheiben schneiden. Diese kreisförmig auf einem Teller anrichten. Die Tomate achteln, dazwischen drapieren und würzen. Die Sauce in die Mitte geben. Darüber die Leber und die Putenstücke.

14.403 Putenleber mit fritierten Zwiebeln auf Himbeer-Gorgonzola-So

Kosten für Zutaten DM 17,51
1 Avocado
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
2 Äpfel grün
100 g Gorgonzola
1 Glas SCHWARTAU Himbeermarmelade
100 g Krabben
4 Kartoffeln
150 g Putenleber
1 Papaya
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenleber mit fritierten Zwiebeln auf Himbeer-Gorgonzola-Soße Dessert: Avocado-Cocktail
Zubereitung der Hauptspeise: Putenleber mit fritierten Zwiebeln auf Himbeer-Gorgonzola-Soße
Die Putenleber in Olivenöl anbraten, im Ofen garziehen lassen und würzen. Einige Zwiebelringe mehlieren, im tiefen Fett ausbacken, salzen und mit frisch gehackter Minze und Petersilie verfeinern. Die übrige Zwiebel mit geschälten Kartoffeln reiben, mit Salz, Pfeffer und Muskat verfeinern, ein Ei unterrühren, in Olivenöl zu einem Rösti braten und im Ofen garziehen. Für die Soße Rotweinessig reduzieren, den Gorgonzola zupfen und mit drei Teelöffeln Himbeermarmelade einrühren und einkochen.

14.404 Putenmedaillons an Sahnegemüse

Kosten für Zutaten DM 18,97
1 Apfel
1 Endiviensalat
3 Kartoffeln
1 Putenschnitzel
1 Bd. Möhren
1 Schale Physalis
1 Becher Nuss-Nougat
1 Becher Tofu geräuchert
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Türmchen von Apfel und Räuchertofu an Salat Hauptspeise: Putenmedaillons an Sahnegemüse Dessert: Pfannküchlein in Nougatsoße mit Physalis
Zubereitung der Hauptspeise: Putenmedaillons an Sahnegemüse
Das Putenschnitzel in drei Medaillons schneiden, würzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen langsam garziehen. Die geschälten Kartoffeln, Möhren und die Zucchini in Würfel schneiden, in Brühe einkochen, mit einem Schuß Sahne verfeinern, reduzieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gehackter Petersilie verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

14.405 Putenmedaillons im Chipsmantel am Nudelnest

Kosten für Zutaten DM 19,53
3 Chicoree
1 Becher Bandnudeln grün
1 Tüte Kartoffelchips
Paprika
1 Glas Kirschen
200 g Putenbrust
1 Milchschnitte
250 g Mascarpone
1 Tomate
1 Glas Rosa Beeren (Pfeffer)
3 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenmedaillons im Chipsmantel am Nudelnest Dessert: Gratinierter Mascarponeschnee mit gelierten Kirschen
Zubereitung der Hauptspeise: Putenmedaillons im Chipsmantel am Nudelnest
Die Putenbrust zu Medaillons schneiden, würzen, durch Mehl, und Eimasse ziehen, mit den zerkleinerten Chips panieren und in Pflanzenöl anbraten. Die Nudeln in Salzwasser kochen, abgießen und mit Olivenöl verfeinern. Den Chicoree, bis auf zwei schöne Außenblätter, fein schneiden, würzen und in Butter anschwitzen. Die zwei Außenblätter kurz im Salzwasserbad blanchieren und als Garnitur auf einem flachen Teller anrichten. Für die Soße Tomatenmark, Zwiebelstücke, rosa Beeren (roter Pfeffer) und Tomatenstücke in Olivenöl, einer Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Balsamico garen. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1996 Chateau d'Oupia Famille André Iché / Oupia, Minervois aus Frankreich

14.406 Putenmedaillons mit Marzipan-Balsamico-Soße

Kosten für Zutaten DM 18,92
2 Fenchel
100 g Krabben
150 g Putenschnitzel
1 Schale Portulak-Salat
1 Becher SCHWARTAU Marzipan
3 Tomaten
2 Süsskartoffeln
1 Bd. Spargel weiß
3 Stangen Rhabarber

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Fenchelsalat mit Süßkartoffel-Krabben-Puffer Hauptspeise: Putenmedaillons mit Marzipan-Balsamico-Soße
Zubereitung der Hauptspeise: Putenmedaillons mit Marzipan-Balsamico-Soße
Das Putenschnitzel in drei Medaillons schneiden, würzen, in Olivenöl anbraten und 5 Minuten im Ofen bei 180° garziehen. Den geschälten Spargel und den geschälten Rhabarber in Scheiben schneiden, in Olivenöl ansautieren, würzen, mit einer Butterflocke

verfeinern und mit gehackter Minze und Petersilie vollenden. Die übrigen Portulakblätter im tiefen Fett ausbacken und salzen. Für die Soße das Marzipan und Balsamico reduzieren, mit einem Schuß Rotwein, Ingwer, Curry, grünem Tabasco und Paprikapulver verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

14.407 Putenragout an Gorgonzolasoße und Kartoffelkörbchen

Kosten für Zutaten DM 18,06
1 Tüte Erdnüsse
1 Becher Griess
1 Haselnußtafel
100 g Kalbsleber
1 Schale Johannisbeeren rot
1 Stange Lauch
2 Kartoffeln
150 g Putenbrust
50 g Roquefort
1 Schale Sojasprossen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Kalbsleber auf Sojasprossen Hauptspeise: Putenragout an Gorgonzolasoße und Kartoffelkörbchen Dessert: Verlorene Haselnußtafel im Griessoufflé
Zubereitung der Hauptspeise: Putenragout an Gorgonzolasoße und Kartoffelkörbchen
Die Putenbrust in kleine Würfel schneiden, würzen, ansautieren, mit Sahne ablöschen und den geschnittenen Roquefort unterrühren. Für die Kartoffelkörbchen zwei dicke Kartoffelscheiben mit einem Sparschäler umranden bis jeweils ein langer, noch mit der Kartoffelscheibe verbundener, Faden entsteht. Eine ungleiche Anzahl Zahnstocher senkrecht in die Kartoffelscheiben stechen und mit dem jeweiligen Faden verflechten, so daß zwei Körbchen entstehen. Die zwei Körbchen im tiefen Fett ausbacken, die Zahnstocher entfernen und salzen. Einige Lauchblätter im Salzwasser blanchieren und in die Körbchen geben. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1995 Côtes du Rhône E. Guigal Ampuis / Rhône aus Franreich

14.408 Putenröllchen mit Sahneböhnchen an Kartoffel-Speck-Gemüse

Kosten für Zutaten DM 17,79
1 Glas Bohnen weiß
1 Becher Frischkäse
1 Becher Heidelbeeren gefroren
3 Kartoffeln
1 Glas Kapern
1 Putenbrust
2 Mandarinen
1 Stück Speck durchwachsen
1 Wirsing
1 Zwiebel rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenröllchen mit Sahneböhnchen an Kartoffel-Speck-Gemüse Dessert: Mandarinencrêpe mit Heidelbeerkompott
Zubereitung der Hauptspeise: Putenröllchen mit Sahneböhnchen an Kartoffel-Speck-Gemüse
Die Putenbrust plattieren, mit Salz, Pfeffer und Thymian würzen, mit blanchierten Wirsingblättern belegen, einrollen, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Die Bohnen abgießen, waschen, in Sahne und Brühe einkochen, mit Knoblauch, Salz und Thymian verfeinern und mit kalt angerührter Stärke binden. Den gewürfelten Speck in wenig Olivenöl anschwitzen, die Kartoffel- und Zwiebelwürfel dazugeben und mit Salz, Pfeffer, einer Prise Muskat und gehackter Petersilie verfeinern. Für die Soße die Kapern in Brühe und Sahne einkochen, mit Salz, Pfeffer und einem TL Senf abschmecken und mit kalt angerührter Stärke binden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

14.409 Putenröllchen mit Zwiebeln gefüllt

Kosten für Zutaten DM 14,94
1 Blumenkohl
1 Grapefruit rosa
1 Stange Lauch
200 g Putenschnitzel
1 Flasche Malzbier
1 Becher STOLLWERCK Nuß-Nougat-Pralinen
2 Zwiebeln
200 g Weintrauben schwarz

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Bumenkohlcarpaccio Hauptspeise: Putenröllchen mit Zwiebeln gefüllt Dessert: Malzbierzabaione mit Früchten
Zubereitung der Hauptspeise: Putenröllchen mit Zwiebeln gefüllt
Die Zwiebeln schälen, halbieren, in Scheiben schneiden, und diese in Öl mit Kräutern der Provence anbraten. Das Putenschnitzel plattieren, mit einigen Zwiebeln füllen, zusammenrollen, mit Spießen fixieren, in einer Pfanne anbraten und im Ofen bei 200°C zu Ende garen. Den Lauch längs halbieren, waschen, in Streifen schneiden, kurz in der Friteuse fritieren, in Sojasauce schwenken und auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Zwiebeln mit Salz, Pfeffer und Sahne verfeinern und auf einem Teller anrichten. Das Fleisch in Scheiben schneiden und dazugeben. Mit dem Lauch garnieren.

14.410 Putenroulade mit Lauch und Salami

Kosten für Zutaten DM 13,98
1 Stück Camembert
1 Flasche Blue Curacao
1 Becher HARIBO Lakritzschnecken
1 Putenschnitzel
2 Stangen Porree
1 Becher Salami
1 Zwiebel rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenroulade mit Lauch und Salami Dessert: Blaue Phase / Schwarz 23
Zubereitung der Hauptspeise: Putenroulade mit Lauch und Salami
Die Putenbrust in Frischhaltefolie legen, plattieren, und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Poree in Scheiben schneiden und blanchieren. 2 Scheiben Salami ebenfalls kleinschneiden un mit dem Poree auf das Putenschnitzel legen. Das Fleisch dann zusammenrollen, mit einem Holzspieß sichern, in Olivenöl anbraten (1/2 min. je Seite) und im Ofen ca. 9 min. weitergaren. 1/2 Zwiebel kleinwürfeln, mit Butter anschwitzen, mit einem Becher Sahne ablöschen, den kleingeschnittenen Käse dazugeben, verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und köcheln lassen. Angerichtet werden die aufgeschnittenen Putenröllchen auf der Käsesauce mit einigen Käse- und Salamistücken; abschließend das Gericht mit frischgehackter Petersilie dekorieren.

14.411 Putenscheiben an gefüllten Patissons auf Tomatenragout

Kosten für Zutaten DM 19,84
1 Aubergine
100 g grüne Bohnen
1 Glas Kirschen
150 g Putenbrust
1 Schale Mini-Patissons
100 g Mandelblättchen
2 Orangen
50 g Sesamkerne
2 Tomaten
200 g Rosinen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenscheiben an gefüllten Patissons auf Tomatenragout Dessert: Geeistes Kirschsüppchen
Zubereitung der Hauptspeise: Putenscheiben an gefüllten Patissons auf Tomatenragout
Die Putenbrust in Scheiben schneiden, mehlieren und in Olivenöl mit einer Butterflocke anbraten. Die Mini-Patissons mit einem Parisienne Ausstecher aushöhlen und mit einer Masse von in Butter angerösteten Rosinen und Sesam füllen. Die gefüllten Patissons und die in dünne Scheiben geschnittene Aubergine würzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Die geputzten Bohnen im Salzwasserbad blanchieren. Die Tomaten entkernen, würzen und in Olivenöl, einer Butterflocke, Knoblauch und Basilikum anschwitzen. Für die Soße Gemüsebrühe und Weißwein reduzieren, mit Sahne auffüllen und mit Salz, Pfeffer

und Muskat abschmecken. Zum Schluß alles mit den gerösteten Mandelblättchen bestreuen und auf einem flachen Teller anrichten. Hierzu empfiehlt unser Weinfachmann einen 1997 Grauer Burgunder Winzergenossenschaft Königsschaffhausen aus Baden/Kaiserstuhl

14.412 Putenstreifen im Cashewmantel an Spinatpäckchen

Kosten für Zutaten DM 17,81
1 Bd. Blattspinat
1 Tüte Cashewkerne
2 Kartoffeln
1 Tüte Linsensprossen
150 g Putenbrust
1 Bd. Möhren
1 Paprika gelb
4 Stangen Rhabarber
50 g Ziegenkäse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenstreifen im Cashewmantel an Spinatpäckchen Salat: Linsensprossensalat Dessert: Rhabarbergratin
Zubereitung der Hauptspeise: Putenstreifen im Cashewmantel an Spinatpäckchen
Die Putenbrust in Streifen schneiden, würzen, mehlieren, durch verquirrltes Ei ziehen, in den geschroteten Cashewkernen panieren und in Olivenöl langsam anbraten. Den gezupften Blattspinat im Salzwasserbad blanchieren, die Blätter jeweils mit einigen Ziegenkäsewürfeln füllen, einrollen und in einem Schuß Gemüsebrühe und Olivenöl vorsichtig schmelzen. Die geschälten Kartoffeln in feine Würfel schneiden, in Gemüsebrühe garen, abgießen, mit Curry, Salz und einer Butterflocke verrühren und zum Anrichten durch eine Kartoffelpresse drücken. Für die Soße die entkernte Paprika in Streifen schneiden, in Olivenöl, Salz und Pfeffer anschwitzen, mit Brühe ablöschen, mit Sahne auffüllen und pürieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern verzieren.

14.413 Putenstreifen in Käsesoße

Kosten für Zutaten DM 17,39
1 Bd. Chili grün
100 g Gouda
2 Kiwis
3 Kartoffeln
1 Schale Kirschen
150 g Putenbrust
1 Schale Shii-Take Pilze
2 Tomaten
1 Zucchini
1 Tafel NESTLE Weiße Schokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gebratene Zucchini mit Shii-Take-Vinaigrette Hauptspeise: Putenstreifen in

Käsesoße Dessert: Kiwi-Kirsch-Gratin
Zubereitung der Hauptspeise: Putenstreifen in Käsesoße
Die Putenbrust in Streifen schneiden, würzen, in Olivenöl anbraten, mit Sahne ablöschen, einige Goudawürfel unterrühren, schmelzen und mit einem Schuß Weißwein verfeinern. Von einer dicken Kartoffelscheibe mit einem Sparschäler einen langen Faden aussenherum freischälen, so daß dieser noch mit der Scheibe verbunden ist und eine ungerade Anzahl Zahnstochern vertikal am Rand der Scheibe einstechen, den Kartoffelfaden um die Zahnstocher flechten und im tiefen Fett zu einem Körbchen fritieren. Danach die Zahnstocher wieder entnehmen. Die Tomaten entkernen, in Würfel schneiden, würzen, in Olivenöl ansautieren und in das Kartoffelkörbchen füllen.

14.414 Räucheraal auf Lauch-Glasnudelnest

Kosten für Zutaten DM 14,72
1 Bohnen geräuchert
1 Becher Blätterteig
1 Becher Glasnudeln
1 Honigmelone
1 Lauch
1 Glas Spargel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Räucheraal auf Lauch-Glasnudelnest Dessert: Melonensalat in Blätterteig
Zubereitung der Hauptspeise: Räucheraal auf Lauch-Glasnudelnest
Aus 1 Becher Joghurt, Saft einer 1/2 Zitrone, 2 TL Senf, etwas Spargelsaft, Salz, Pfeffer und Zucker ein Dressing bereiten. Die Glasnudeln drei Minuten in Salzwasser kochen. Danach auf kleingeschnittenen Lauch geben und mit dem Spargel und Joghurtdressing vermengen. Den Räucheraal häuten, in kleinere Stücke schneiden und auf dem angemachten Salat mit frischgehacktem Basilikum garnieren.

14.415 Red Snapper im Maismantel

Kosten für Zutaten DM 18,02
1 Dos. Heidelbeeren
1 Eisbergsalat
3 Kartoffeln
1 Kolben Mais
1 Paprika Grün
1 Paprika Rot
3 Mandarinen
1 Flasche Piccolo
150 g Red Snapper Filet
1 Glas Schwarze Oliven
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Red Snapper im Maismantel Dessert: Mandarinen-Heidelbeer-Gratin

Zubereitung der Hauptspeise: Red Snapper im Maismantel
Den gehäuteten Red Snapper in Medaillons schneiden, in einer Masse aus Maiskörnern und einem Ei panieren, würzen und in Olivenöl anraten. Die Kartoffeln schälen, tournieren und im Salzwasserbad garen. Den gewaschenen Eisbergsalat in Streifen schneiden und mit den entkernten Oliven in Knoblauch, Salz, Pfeffer und Olivenöl anschwitzen. Für die Soße die grüne und die rote Paprika separat mit Zwiebelwürfeln in Olivenöl anbraten, würzen, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen, einkochen und pürieren. Aus Toastbrotscheiben Kreise ausstechen und diese in Butter anrösten. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit frisch gehackten Kräutern garnieren.

14.416 Rehrückenfilet auf Pilzrösti

Kosten für Zutaten DM 18,99
6 Feigen
50 g Leberwurst
2 Kartoffeln
1 Schale Pilzmischung
1 Bd. Suppengrün
150 g Rehrückenfilet
1 Becher IGLO Rotkohl gefroren
3 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Leberwurstsuppe Hauptspeise: Rehrückenfilet auf Pilzrösti Dessert: Waffel-Lasagne
Zubereitung der Hauptspeise: Rehrückenfilet auf Pilzrösti
Für den Suppengrünrohkostsalat die Blumenkohlrose in der Tellermitte anrichten, die geschälten Möhren, den Sellerie und das Lauch einzeln raspeln, rosettenförmig um die Blumenkohlrose garnieren, mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Balsamico marinieren und mit frisch gehackter Petersilie garnieren. Das Rehrückenfilet in Olivenöl anbraten. Den Rotkohl mit einer Butterflocke und Rotwein einkochen. Die geschälten Kartoffeln reiben, mit Eigelb und etwas Mehl verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat verfeinern, zu einem Rösti formen und in Olivenöl ausbacken. Die übrigen Zwiebelspalten in Olivenöl anschwitzen, geputzte und geschnittene Pilze dazugeben, mit Sahne ablöschen, einkochen und mit frisch gehackter Petersilie verfeinern. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Isteiner Gutedel Kabinett ’trocken’ Schloßgut Istein aus Baden

14.417 Rehrückenfilet in Mandarinen-Rotwein-Soße

Kosten für Zutaten DM 19,31
2 Birnen
3 Pastinaken
250 g Maronen vorgekocht
1 Glas Preiselbeeren
3 Mandarinen
150 g Rehrückenfilet
1 Schale Rosenkohl

100 g Sonnenblumenkerne

Kochduell Grundausstattung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Petersilie-Birnen an Maronencreme Hauptspeise: Rehrückenfilet in Mandarinen-Rotwein-Soße
Zubereitung der Hauptspeise: Rehrückenfilet in Mandarinen-Rotwein-Soße
Das Rehrückenfilet würzen, scharf in Olivenöl anbraten, mit Rotwein und Mandarinensaft ablöschen, mit frisch gehacktem Thymian, einer Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer abschmecken und einreduzieren lassen. Die geschälten Pastinaken mit einem Sparschäler in dünne Streifen schneiden, diese im tiefen Fett ausbacken und salzen. Den Rosenkohl putzen, in Sahne garen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, mit einer Butterflocke verfeinern, mit einer Masse aus geschrotetem Weißbrot und geschroteten Sonnenblumenkernen verrühren und in einer Kokotte im Ofen ausbacken. Alles auf einem flachen Teller mit den Preiselbeeren anrichten und das Rehrückenfilet fächerförmig aufgeschnitten, darübergeben.

14.418 Reibekuchenblutwurstpuffer Kölner Art

Kosten für Zutaten DM 13,59
1 Blutwurst
1 Becher MILRAM Frühlingsquark
2 Kartoffeln
1 Bd. Möhren
1 Becher Pumpernickel
1 Becher DALLMAYR Tee schwarz
1 Dos. GRAFSCHAFTER Zuckerrübenkraut

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Reibekuchenblutwurstpuffer Kölner Art
Zubereitung der Hauptspeise: Reibekuchenblutwurstpuffer Kölner Art
Aus Pumpernickelscheiben mit einer herzförmigen Ausstechform 6 Herzen ausstechen. 3 Herzen mit Quark bestreichen und die restlichen Herzen als Deckel darüberlegen. (Als Tip: Die ausgestochenen Herzen zum Bestreichen einzeln wieder in die Ausstechform zurückgeben.). Die 3 gefüllten Herzen im Kühlschrank kalt stellen und später anrichten. Die Möhren mit Strunk kochen, in Zucker karamelisieren und mit Weißwein ablöschen Gemeinsam mit den Pumpernickelherzen anrichten. Die Kartoffeln schälen, reiben und mit Ei, Salz und Pfeffer zu einem Teig verrühren. Den Teig in der Pfanne anbraten. Die Blutwurst in Scheiben schneiden und auf die Kartoffelpuffer legen. Die Puffer wenden. Das Rübenkraut mit Balsamicoessig und Curry mischen und als Soßenspiegel auf einen Teller geben. Die fertigen Puffer auf den Spiegel legen und noch etwas Soße darüberfließen lassen und mit einer Petersilie verzieren. Als Beigabe den Tee kochen und mit einer Zitronenscheibe garnieren.

14.419 Reis in der Alge

Kosten für Zutaten DM 14,59
1 Birne
150 g Lachs
1 Becher Nori - Algen
1 Orange
1 Fläschchen Reisessig
1 Salatgurke
300 g Reismehl

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Reis in der Alge Salat: Gurkensalat Dessert: Gefüllte Reispfannkuchen
Zubereitung der Hauptspeise: Reis in der Alge
Butter mit zwei Eßlöffeln Currypulver angehen lassen. Eine Tasse Reis dazugeben, mit Wasser und ein wenig Salz ablöschen und garen lassen. Den Lachs enthäuten, parieren, halbieren und je ein Stück in ein Nori-Algen-Blatt einwickeln. Zwei Blätter Alufolie mit Butter bestreichen. Die Algen darin zu einem "Bonbon" einrollen, in einer Pfanne anbraten und im Ofen bei 200°C weitergaren. Weißwein mit zwei Eigelb, Salz und Reisessig zu einer Zabaione aufschlagen. Den Reis auf einem Teller anrichten. Die gefüllten Algen darauflegen und mit der Zabaione garnieren. Mit Dill dekorieren.

14.420 Rheinischer Victoriabarsch

Kosten für Zutaten DM 18,79
2 Boskop-Äpfel
1 Tüte Feldsalat
4 Kartoffeln
1 Tüte Mandelblättchen
1 Becher IGLO Rotkohl gefroren
100 g Speck durchwachsen
1 Tüte Sultaninen
1 Tüte Trockenobst
150 g Victoriabarsch
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rheinischer Victoriabarsch Salat: Feldsalat mit Speckwürfeln Dessert: Apfelbeignets mit marinierten Trockenfrüchten
Zubereitung der Hauptspeise: Rheinischer Victoriabarsch
Den entgräteten Victoriabarsch halbieren, mehlieren, durch eine Eimasse ziehen, mit Mandelblättchen panieren, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen lassen. Den Rotkohl erhitzen und die tournierten Kartoffeln im Salzwasserbad blanchieren. Für die Soße Weißwein mit Honig reduzieren, die Sultaninen einrühren, mit einem Schuß Sahne verfeinern und mit kalt angerührter Stärke abbinden.

14.421 Riesengarnelen in Lycheesauce

Kosten für Zutaten DM 13,60
6 Garnelen
1 Eisbergsalat
2 Kartoffeln
1 Dos. Lychees
1 Paprika Grün
1 Becher DR.OETKER Mandelpudding
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Riesengarnelen in Lycheesauce Dessert: Mandelpudding
Zubereitung der Hauptspeise: Riesengarnelen in Lycheesauce
Reis aufsetzen. Die Garnelen putzen, bis zum Schwanzstück längs einschneiden und in einer Pfanne in Olivenöl anbraten. Eine Kartoffel halbieren, aushöhlen und mit etwas Salzwasser in der Mikrowelle garen. Die andere Kartoffel schälen und in kleine Würfel schneiden. Den Salat halbieren, in feine Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Balsamico anmachen und auf einem Teller anrichten. Die Tomaten und die Paprika in Würfel schneiden und mit etwas Öl und Knoblauch in einer Pfanne anbraten. Kleingeschnittene Lychees und Kräuter der Provence dazugeben. Die gewürfelten Kartoffeln und den fertiggekochten Reis ebenfalls in die Pfanne geben. Die Kartoffel auf einen Teller legen, den Salat daneben und das Ganze mit dem Pfannengericht bedecken.

14.422 Rinderfilet an einer Schnittlauch-Joghurt-Soße

Kosten für Zutaten DM 19,19
1 Tüte Gummibärchen
1 Becher Kadayif
1 Schale Pilzmischung
2 Pfirsiche
1 Glas Nuss-Nougat-Creme
200 g Rinderfilet
1 Schale Rucola
1 Bd. Schnittlauch mit Blüten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rinderfilet an einer Schnittlauch-Joghurt-Soße Dessert: Gummibärchen-Schoko-Kadayif auf Pfirsichragout
Zubereitung der Hauptspeise: Rinderfilet an einer Schnittlauch-Joghurt-Soße
Das Rinderfilet würzen, in Olivenöl anbraten und 10 Min. im Ofen bei 180°C garen. Die geschnittenen Pilze in Butter anschwitzen, würzen und zum Schluß etwas gehackten Schnittlauch dazugeben. Einen Teil des gewaschenen Rucola in einer Marinade aus zwei Teilen Balsamico, einem Teil Öl, Salz und Pfeffer schwenken, den anderen Teil kurz fritieren und auf dem Rinderfilet anrichten. Für die Soße einen Becher Joghurt mit gehacktem Schnittlauch verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Schnittlauchblüten als

Verzierung am Tellerrand anrichten. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1996 Cardonnay Vin de Pays des Coteaux de L‘Ardèche Louis Latour aus Frankreich

14.423 Rinderfilet auf alerlei Gemüse mit fritierten Zwiebelringen

Kosten für Zutaten DM 18,22
1 Schale Erdbeeren
1 Gemüsezwiebel
1 Tüte Kokosraspel
50 g Parmesan
1 Maiskolben
150 g Rinderfilet
1 Tafel Schokolade weiss
1 Stück Sellerie
1 Schale Zuckerschoten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rinderfilet auf alerlei Gemüse mit fritierten Zwiebelringen Dessert: Erdbeer-Kokos-Schale
Zubereitung der Hauptspeise: Rinderfilet auf alerlei Gemüse mit fritierten Zwiebelringen
Das Rinderfilet würzen, in Olivenöl und einer Butterflocke anbraten und im Ofen garziehen. Die Hälfte der Gemüsezwiebel in Würfel schneiden, mit den Maiskörnern, den Selleriewürfeln, den geschnittenen Zuckerschoten und gehacktem Knoblauch vermischen, in Olivenöl anschwitzen, mit Paprikapulver, Tomatenmark, Weißwein, gehacktem Basilikum, einem Schuß Sahne und geriebenem Parmesan verfeinern und einkochen. Die übrige Zwiebelhälfte in Ringe schneiden, fritieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

14.424 Rinderfilet auf Kokosnuß-Paprika-Soße mit Manioktalern

Kosten für Zutaten DM 19,61
1 Tüte Cashewkerne
1 Avocado
1 Becher RIOGRANDE Erdbeeren gefroren
1 Dos. Kokosmilch
1 Beutel Maniok
geraspelt gefroren
1 Bd. Pak-Choi
1 Paprika rot
150 g Rinderfilet
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rinderfilet auf Kokosnuß-Paprika-Soße mit Manioktalern Salat: Avocadosalat mit Cashewkernen Dessert: Erdbeerclafouti
Zubereitung der Hauptspeise: Rinderfilet auf Kokosnuß-Paprika-Soße mit Manioktalern
Das Rinderfilet würzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Die Maniokmasse mit

Zwiebelwürfeln, etwas fein geschnittenem Pak-Choi, gehacktem Basilikum, Salz, Pfeffer, Vollei und Mehl verrühren, in Olivenöl zu Talern ausbraten und im Ofen nachgaren. Den übrigen Pak-Choi halbieren, in Butter anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Soße die Hälfte der Kokosmilch mit Sahne, Paprikawürfel, Tomatenmark, Salz und Pfeffer einkochen, mit Curry und Cayenne würzen und pürieren. Alles dekorativ auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

14.425 Rinderfilet gefesselt

Kosten für Zutaten DM 19,01
250 g Bandnudeln grün
1 Honigmelone
2 Kartoffeln
100 g SCHWARTAU Mandelblättchen
50 g Parmesan
3 Pfirsiche
200 g Rinderfilet
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rinderfilet gefesselt Dessert: Melonenkaltschale
Zubereitung der Hauptspeise: Rinderfilet gefesselt
Das Rinderfilet in der Mitte fest zusammenschnüren, gut würzen und scharf in Olivenöl anbraten. Die Bandnudeln in Salzwasser kochen. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und mit Mandelblättchen in Olivenöl anbraten. Das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen und am Tellerrand garnieren. Für die Soße Tomatenfruchtfleisch in Olivenöl mit Knoblauch Basilikum, Petersilie, Salz und Pfeffer kurz anbraten, über die Bandnudeln geben und mit etwas geriebenen Parmesan bestreuen. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau, Frau Fischer, einen 1996 Chianti DOC Melini, Toskana aus Italien

14.426 Rinderfilet mit Bananenschuppe und Okragemüse

Kosten für Zutaten DM 13,58
2 Bananen
1 Fläschchen Cointreau
1 Gemüsezwiebel
4 Kartoffeln
200 g Okra-Schoten
150 g Rinderfilet
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rinderfilet mit Bananenschuppe und Okragemüse Dessert: Schokoladenwolken auf Bananensee
Zubereitung der Hauptspeise: Rinderfilet mit Bananenschuppe und Okragemüse

Die Okraschoten von ihren Enden befreien und sie in Wasser blanchieren. Die Kartoffeln schälen, mit dem Buntschneidemesser in Scheiben schneiden und in Öl braten. Die Gemüsezwiebel schälen und in Würfel schneiden. Die Hälfte davon in einem Topf mit Butter andünsten, mit Rotwein ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und einkochen lassen. Mit Rotwein immer wieder auffüllen, bis eine sämige Sauce entsteht. Das Rinderfilet halbieren und in einer Pfanne scharf anbraten. Eine Banane schälen, in dünne Scheiben schneiden und diese (mit Zitronensaft beträufelt) auf die Rindermedaillons legen, so daß ein Schuppenmuster entsteht. Das Fleisch dann im Ofen bei 220°C weitergaren lassen. Die andere Hälfte der Zwiebelwürfel in Butter andünsten und die zuvor abgegossenen Okraschoten dazugeben. Mit Sahne auffüllen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie fein hacken und unter die Kartoffen mengen. Die Rotweinsauce auf einen Teller geben, das Fleisch, die Okraschoten und die Kartoffeln darauflegen und mit frischer Petersilie garnieren.

14.427 Rinderfilet mit Erdbeer-Ananas-Soße und gegrilltem Chicorèe

Kosten für Zutaten DM 19,23
1 Baby Ananas
2 Chicoree
1 Schale Erdbeeren
1 Becher Grissini
150 g Rinderfilet
1 Bd. Spargel grün
1 Glas Sardellenfilets
2 Tomaten
1 Tafel STOLLWERCK Vollmilchschokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Lauwarmer Spargelsalat unter Sardellenvinaigrette Hauptspeise: Rinderfilet mit Erdbeer-Ananas-Soße und gegrilltem Chicorèe Dessert: Schoko-Grissini
Zubereitung der Hauptspeise: Rinderfilet mit Erdbeer-Ananas-Soße und gegrilltem Chicorèe
Das Rinderfilet und einige Chicoréeblätter würzen, in Olivenöl in einer Grillpfanne braten. Die Chicoréeblätter sterförmig auf einem flachen Teller auslegen und das Rinderfilet in der Tellermitte plazieren. Für die Soße die Ananas- und die Erdbeerwürfel in heißer Butter ansautieren, mit Rotwein ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und einreduzieren.

14.428 Rinderfilet rheinischer Art

Kosten für Zutaten DM 17,58
1 Brötchen altbacken
3 Kartoffeln
1 Glas Kürbisstücke eingelegt
1 Tüte SCHWARTAU Mandeln geraspelt
1 Becher IGLO Prinzessbohnen gefroren

150 g Rinderfilet
1 Tüte Rosinen
100 g Speck durchwachsen
2 Trevise

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rinderfilet rheinischer Art Salat: Trevise-Kürbis-Salat Dessert: Armer Ritter
Zubereitung der Hauptspeise: Rinderfilet rheinischer Art
Das Rinderfilet in dünne Scheiben schneiden, würzen, in Olivenöl kurz scharf anbraten und ziehen lassen. In den Fleischsud etwas braunen Zucker und Tomatenmark einrühren, mit Rotweinessig, einem Schuß Rotwein und einem Stückchen Brühwürfel auffüllen, schmoren lassen und mit etwas geriebenem Brötchen abbinden. Zum Schluß in Rotwein eingelegte Rosinen und angeröstete Mandelsplitter darüber anrichten. Den Speck würfeln und mit den Prinzeßbohnen in etwas Olivenöl anschwitzen. Die geschälten Kartoffeln reiben und in Olivenöl zu einem Rösti backen. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Côtes du Rhône Château la Renjardière Pierre Dupond/Ville-Franche/Côtes du Rhône aus Frankreich

14.429 Rinderfilet unter der Meerrettichhaube

Kosten für Zutaten DM 14,46
200 g Bohnen
1 Becher LANGNESE Fürst-Pückler-Eis
1 Grapefruit
1 Glas Meerrettich
1 Paprika gelb
150 g Rinderfilet
250 g Quark

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rinderfilet unter der Meerrettichhaube Dessert: Flambierter Fürst
Zubereitung der Hauptspeise: Rinderfilet unter der Meerrettichhaube
Die Bohnen waschen, putzen und blanchieren. Den Paprika in kleine Stücke schneiden, in Öl andünsten, mit Sahne auffüllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch in drei Medaillons schneiden und in Öl anbraten. Eine Scheibe Toastbrot im Mixer mahlen, mit weicher Butter und dem Meerrettich vermengen und auf die Medaillons streichen. Diese bei 180°C Oberhitze in den Ofen stellen. Die Paprikasauce pürieren und auf einen Teller geben. Die Bohnen abgießen, in Butter, Oregano, Salz, Pfeffer und Muskat nachschwenken und auf die Sauce geben. Die Medaillons darauf verteilen und mit Kräutern garnieren.

14.430 Rinderfilet unter der Rettichhaube

Kosten für Zutaten DM 18,96
1 Schale Austernpilze
2 Äpfel
100 g Gouda
1 Schale Himbeeren
3 Kartoffeln
150 g Rinderfilet
1 Romanesco
1 Rettich weiß
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rinderfilet unter der Rettichhaube Dessert: Gefüllte Apfelhälften mit Himbeer-Zabaione
Zubereitung der Hauptspeise: Rinderfilet unter der Rettichhaube
Das Rinderfilet in zwei Medaillons schneiden, würzen und in Olivenöl scharf anbraten. Den geriebenen Rettich mit Toastbrot, einer gehackten Zwiebel, einem Stück Gouda und einem Vollei pürieren, auf die Rinderfiletmedaillons geben und im Ofen bei 180°C überbacken. Die geschälten und geriebenen Kartoffeln mit fein gewürfelten Austernpilzen und einem Vollei verrühren, würzen und in Olivenöl zu einem Rösti backen. Die Romanescoröschen im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in Butter nachschwenken. Für die Soße die übrige Zwiebel in Würfel schneiden, in Butter anschwitzen, mit Rotwein ablöschen, würzen und mit gehackten Kräutern verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumstrauß garnieren.

14.431 Rinderfilet unter Paprikahaube an pikanter Kokossoße

Kosten für Zutaten DM 18,23
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Ingwerknolle
1 Tütchen Kokosnußcremepulver
1 Paprika Rot
1 Paprika gelb
1 Orange
1 Nashi Birne
150 g Rinderfilet
1 Spitzkohl
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
250 g Wan Tan Teig

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rinderfilet unter Paprikahaube an pikanter Kokossoße Dessert: Nashi-Wan-Tans
Zubereitung der Hauptspeise: Rinderfilet unter Paprikahaube an pikanter Kokossoße
Das Rinderfilet längs weit einschneiden, aufklappen, würzen und in Olivenöl anbraten. Die Paprikastreifen in Olivenöl, Knoblauch, Salz und Pfeffer scharf ansautieren und farblich abwechselnd auf das Rinderfilet geben. Den gewaschenen Spitzkohl und die Frühlingszwiebeln in feine Julienne schneiden, in Olivenöl anbraten, mit Rotwein, Honig, Balsamico und einem Spritzer Tabasco ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Zucker

nachwürzen. Für die Soße das Kokosnußcremepulver in Wasser einkochen, salzen und einreduzieren. Zum Garnieren eine halbe Orange am Tellerrand garnieren. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Weißer Burgunder Qualitätswein 'trocken' Freiherr Heyl zu Herrnsheim/Nierstein aus Rheinhessen

14.432 Rinderfiletmedaillons an scharfer Soße

Kosten für Zutaten DM 18,51
1 Schale Austernpilze
1 Bd. Chili rot klein
1 Avocado
8 Datteln
1 Ingwerknolle
1 Becher SCHWARTAU Marzipan
150 g Rinderfilet
3 Trüffelkartoffeln
2 Tomaten
1 Schale Spinat

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rinderfiletmedaillons an scharfer Soße Dessert: Gefüllte Marzipandatteln an Avocado-Ingwer-Kompott
Zubereitung der Hauptspeise: Rinderfiletmedaillons an scharfer Soße
Das Rinderfilet in Medaillons schneiden, würzen und in Olivenöl anbraten. Den gewaschenen Spinat in Butter und Knoblauch anschwitzen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die geputzten Austernpilze in Würfel schneiden, in Butter anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Soße eine kleine Chilischote entkernen, in feine Würfel schneiden, in Olivenöl anschwitzen, die Tomatenwürfel unterrühren und Salz, Pfeffer und etwas Tomatenmark dazugeben. Die übrigen Chilischoten am Tellerrand garnieren. Die Trüffelkartoffeln mit Schale in feine Scheiben reiben, im tiefen Fett ausbacken und nachsalzen. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1995 Spätburgunder Kabinett 'trocken' Weingut Köhler-Ruprecht/Kallstadt aus der Pfalz

14.433 Rinderfiletmedaillons mit Austernpilzsoße

Kosten für Zutaten DM 18,75
1 Broccoli
1 Schale Austernpilze
2 Äpfel
100 g Frühstücksschinken
1 Paprika Rot
150 g Rinderfilet
1 Becher BUITONI Spaghetti
1 Bd. Spargel weiß
1 Schale Weintrauben rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Spaghetti süß-sauer Hauptspeise: Rinderfiletmedaillons mit Austernpilzsoße auf

Spargel-Schinken-Röllchen
Zubereitung der Hauptspeise: Rinderfiletmedaillons mit Austernpilzsoße auf Spargel-Schinken-Röllchen
Das Rinderfilet in Medaillons schneiden, würzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Die geschälten Spargelspitzen in einem Sud aus Salzwasser, Zitronensaft und Zucker blanchieren, abgießen, jeweils vier Spargelspitzen mit einer Schinkenscheibe umwickeln, würzen und in Olivenöl anbraten. Für die Soße die geputzten Austernpilze in Würfel schneiden, in Olivenöl, Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence ansautieren, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne und einer Ecke Brühwürfel auffüllen und mit geschlagener Sahne und gehacktem Schnittlauch vollenden. Alles auf einem flachen teller anrichten und mit einigen Schnittlauchzweigen garnieren.

14.434 Rindergeschnetzeltes mit Zwiebeln, Speck und Cous-Cous-Plätz

Kosten für Zutaten DM 19,20
1 Becher Cous-Cous
1 Schale Pfifferlinge
6 Pflaumen
150 g Rinderfilet
3 Tomaten
1 Stück Speck durchwachsen
1 Tüte Studentenfutter
1 Zwiebel
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Zucchini-Tomaten-Carpaccio Hauptspeise: Rindergeschnetzeltes mit Zwiebeln, Speck und Cous-Cous-Plätzchen Dessert: Soufflé an Pflaumenkompott
Zubereitung der Hauptspeise: Rindergeschnetzeltes mit Zwiebeln, Speck und Cous-Cous-Plätzchen
Den Speck, die Pfifferlinge und die Zwiebel fein würfeln, in Olivenöl anbraten und beiseite stellen. In derselben Pfanne das parierte und in Streifen geschnittene Rinderfilet anbraten, würzen, mit 1 EL Tomatenmark, 1 EL Senf und Balsamico verfeinern, mit Sahne auffüllen, würzen, mit den angebratenen Zutaten nachschwenken und zum Schluß mit gehackter Petersilie verfeinern. Den Cous-Cous in Gemüsebrühe aufkochen, ziehen lassen, mit einer Butterflocke und zwei Eigelb verfeinern und mit Hilfe eines Metallrings in Olivenöl zu Plätzchen ausbacken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie verzieren.

14.435 Rindermedaillons im Speckmantel an Ratatouille

Kosten für Zutaten DM 19,91
1 Aubergine
100 g Frühstücksspeck
3 Kartoffeln
1 Becher BUITONI Penne
100 g Parmesan
1 Papaya
1 Bd. Spinat
2 Tomaten
150 g Rinderfilet
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Penne mit Spinatrahm Hauptspeise: Rindermedaillons im Speckmantel an Ratatouille Dessert: Papayasalat
Zubereitung der Hauptspeise: Rindermedaillons im Speckmantel an Ratatouille
Das Rinderfilet in drei Medaillons schneiden, würzen, jeweils in eine Speckscheibe einrollen, ohne Zugabe von Fett anbraten und im Ofen garziehen. Die übrige Zwiebel in Würfel schneiden, in Olivenöl und Knoblauch anbraten, die Auberginen- und Tomatenwürfel dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence abschmecken. Die geschälten Kartoffeln mit einem Spiralbohrer zu Schillerlocken tournieren, im tiefen Fett ausbacken und salzen.

14.436 Rindermedaillons mit Kartoffel-Rote-Bete-Rösti

Kosten für Zutaten DM 18,95
2 Chicoree
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Granatapfel
1 Tüte Kokosraspel
1 Karambole
4 Kartoffeln
1 Orange
150 g Rinderfilet
2 Rote Bete

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Chicorée-Orangensalat Hauptspeise: Rindermedaillons mit Kartoffel-Rote-Bete-Rösti Dessert: Karamboletaler auf Granatapfelsoße
Zubereitung der Hauptspeise: Rindermedaillons mit Kartoffel-Rote-Bete-Rösti
Das Rinderfilet würzen, halbieren und mit Olivenöl in einer Grillpfanne anbraten. Für die Röstis die geschälten Kartoffeln und die geschälte Rote Bete raspeln, mit Salz, Pfeffer und Speisestärke verrühren und in Olivenöl zu Röstis ausbacken. Die Wurzeln der Frühlingszwiebeln im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in Butter mit Salz und Pfeffer nachschwenken. Für das Pesto das fein geschnittene Frühlingszwiebelgrün in Salzwasser mit etwas Brühe blanchieren, mit Salz und Pfeffer nachwürzen und mit dem Blanchierfond und reichlich Olivenöl aufpürieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

14.437 Rinderröllchen auf Sellerie-Speck-Soße

Kosten für Zutaten DM 18,75
1 Becher Bandnudeln
1 Broccoli
100 g Frühstücksspeck
1 Gemüsezwiebel
1 Schale Erdbeeren
1 Becher HOCHLAND Frischkäse
2 Orangen
150 g Rinderfilet
1 Stange Sellerie

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rinderröllchen auf Sellerie-Speck-Soße Dessert: Orangen-Erdbeer-Träume
Zubereitung der Hauptspeise: Rinderröllchen auf Sellerie-Speck-Soße
Das Rinderfilet würzen, in Medaillons schneiden, mit jeweils einer Speckscheibe umwickeln und in Olivenöl anbraten. Die angebratenen Medaillons mit einer Frischkäsehaube bedecken, mit in Olivenöl angebratenen Zwiebelringen belegen, mit Paprikapulver verfeinern und im Ofen garziehen. Die Bandnudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen, in reduzierter Sahne nachschwenken, würzen und mit gehacktem Schnittlauch verfeinern. Die Broccoliröschen im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in einer butterflocke nachschwenken. Für die Soße den übrigen Frühstücksspeck in Stifte schneiden, ohne Fett ansautieren, den fein geschnittenen Sellerie und braunen Zucker dazugeben, mit Weißweinessig ablöschen und würzen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

14.438 Rinderrücken auf Schmetterlingsragout

Kosten für Zutaten DM 14,38
1 Ananas
1 Apfel grün
100 ml Campari
100 g Gorgonzola
500 g BARILLA Farfalle
1 Peperoni grün
1 Peperoni rot
200 g Rumpsteak

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rinderrücken auf Schmetterlingsragout Dessert: Campari-Zabaione
Zubereitung der Hauptspeise: Rinderrücken auf Schmetterlingsragout
Die Farfalle in Salzwasser kochen. Das Rumpsteak in feine Scheiben schneiden, salzen, die Peperoni halbieren, entkernen, in Öl anbraten und die Rumpsteakscheiben dazugeben. Für die Sauce Weißwein in einem Topf reduzieren lassen. Einen Brühwürfel, den in Stücke geschnittenen Gorgonzola, Salz und Pfeffer dazugeben und alles einreduzieren lassen. Das Fleisch nachwürzen. Die Sauce mit Sahne auffüllen und mit einem Mixer aufmixen. Die

Nudeln abgießen und auf einem Teller anrichten. Das Fleisch und die Peperoni darauflegen und alles mit der Sauce umrunden.

14.439 Rinderschiffchen

Kosten für Zutaten DM 14,91
1 Aubergine
500 ml GRANINI Gemüsesaft
1 Glas Oliven grün
50 g Parmesan
150 g Rinderfilet
500 g BARILLA Tagliatelle
100 g Schafspilze

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Sautierte Schafsfüße auf Gemüsedip Hauptspeise: Rinderschiffchen
Zubereitung der Hauptspeise: Rinderschiffchen
Die Tagliatelle kochen. Die Aubergine halbieren, aushöhlen, mit Olivenöl bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne im Ofen bei 220°C garen. Das Fleisch schnetzeln, würzen und mit Öl anbraten. Das Fruchtfleisch der Aubergine mit gepresstem Knoblauch in einem Topf andünsten. Die entkernten Oliven, das Fleisch und die abgegossenen Nudeln dazugeben. Mit Sahne und Weißwein auffüllen, mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzen und mit angerührter Stärke abbinden. Alles in die Auberginenhälften füllen, mit geriebenem Parmesan bedecken und kurz zum gratinieren in den Ofen stellen. Dann servieren.

14.440 Rinderspieß auf Curry-Reis

Kosten für Zutaten DM 17,54
1 Apfel
1 Dos. Baby-Äpfel
8 Lychees
1 Paprika
drei Farben
4 Möhren
150 g Rinderfilet
1 Bd. Spinat
250 g Ricotta
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rinderspieß auf Curry-Reis Salat: Apfel-Möhren-Salat Dessert: Spinat-Ricotta-Pfannkuchen
Zubereitung der Hauptspeise: Rinderspieß auf Curry-Reis
Das Rinderfilet leicht plattieren, in Würfel schneiden, mit einigen entkernten Paprikawürfeln abwechselnd aufspießen, würzen und in Olivenöl anbraten. Die übrigen entkernten Paprika in Streifen schneiden, mit Zwiebelspalten in Butter anschwenken, mit etwas

Tomatenmark verfeinern, mit Weißwein ablöschen, einkochen lassen und mit Tabasco, Salz, Pfeffer und Sojasauce abschmecken. Reis im Verhältnis 2:1 in Salzwasser garen, abgießen, in Butter und Curry nachschwenken, mit dem Baby-Apfel-Sud ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

14.441 Rinderspießpäckchen an Erdbeer-Zwiebel-Ragout

Kosten für Zutaten DM 19,10
1 Schale Erdbeeren
100 g Frühstücksspeck
1 Becher Frühlingsrollenteig
250 g Maccheroni
1 Becher IGLO Prinzessbohnen gefroren
3 Tomaten
150 g Rinderfilet
100 g Roquefort
3 Schalotten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Speck-Bohnen-Maccheroni-Röllchen an Tomatenragout Hauptspeise: Rinderspießpäckchen an Erdbeer-Zwiebel-Ragout
Zubereitung der Hauptspeise: Rinderspießpäckchen an Erdbeer-Zwiebel-Ragout
Das Rinderfilet würzen, würfeln, mit einer Ecke Roquefort bedecken, in ein Blatt Frühlingsrollenteig einpacken und in Olivenöl anbraten. Die Schalottenrauten in Olivenöl ansautieren, würzen, mit Weißwein ablöschen, die geschnittenen Erdbeeren untermengen und alles auf einem Teller anrichten. Die Rinderpäckchen auf einen Holzspieß stecken und darüber anrichten. Hierzu empfiehlt unser Weinfachmann einen 1996 Marques de la Nusa Bodegas Concavin/Conca de Barbera aus Spanien

14.442 Rinderstaek im Mangoldmantel an Basilikumnudeln

Kosten für Zutaten DM 19,75
1 Becher Bandnudeln grün
1 Schale Blaubeeren
1 Karambole
50 g Parmesan
3 Mini-Paprikas rot gelb & grün
1 Mangold
1 Maiskolben
150 g Rindersteak

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gefüllte Paprikaschoten im Mangoldbett Hauptspeise: Rinderstaek im Mangoldmantel an Basilikumnudeln Dessert: Karambolecarpaccio mit blauen Beeren
Zubereitung der Hauptspeise: Rinderstaek im Mangoldmantel an Basilikumnudeln
Das Rindersteak würzen, in Olivenöl anbraten, mit den blanchierten Mangoldblättern

einwickeln und langsam ziehen lassen. Einige Basilikumblätter mit Sahne, Salz und Pfeffer aufkochen und pürieren. Die Bandnudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen, in der Basilikumsoße nachschwenken, mit geriebenem Parmesan bestreuen und als Nest auf einem flachen Teller anrichten. Das gegarte Rindersteak in das Nudelnest setzten und mit einem Basilikumblatt verzieren.

14.443 Rindersteak auf Bohnen-Tomaten-Ragout an Avocadoschaum

Kosten für Zutaten DM 14,64
1 Avocado
1 Baby Ananas
200 g Keniabohnen
1 Dos. Kokoscreme
200 g Rindersteak
1 Tomate
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rindersteak auf Bohnen-Tomaten-Ragout an Avocadoschaum Dessert: Tropical-Pfannkuchen
Zubereitung der Hauptspeise: Rindersteak auf Bohnen-Tomaten-Ragout an Avocadoschaum
Das Rindersteak in drei Medaillons schneiden, würzen und in einer Grillpfanne mit Öl braten. Die Zwiebel in Scheibchen schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten, die kleingeschnittenen Bohnen dazugeben. Aus der Tomateschale ein Röschen herstellen und als Deko verwenden, den Rest kleingeschnitten zu dem Bohnengemüse geben. Kräuter kleinschneiden und ebenfalls dazugeben. Die Avocado schälen, entkernen, in Stücke schneiden und in einem Topf mit Butter kochen. Mit Salz, Pfeffer würzen und mit Weißwein ablöschen. Dann mit dem Mixer pürieren. Aus Toastbrot drei Herzen ausstechen und in der "Steakpfanne" anbraten. Das Gemüse auf einem Teller anrichten, die Medaillons daraufgeben und den Rand mit den Herzen und dem Röschen verzieren. Die Soße darübergeben.

14.444 Rindersteak in Rotwein-Schalottensoße

Kosten für Zutaten DM 18,35
1 Glas Feigen-Senf-Soße
1 Becher Frischkäse
50 g Gekochter Schinken
1 Schale Kartoffeln klein
1 Rindersteak
1 Netz Rosenkohl
1 Becher Rote Bete vorgekocht
2 Schalotten
1 Zucchini gelb

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Carpaccio von Zucchini und Roter Bete Hauptspeise: Rindersteak in Rotwein-Schalottensoße
Zubereitung der Hauptspeise: Rindersteak in Rotwein-Schalottensoße
Das Rindersteak würzen, scharf in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Den geputzten Rosenkohl im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in Butter, einem Schuß Sahne, Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat nachschwenken. Die geschälten Kartoffeln vierteln, fritieren und salzen. Für die Soße die Schalottenwürfel in Olivenöl anschwenken. mit Rotwein, wenig Soja und Balsamico ablöschen, stark einreduzieren, mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence verfeinern und mit reichlich kalten Butterflocken aufmontieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit fritierten Basilikumblättern und fritierter Petersilie garnieren.

14.445 Rindersteakmedaillon auf Austernpilzsoße

Kosten für Zutaten DM 13,60
8 Austernpilze frisch
1 Kolben Mais
1 Paprika Grün
1 Becher Popcornmais
2 Pfirsiche
200 g Rindersteak

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rindersteakmedaillon auf Austernpilzsoße Dessert: Pfirsiche auf Popcorn
Zubereitung der Hauptspeise: Rindersteakmedaillon auf Austernpilzsoße
Reis kochen, den Mais vom Maiskolben lösen und dazugeben. Nach ca. 10 min. das Wasser abschütten und Mais-Reis kurz mit Butter im Topf anschwitzen. Die Paprika sternförmig aufschneiden, entkernen und ca. 10 min. blanchieren. Das Rindersteak in drei Stücke teilen, salzen und beidseitig in Öl anbraten. Die kleingeschnittenen Austernpilze, Schnittlauch und Dill dazugeben, anschwitzen und mit ca.150 ml. Sahne auffüllen. Auf kleiner Flamme ca. 8 min. köcheln lassen. Eine Paprikahälfte mit Mais-Reis füllen, und neben dem Fleisch auf der Austernpilzsoße anrichten.

14.446 Rinderstreifen auf Gorgonzolasauce

Kosten für Zutaten DM 13,49
1 Aubergine
150 g Gorgonzola
250 g Mandeln
200 g Rumpsteak
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
1 Fläschchen Whiskey

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rinderstreifen auf Gorgonzolasauce Dessert: Cookies Getränk: Eierpunsch mit Whiskey
Zubereitung der Hauptspeise: Rinderstreifen auf Gorgonzolasauce
Die Aubergine in Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer und Olivenöl in einer Grillpfanne braten. Das Rumpsteak in Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und in einer Pfanne braten. Den Gorgonzola mit in die Pfanne geben und schmelzen lassen. Alles auf einem Teller servieren und mit frischen Kräutern dekorieren.

14.447 Rosmarin-Lamm in Gorgonzolasoße

Kosten für Zutaten DM 17,51
2 Äpfel
50 g Gorgonzola
1 Schale Erdbeeren
150 g NEUSEELAND Lammfilet
1 Schale Kirschtomaten
3 Kartoffeln
1 Maiskolben
1 Bd. Rosmarin
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rosmarin-Lamm in Gorgonzolasoße Salat: Tomaten-Mais-Salat Dessert: Apfelgratin
Zubereitung der Hauptspeise: Rosmarin-Lamm in Gorgonzolasoße
Das Lammfilet würzen, in Olivenöl, mit einem Zweig Rosmarin und einer halben Knoblauchzehe anbraten und langsam garziehen lassen. Die geschälten Kartoffeln und die Zucchini in Scheiben schneiden, würzen, in Olivenöl anbraten und rosettenförmig schichtweise auf einem flachen Teller anrichten. Für die Soße Sahne und Weißwein reduzieren, eine Ecke Brühwürfel und geschlagene Sahne unterheben und den gezupften Gorgonzola darin schmelzen. Alles auf einem Teller anrichten.

14.448 Rosmarin-Wachteln auf Kartoffel-Fenchel-Gemüse

Kosten für Zutaten DM 18,12
1 Fenchel
3 Kartoffeln
1 Tüte Rote Bete vorgekocht
50 g Schinken roh
1 Schale Shii-Take Pilze
2 Wachteln
1 Becher Zuckerrübensirup
2 Zucchini
1 Schale Weintrauben rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Suppe von Zucchini und Roter Bete Hauptspeise: Rosmarin-Wachteln auf Kartoffel-Fenchel-Gemüse Dessert: Rösti mit Trauben-Sirup-Kompott
Zubereitung der Hauptspeise: Rosmarin-Wachteln auf Kartoffel-Fenchel-Gemüse
Die Wachteln mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen und mit Knoblauch und Olivenöl in einer Grillpfanne braten. Die geputzten Pilze, einige Kartoffelscheiben, den fein geschnittenen Fenchel und die Schinkenwürfel in Olivenöl anschwitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Zitronenscheiben und Basilikumblättern garnieren.

14.449 Rot-Grünes Duo

Kosten für Zutaten DM 19,85
1 Bachsaibling
1 Fenchel
400 ml Fischfond
4 Kartoffeln
1 Stange Porree
6 Möhren
2 Tomaten
1 Tütchen Safran
150 g Spareribs
250 g Quark
3 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Renates Fischeintopf Hauptspeise: Rot-Grünes Duo
Zubereitung der Hauptspeise: Rot-Grünes Duo
Die Kartoffeln längs dritteln und anbraten. Zwei Zwiebeln in Ringe schneiden und diese dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen bei 220°C zu Ende garen. Die Spareribs in große Stücke teilen. Diese würzen, in einer Pfanne anbraten, in der Mikrowelle weiter- und im Ofen zu Ende garen. Zwei Eßlöffel des Quarks mit frischem Schnittlauch, Salz und Pfeffer anmachen. Eine Tomate achteln und entkernen. Die Spareribs auf einen Teller geben und die Kartoffeln darauf verteilen. Die Tomatenachtel und den Quark auf den Kartoffeln dekorativ anrichten und mit Basilikum garnieren.

14.450 Rotbarbe auf Bohnenragout mit Käsesauce

Kosten für Zutaten DM 14,10
1 Töpfchen Brombeeren
100 g Gouda
4 Kartoffeln
250 g Keniabohnen
3 Rotbarben
1 Becher Suppengemüse
1 Becher LANGNESE Vanilleeis

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rotbarbe auf Bohnenragout mit Käsesauce Dessert: Marinierte Brombeeren an Eis
Zubereitung der Hauptspeise: Rotbarbe auf Bohnenragout mit Käsesauce
Das Suppengemüse grob zerkleinern und mit Wasser, Salz und Weißwein in den Wassereinsatz eines Dampfgarers geben. Die Keniabohnen kochen. Die Kartoffeln schälen, tournieren und in Salzwasser kochen. Die Rotbarben entschuppen, filetieren, entgräten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Gouda reiben. Weißwein reduzieren lassen. Die Rotbarbenfilets in den Dampfgarer geben. Sahne, frischen Basilikum und den geriebenen Käse zu dem Weißwein geben und zu einer Sauce montieren. Die Bohnen abschrecken, in Butter nachschwenken und auf einem Teller anrichten. Die Kartoffeln abgießen und ebenfalls in Butter schwenken. Diese zu den Bohnen geben. Den Fisch mit seiner roten Seite nach oben darüberlegen und alles mit der Sauce umranden.

14.451 Rotbarbe auf Broccolisauce

Kosten für Zutaten DM 14,39
1 Broccoli
1 Avocado
1 Dos. Brötchenteig
3 Äpfel grün
100 g Edamer
2 Rotbarben
1 Sellerie
100 g Schinken gekocht

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Avocado-Schinken-Mus Hauptspeise: Rotbarbe auf Broccolisauce Dessert: Apfeltartelett
Zubereitung der Hauptspeise: Rotbarbe auf Broccolisauce
Den Broccoli in Röschen zupfen und in Wasser blanchieren. Die Rotbarben von ihren Köpfen befreien, horizontal halbieren, enthäuten und entgräten. Die so erhaltenen vier Filets mehlieren und in Pflanzenöl anbraten. Einige Broccoliröschen in Olivenöl mit Knoblauchscheiben anbraten, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne, Salz und Pfeffer auffüllen und köcheln lassen. Den Sellerie schälen, in Scheiben, dann in feine Streifen schneiden und in einer Friteuse fritieren. Den Broccoli pürieren und die Sauce mit den Röschen auf einem Teller anrichten. Die Rotbarbenfilets und den Sellerie darübergeben.

14.452 Rotbarbenspieß mit Zitronengras

Kosten für Zutaten DM 12,19
1 Becher Blattspinat frisch
150 g Edamer
1 Becher DR.OETKER Paradiescreme
Zitrone
2 Rotbarben

3 Stangen Zitronengras
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rotbarbenspieß mit Zitronengras Dessert: Paradiesblume
Zubereitung der Hauptspeise: Rotbarbenspieß mit Zitronengras
Die Rotbarben entschuppen, filetieren und die Gräten entfernen. Die Rotbarbenfilets auf die Zitronengrasstangen spießen und in einem Sieb über einem Topf, der mit Butter und Weißwein gefüllt ist, dämpfen. Den Spinat zupfen, in Zwiebelwürfeln und Butter angehen lassen, dann mit geriebenem Edamer bestreuen und im Ofen bei Oberhitze gratinieren. Die Rotbarben auf dem Spinat servieren.

14.453 Rotbarschfilet an Fried Rice

Kosten für Zutaten DM 18,22
2 Äpfel
1 Broccoli
1 Becher NESTLE Blätterteig
2 Bananen
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Stück Ingwerknolle
1 Rotbarschfilet
1 Schale Sojasprossen
1 Tüte Studentenfutter

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Broccolicarpaccio Hauptspeise: Rotbarschfilet an Fried Rice Dessert: Bananen-Nuß-Krapfen
Zubereitung der Hauptspeise: Rotbarschfilet an Fried Rice
Das Rotbarschfilet mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren und in Olivenöl anbraten. Die geschälten Äpfel in Würfel schneiden, in Butter anschwitzen, mit Weißweinessig und Honig ablöschen, mit etwas Knoblauch und geriebenem Ingwer verfeinern, mit Salz und Pfeffer abschmecken und pürieren. Die Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden, in Olivenöl anschwitzen, in Salzwasser gekochten Reis und die geschnittenen Sojasprossen dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus Vollei, Salz und Pfeffer eine Rühreimasse zubereiten, in Olivenöl ausbraten und zum Anrichten in feine Streifen schneiden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Schälchen Sojasoße als Dip vollenden.

14.454 Rotbarschfilet auf einer Gorgonzolasoße an Risottoschiffchen

Kosten für Zutaten DM 19,02
500 g Dickmilch
1 Apfel rot
6 Artischocken klein
50 g Gorgonzola
1 Rotbarschfilet
3 Tomaten
1 Becher Risotto schwarz
2 Zucchini
450 g Zuckerrübensirup

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rotbarschfilet auf einer Gorgonzolasoße an Risottoschiffchen Salat: Artischockensalat Dessert: Apfeldickmilchcreme
Zubereitung der Hauptspeise: Rotbarschfilet auf einer Gorgonzolasoße an Risottoschiffchen
Das Rotbarschfilet mit Zitronensaft säuern, salzen, in Olivenöl anbraten und in Butter nachbraten. Die Zucchini halbieren, aushöhlen und den im Salzwasserbad gekochten Risotto in die Zucchinischiffchen füllen. Für die Soße einen Becher Sahne reduzieren, den gewürfelten Gorgonzola dazugeben und leicht nachsalzen. Als dekorative Beilage aus den Tomatenschalen Rosen formen und auf einige Zucchinischeiben garnieren. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1996 Müller-Thurgau Kabinett Weingut Ökonomierat Rebholz, Siebeldingen aus der Pfalz

14.455 Rotbarschfilet im Reibekuchenmantel auf Zucchini-Gemüse

Kosten für Zutaten DM 14,25
1 Becher Cocktailtomaten
2 Aprikosen
2 Kartoffeln
1 Glas UBENA Koriander
1 Becher Mandelstifte
1 Rotbarsch
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rotbarschfilet im Reibekuchenmantel auf Zucchini-Gemüse Dessert: Aprikosenkompott mit Joghurttimbal
Zubereitung der Hauptspeise: Rotbarschfilet im Reibekuchenmantel auf Zucchini-Gemüse
Das Rotbarschfilet mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und in größere Teile schneiden. Die Kartoffeln schälen, reiben, mit Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Koriander würzen. Mit dem Reibekuchenteig die Fischstücke ummanteln. Olivenöl erhitzen und den ummantelten Fisch in die Pfanne geben, anschließend wenden. Die Cocktailtomaten halbieren, die Zucchini in Scheiben schneiden und in Butter mit Salz, Pfeffer und Kräutern anbraten. Die Fischreibekuchen auf dem Gemüse servieren und mit Basilikum dekorieren.

14.456 Rotbarschmedaillons an Roquefortsoße

Kosten für Zutaten DM 19,37
1 Birne
1 Bd. Brunnenkresse
2 Bananen
1 Schale Austernpilze
1 Glas Mais
1 Tüte Pistazienkerne
2 Pfirsiche
1 Glas Nuss-Nougat-Creme
150 g Rotbarschfilet
100 g Roquefort
1 Schale Weintrauben grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Kresse-Creme-Suppe Hauptspeise: Rotbarschmedaillons an Roquefortsoße Dessert: Pistaziencrêpe an flambierten Früchten
Zubereitung der Hauptspeise: Rotbarschmedaillons an Roquefortsoße
Das Rotbarschfilet in Medaillons schneiden, säuern, salzen und in einer Creme aus geschmolzenem Roquefort, Sahne Weißwein, Salz und Pfeffer langsam garziehen. Die Austernpilze und Maiskörner in Olivenöl und einer Butterflocke anschwenken, mit Weißwein ablöschen und alles auf einem flachen Teller anrichten.

14.457 Rotbarschmedaillons auf Paprikaschaum

Kosten für Zutaten DM 16,79
1 Becher Cous-Cous
1 Gurke klein
1 kleine Flasche Eierlikör
1 Kohlrabi
4 Möhren
2 Orangen
1 Paprika Rot
150 g Rotbarschfilet
1 Tüte Rosinen
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rotbarschmedaillons auf Paprikaschaum Salat: Kohlrabi-Möhren-Salat Dessert: Eierlikörsuppe mit Rosinen
Zubereitung der Hauptspeise: Rotbarschmedaillons auf Paprikaschaum
Das Rotbarschfilet in Medaillons schneiden, würzen und in Olivenöl anbraten. Den Cous-Cous in einem 1/4l Wasser und einem Schuß Olivenöl einkochen, quellen lassen und mit einem Löffel zu Nocken formen. Einen Teil der Paprika in Spalten schneiden, mit den tournierten Gurkenstiften und den Zwiebelwürfeln in Butter anschwitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den übrigen Teil der Paprika in Würfel schneiden, mit den Zwiebelspalten in Butter anschwenken, mit Sahne auffüllen, eine Ecke Brühwürfel unterrühren, pürieren und als Spiegel auf einem flachen Teller ausstreichen. Alles auf dem

Soßenspiegel anrichten und mit einem Dillstrauß garnieren.

14.458 Rotbarschroulade auf Tomatenragout

Kosten für Zutaten DM 14,91
1 Dos. Aprikosen
250 g Kirschtomaten
250 g Paranusskerne
300 g IGLO Prinzessbohnen
200 g Marzipan
1 Rotbarschfilet
1 Zwiebel
1 Becher DR.OETKER Vanillezucker

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rotbarschroulade auf Tomatenragout Dessert: Marzipanhippen mit Aprikosenblüten
Zubereitung der Hauptspeise: Rotbarschroulade auf Tomatenragout
Die Prinzessbohnen in Wasser erwärmen. Das Rotbarschfilet in Frischhaltefolie wickeln und plattieren. Die fertigen Bohnen auf den Fisch legen, diesen zusammenrollen, würzen, in Alufolie einwickeln und in Wasser garen. Die Kirschtomaten vierteln und mit Zwiebel- und Knoblauchwürfeln anschwitzen und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Dieses Ragout auf einem Teller anrichten. Die Fischroulade auspacken und darüberlegen.Mit frischgehackter Petersilie bestreuen.

14.459 Rotbarschwickel auf Mangosauce

Kosten für Zutaten DM 14,32
5 Eiszapfenrettiche
1 Becher DR.OETKER Götterspeise Grün
4 Kartoffeln
1 Riegel Kinderschokolade
1 Mangold
1 Mango
150 g Rotbarschfilet
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rotbarschwickel auf Mangosauce Dessert: Waldmeistersüppchen mit Schokoladentoast
Zubereitung der Hauptspeise: Rotbarschwickel auf Mangosauce
Das Rotbarschfilet halbieren, würzen, mit Zitronensaft beträufeln und in Olivenöl anbraten. Den Mangold putzen, und die Strunke entfernen. Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser garen. Die Eiszapfenrettiche ebenfalls schälen, tournieren und zu den Kartoffeln geben. Die Zwiebel würfeln, anbraten und mit einem guten Schluck Weißwein ablöschen.

Die Mango schälen, entkernen, in Stücke schneiden und dazugeben. Salz, Pfeffer, ein wenig Brühwürfel und einen halben Becher Sahne hinzufügen und alles einkochen lassen. Je zwei Blätter Mangold auf die Filets legen, dann in jeweils ein großes Blatt einwickeln und im Ofen bei 180°C Oberhitze ziehen lassen. Die Sauce aufmixen und geschlagene Sahne unterheben. Das Gemüse abgießen und in Butter mit etwas Rosmarin schwenken. Den Fisch auf einen Teller geben, das Gemüse und die Sauce außenrum verteilen.

14.460 Rotzunge an Mango-Limetten-Soße

Kosten für Zutaten DM 19,21
1 Becher Blätterteig
1 Becher Frischkäse
2 Limetten
1 Mango
1 Rotzungenfilet
1 Schale Shii-Take Pilze
1 Becher Tagliatelle
2 Tomaten
1 Schale Weintrauben blau
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rotzunge an Mango-Limetten-Soße Dessert: Blätterteigpastete mit Frischkäse-Trauben
Zubereitung der Hauptspeise: Rotzunge an Mango-Limetten-Soße
Das Rotzungenfilet mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft marinieren, mit Olivenöl in einer Grillpfanne anbraten und mit Limetten belegt bei geschlossenem Deckel ziehen lassen. Die Tagliatelle in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen und in Butter nachschwenken. Die Zucchini in Streifen schneiden, in Olivenöl anschwitzen, würzen und unter die Nudeln rühren. Die geschälten und entkernten Tomaten in Würfel schneiden, mit den geviertelten Shii-Take-Pilzen in Olivenöl anbraten, würzen und mit gehackten Kräutern verfeinern. Für die Soße das gewürfelte Mangofruchtfleisch in Olivenöl anschwitzen, mit Brühe ablöschen, reduzieren, pürieren, mit Limettensaft, Honig, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Butterflocken verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

14.461 Rotzungen-Zucchini-Spieße auf asiatischen Spaghetti

Kosten für Zutaten DM 19,54
1 Dos. Bambusschößlinge
1 Broccoli
2 Bananen
1 Ingwerknolle
1 Peperoni rot
1 Orange
1 Pitahaya
150 g Rotzungenfilet
1 Becher Spaghetti asiatisch

Kosten für Zutaten DM 18,10
1 Avocado
6 Frühlingszwiebeln
200 g Haselnußkerne
165 ml Kokosmilch konserviert
200 g Putenbrust
250 g Risotto schwarz
2 Tomaten
1 Bd. Rucola
100 g STOLLWERCK Schokolade zartbitter

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Roularde von der Putenbrust Salat: Tomaten-Avocado-Salat Dessert: Cappucino Exotic
Zubereitung der Hauptspeise: Roularde von der Putenbrust
Die Putenbrust leicht plattieren. Den Rucolasalat in einer Pfanne ca. 30 Sek. mit Olivenöl anschwitzen und abschmecken. Gleichmäßig auf der Putenbrust verteilten , in Alufolie einwickeln und für ca.15 Min. bei 220°C im Ofen garen. Die Frühlingszwiebeln im Salzwasserbad blanchieren und in Butter, Salz und Pfeffer schwenken. Den Risotto in Olivenöl anschwitzen und mit Gemüsebrühe aufkochen. Mit einem Stück Butter und einem Schuß Sahne verfeinern. Für die Soße Tomatenmark anschwitzen, mit Rotwein ablöschen und mit einem Becher Sahne auffüllen. Mit Pfeffer, Salz und Kräutern der Provence abschmecken. Dazu gibt man einige in Würfel geschnittener Tomaten zum Verkochen und vollendet es mit frischen Basilikumstreifen. Unsere Weinfachfrau, Frau Fischer, empfiehlt hierzu einen 1996 Cabernet Sauvignon Vin de Pays DOc / Fortant de France

14.464 Rucksack auf Sauerampfersauce

Kosten für Zutaten DM 13,98
150 g Kalbsfilet
5 Kartoffeln
1 Dos. Kokosmilch
1 Tütchen Pistazien
2 Sharonfrüchte
1 Bd. Sauerampfer
1 Salatgurke
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Kalte Gurken-Joghurtsuppe Hauptspeise: Rucksack auf Sauerampfersauce Dessert: Kokoszabaione mit Sharonfrüchten
Zubereitung der Hauptspeise: Rucksack auf Sauerampfersauce
Vom Kalbsfilet die Sehnen entfernen, dieses dann halbieren und in jede Hälfte eine Tasche schneiden. Die roten Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden, diese in Olivenöl anbraten, salzen und pfeffern. Die angezogenen Zwiebeln in die Fleischtaschen füllen, diese in einer Pfanne mit Öl anbraten und zum Weitergaren bei 220°C in den Ofen geben. Die Kartoffeln gut waschen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne im

tiefen Fett braten. Für die Sauce Sahne mit Weißwein reduzieren lassen, 1/2 Brühwürfel, Zitronensaft und Salz und Pfeffer hinzufügen und einkochen lassen. Ganz zum Schluß den gewaschenen, kleingeschnittenen Sauerampfer mit hineingeben. Die Kartoffeln mit dem Fleisch auf einem Teller anrichten und mit der Sauce umgeben.

14.465 Rumpsteak auf Zwiebel-Sultaninen-Soße

Kosten für Zutaten DM 19,18
1 Gemüsezwiebel
1 Honigmelone
2 Kartoffeln
5 Möhren
1 Fläschchen Pflaumenlikör
1 Rumpsteak
1 Spitzkohl
200 g Sultaninen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rumpsteak auf Zwiebel-Sultaninen-Soße Dessert: Kaiserschmarrn exotik
Zubereitung der Hauptspeise: Rumpsteak auf Zwiebel-Sultaninen-Soße
Das Rumpsteak plattieren, würzen und in Olivenöl anbraten. Ein Viertel des Spitzkohls kleinschneiden, in Milch blanchieren, mit Sahne auffüllen und mit Salz und Muskat abschmecken. Die Kartoffeln in Streifen schneiden und fritieren. Die Möhren tournieren, das Grün teilweise entfernen, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in Butter, Wasser, Zucker und Zitronensaft schwenken. Für die Soße die gewürfelten Zwiebel mit einigen Sultaninen anschwitzen, mit Rotwein ablöschen und in Butter schwenken. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1996 Spätburgunder Qba Merding Bühl, Weinhaus Joachim Heger aus Ihringen

14.466 Rumpsteak mit gefüllten Zucchini auf Tomatenragout

Kosten für Zutaten DM 12,85
2 Becher DR.OETKER Gelatine gemahlen
5 Möhren
1 Dos. Maronen
3 Tomaten
200 g Rumpsteak
1 Zucchini
1 Becher Weintrauben schwarz

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rumpsteak mit gefüllten Zucchini auf Tomatenragout Dessert: Traubenkompott mit Maronen
Zubereitung der Hauptspeise: Rumpsteak mit gefüllten Zucchini auf Tomatenragout

Die Zucchini längs halbieren, die Hälften jeweils aushöhlen, und am Boden etwas anschneiden, damit sie "stehen" können. Die Tomaten blanchieren, damit man die Haut besser entfernen kann und dann in kleine Würfel schneiden. Mit Olivenöl, einer in Scheiben geschnittenen Knoblauchzehe , Salz, Pfeffer, Basilikum und Petersilie kochen lassen. Danach die Tomatenwürfel in die Zucchinihälften füllen und diese in der Pfanne kurz überbacken. Die Möhren schälen und gar kochen. Das Rumpsteak salzen, pfeffern und in einer Grillpfanne mit Öl anbraten. Das Steak, die Möhren und die Zucchini auf einem Teller anrichten und mit Basilikum garnieren.

14.467 Rumpsteak mit Schinkenpralinen an Kartoffelpüree

Kosten für Zutaten DM 13,55
250 g Frischkäse
1 Gemüsezwiebel
1 Tüte PFANNI Kartoffelpüree
100 g Pulverkaffee
1 Becher DR.OETKER Paradiescreme
Vanille
200 g Rumpsteak
6 Scheibe Schinken roh

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rumpsteak mit Schinkenpralinen an Kartoffelpüree Dessert: Kaffee-Creme Vanilla
Zubereitung der Hauptspeise: Rumpsteak mit Schinkenpralinen an Kartoffelpüree
Das Kartoffelpüree in Milch kochen. Die Gemüsezwiebel schälen, halbieren, in Scheiben schneiden, mit Mehl bestäuben und Paprika, Salz und Pfeffer würzen und in einer Friteuse fritieren. Das Rumpsteak würzen und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Auf zwei Schinkenscheiben jeweils einen Klecks Frischkäse geben, den Schinken zusammenrollen und mit je zwei vorher blanchierten Schnittlauchhalmen zusammenknoten. Diese beiden "Pralinen" auf einem Teller anrichten. Das Kartoffelpüree mit Muskat und Butter verfeinern, in eine Spritztülle füllen und zwischen die Schinkenpralinen spritzen. Das Fleisch und die Zwiebeln danebenlegen.

14.468 Rumpsteak unter der Spinathaube

Kosten für Zutaten DM 16,78
1 Schale Kumquats
1 Tüte Pistazien
4 Pflaumen
2 Maiskolben
150 g Rumpsteak
1 Süsskartoffel
1 Bd. Spinat
3 Topinambur

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rumpsteak unter der Spinathaube Dessert: Armer Ritter mit Pflaumenkompott
Zubereitung der Hauptspeise: Rumpsteak unter der Spinathaube
Das Rumpsteak würzen, in Olivenöl anbraten, mit geputztem, in Butter, Salz, Pfeffer und Muskat angeschwitztem Spinat bedecken, eine Masse aus 2 Eigelb, geschlagener Sahne, Salz und Pfeffer anrühren, darübergeben und im Ofen gratinieren. Die geschälten Topinambur in dünne Scheiben schneiden, im tiefen Fett ausbacken und salzen. Die geschälte Süßkartoffel mit einem Pariser Löffel ausstechen, die Kugeln im Salzwasserbad blanchieren und mit einer Butterflocke und einer Prise Salz nachschwenken. Für die Soße Sahne, Weißwein und einen halben Brühwürfel aufkochen, die Maiskörner unterrühren und mit frisch gehackter Petersilie und frisch gehacktem Schnittlauch verfeinern. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1996 Macon Villages Louis Latour/Beaune/Côte d' Or/Burgund aus Frankreich

14.469 Rumpsteak-Auberginen-Türmchen an Rotwein-Zwiebel-Soße

Kosten für Zutaten DM 19,78
1 Aubergine
2 Birnen
1 Stück Gruyère Käse
1 Tüte Pistazienkerne
1 Dos. Palmherzen
1 Rumpsteak
1 Glas Rote Bete vorgekocht
1 Bd. Rucola
1 Schale Shii-Take Pilze
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rumpsteak-Auberginen-Türmchen an Rotwein-Zwiebel-Soße Salat: Rucolasalat mit Rote Bete Vinaigrette Dessert: Birnenclafouti
Zubereitung der Hauptspeise: Rumpsteak-Auberginen-Türmchen an Rotwein-Zwiebel-Soße
Das Rumpsteak würzen, in Medaillons schneiden, plattieren und in Olivenöl anbraten. Die Aubergine in Scheiben schneiden, in Olivenöl anbraten und mit den Rumpsteakmedaillons zum Anrichten zu einem Türmchen schichten. Die geputzten Shii-Take-Pilze und die Scheiben von den Palmherzen in Olivenöl anbraten, würzen und mit etwas fein geschnittenem Rucola verfeinern. Für die Soße die Zwiebelwürfel in Rotwein, Rotweinessig, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker einreduzieren, mit reichlich kalten Butterflocken aufmontieren und mit Salz und Pfeffer nachschmecken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

14.470 Rumpsteak-Ratatouilli mit Polentanocken

Kosten für Zutaten DM 18,95
1 Aubergine
1 Broccoli
1 Becher Hörnchen-Fertigteig
1 Tüte Polenta
1 Paprika Rot
1 Papaya
150 g Rumpsteak
1 Bd. Salbei
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rumpsteak-Ratatouilli mit Polentanocken Dessert: Papayahörnchen auf Schokosee
Zubereitung der Hauptspeise: Rumpsteak-Ratatouilli mit Polentanocken
Das Rumpsteak in Medaillons schneiden, plattieren, würzen und jeweils mit einem Salbeiblatt belegen. Für das Rataouilli einige Paprika-, Auberginen- und Zwieblwürfel, in Olivenöl anschwitzen, würzen, mit Tomatenmark und Knoblauchscheiben verfeinern, in die Rumpsteakmedaillons einwickeln und in Olivenöl ansautieren. Die Broccoliröschen in Gemüsebrühe blanchieren, abgießen und mit einer Butterflocke veredeln. Die übrigen Auberginenscheiben und Paprikaspalten würzen und in Olivenöl anbraten. Die Polenta in Wasser und Milch einköcheln, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, quellen lassen und mit einem Eisportionierer zu Nocken formen. Für die Soße die übrigen Paprika-, Auberginen- und Zwiebelwürfel in Olivenöl anschwitzen, mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Tomatenmark verfeinern, mit Balsamico, Rotwein und Zitronensaft ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

14.471 Ruths Kräuterburger

Kosten für Zutaten DM 11,45
2 Brötchen
1 Becher Hackfleisch
1 Becher DR.OETKER Kräuter-Creme fraiche
1 Bd. Suppengrün
2 Stangen Rhabarber
1 Becher Wachteleier

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gemüsesuppe mit Croutons Hauptspeise: Ruths Kräuterburger
Zubereitung der Hauptspeise: Ruths Kräuterburger
Den Rhabarber schälen, kleinschneiden, in Zuckerwasser köcheln, abschütten, pürieren und abschmecken. Das Hackfleisch mit einem Ei, frischen Kräutern, Salz, Pfeffer, einigen Tropfen Tabasco, einem zerbröselten getoasteten Brötchen und Paprikagewürz vermengen. Aus der Hackmasse Frikadellen formen, in Öl anbraten und anschließend zwischen zwei geröstete Brötchenhälften legen. Das Rhabarberchutney auf einen Teller gießen, die gebratenen Wachtelspiegeleier an den Rand legen, einen TL Creme Fraiche in die Mitte geben,

den Burger dazulegen und mit frischgehackter Petersilie und Möhrenspänen garnieren.

14.472 Saibling im Mantel

Kosten für Zutaten DM 19,51
1 Bergsaibling
1 Avocado
1 Bd. Frühlingszwiebeln
3 Feigen
50 g Gorgonzola
1 Tüte Kokosraspeln
1 Nashi Birne
2 Maiskolben
1 Tomate
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
2 Riesenchampignons
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Saibling im Mantel Salat: Salat in Avocado Dessert: Feigen im Kleid
Zubereitung der Hauptspeise: Saibling im Mantel
Den Bergsaibling filetieren mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft marinieren, in Olivenöl mit der Hautseite zuerst anbraten, mit einer entkernten Tomatenscheibe und einem Basilikumblatt belegen, mit entstrunkten, im Salzwasserbad blanchierten und abgeschreckten Wirsingblättern umwickeln und im Ofen bei 180° C in einer gebutterten Form backen. Die übrigen Maiskörner und tournierte Frühlingszwiebeln im Salzwasserbad blanchieren, abgießen, mit einer Butterflocke, Salz und Pfeffer verfeinern und einige entkernte Tomatenwürfel unterrühren. Für die Soße einen Becher Sahne und einen guten Schuß Weißwein reduzieren, mit einem Stückchen Brühwürfel verfeinern und mit frisch gehacktem Dill vollenden. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Riesling Auslese 'halbtrocken' Weingut Reinhold Fuchs/Pommern von der Mosel

14.473 Salat von gebratenen Heringsfilets

Kosten für Zutaten DM 12,10
250 g Hüttenkäse
200 g Heringe
2 Orangen
1 Becher Mozzarella
2 Tomaten
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Salat von gebratenen Heringsfilets Dessert: Mit Mozzarella gratinierte Orangen
Zubereitung der Hauptspeise: Salat von gebratenen Heringsfilets

Die Heringe filetieren, entgräten und in Mehl wenden. Die Zucchini in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Danach in derselben Pfanne die Heringfilets braten. Den Hüttenkäse mit Balsamico, Basilikum, Salz und Pfeffer würzen und auf einen Teller geben. Die geschälten, in kleine Stücke geschnittenen, mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und Balsamico gewürzten Tomaten darübergeben. Zum Schluß die Zucchinischeiben und die Heringfilets darauflegen.

14.474 Saltimbocca

Kosten für Zutaten DM 13,92
200 g Kalbsschnitzel
1 Becher KNORR Kartoffelpüree
5 Scheiben Parmaschinken
50 g Parmesan
1 Bd. Salbei
1 Radicchio
100 g Speck
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Radicchiotürmchen Hauptspeise: Saltimbocca
Zubereitung der Hauptspeise: Saltimbocca
Das Kartoffelpüree mit wenig Wasser zubereiten, Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskat und Mehl hinzufügen und einen Teig kneten. Den Teig zu einer Rolle auslegen, diese in viele kleine Stücke teilen und auf der einen Seite mit einer Gabel leicht eindrücken. Die so entstandenen Gnocchi in Salzwasser kochen. Das Kalbsschnitzel plattieren und halbieren. Auf jedes Stück ein Salbeiblatt und zwei Scheiben Parmaschinken geben, diese feste andrücken, mit Mehl bestäuben und in einer Pfanne beidseitig in Öl braten (Zuerst auf der Schinkenseite). Butter, Salz, Pfeffer und einen Schuß Balsamico dazugeben und einkochen lassen. Die fertigen Gnocchi abgießen, in Butter, Basilikum, Petersilie und Parmesan schwenken und mit dem Saltimbocca auf einem Teller anrichten.

14.475 Saltimboccaroulade

Kosten für Zutaten DM 14,84
1 Putenschnitzel
4 Scheibe Parmaschinken
1 Bd. Salbei
1 Becher BAHLSEN Schokoplätzchen
250 g TUFFI Quark
1 Bd. Trauben schwarz

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Saltimboccaroulade Dessert: Variation von Quark, Trauben und Plätzchen

Zubereitung der Hauptspeise: Saltimboccaroulade
Das Fleisch halbieren, plattieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Parmaschinken und ein paar Blätter Salbei auf jedes Stück legen , diese dann zusammenrollen und in einer mit Olivenöl eingefetteten Alufolie in Bonbonform einwickeln. Diese Röllchen in der Pfanne anbraten und dann im Backofen weitergaren. 100 ml Sahne und einen Schuß Weißwein in einem Topf reduzieren, später einige Salbeistreifen dazugeben. Die Enden der fertig gegarten Rouladen abschneiden und die Rouladen in Stücke schneiden. Aus 10 EL Mehl, Muskat, einem Ei, Salz und einem bißchen Milch einen Spätzleteig zubereiten. Salzwasser aufsetzen, den Teig durch eine Nudelpresse ins Wasser geben; kurz aufkochen lassen. Die fertigen Spätzle kurz in einer Pfanne in Butter schwenken. Die Spätzle auf einem Soßenspiegel anrichten, darüber die Fleischstücke legen. Mit Petersilie und Basilikum dekorieren.

14.476 Sauerkraut-Lamm

Kosten für Zutaten DM 13,96
1 Glas Erdbeermarmelade
3 Lammkoteletts
4 Kartoffeln
6 Lychees
100 g Mandelblättchen
1 Bd. Rosmarin
500 g Sauerkraut

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Sauerkraut-Lamm Dessert: Mandelcrepe mit Erdbeer-Lychee-Sauce
Zubereitung der Hauptspeise: Sauerkraut-Lamm
Die Kartoffeln schälen, reiben, mit dem Sauerkraut vermengen, in einer Pfanne zu einem Rösti braten und mit Salz, Kümmel und Pfeffer würzen. Rotwein mit dem Rosmarin und 1/2 Brühwürfel in einem Topf reduzieren lassen. Kleine Medaillons vom Lammkotellet lösen, diese in einer Pfanne mit Olivenöl braten, dann das Fett abgießen, den Rotweinsud hinzufügen und einkochen lassen. Das Rösti auf einen Teller geben und die Lammmedaillons mit der Sauce darüber.

14.477 Sautierte Entenbrüste mit Frühlingsgemüse

Kosten für Zutaten DM 12,29
1 Becher Champignons
2 Birnen
150 g Entenbrust
1 Paprika Rot
500 g BUITONI Nudeln
6 Möhren
1 Fläschchen Pflaumenlikör

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Sautierte Entenbrüste mit Frühlingsgemüse Dessert: Süppchen mit kandierten

Birnen
Zubereitung der Hauptspeise: Sautierte Entenbrüste mit Frühlingsgemüse
Die Nudeln in Salzwasser kochen. Die Entenbrust von ihren Sehnen befreien, in Streifen schneiden, würzen, mit einer Knoblauchzehe in Öl anbraten und auf Küchenpapier abtropfen lassen. In derselben Pfanne die zuvor geputzten, halbierten Champignons in Öl anbraten. Den Paprika schälen, vierteln, entkernen und zu den Champignons geben. Die Möhren tournieren, dazugeben und mit einem Brühwürfel, Salz und Pfeffer verfeinern. Das gare Gemüse ebenfalls abtropfen lassen. Den Bratensaft in der Pfanne mit Zitronensaft und Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Einen halben Becher Sahne schlagen und unterziehen. Die Nudeln abgießen, mit einer Butterflocke versehen und in die Pfanne mit der Sauce geben. Das Gemüse und die Entenbrust hinzufügen und alles einmal durchschwenken. Mit frischem Schnittlauch würzen. Die Nudeln in einen tiefen Teller geben, das Gemüse und die Entenbruststreifen dekorativ dazulegen, und die Sauce darübersieben.

14.478 Scharfe Barbe

Kosten für Zutaten DM 13,60
1 Chinakohl
1 Chili rot
1 Ingwerknolle
4 Seebarben
1 Zwiebel rot
1 Bd. Weintrauben schwarz

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Scharfe Barbe Dessert: Traubenkaltschale
Zubereitung der Hauptspeise: Scharfe Barbe
2 Fische filettieren, Haut abziehen und Bauchlappen wegschneiden. Die Filets in einer Grillpfanne in Olivenöl braten, mit Salz und Pfeffer würzen. Reis in Salzwasser kochen. Die Zwiebeln kleinhacken und in Butter anschwitzen. 1/2 Chinakohl kleinschneiden und dazugeben. Salzen und pfeffern. Ingwer in einem Topf in Butter anschwitzen und mit ca 200 ml Sahne auffüllen. 1/2 entkernte, kleingeschnittene Chilischote dazugeben. Reis und Chinakohl nebeneinander auf einem Teller anrichten und den Fisch daraufgeben. Soße am Rand dazugeben. Ein Basilikumblatt als Dekoration.

14.479 Scharfe Scholle auf jungem Gemüse

Kosten für Zutaten DM 14,98
500 ml Buttermilch
1 Glas Kapern
1 Peperoni rot
1 Papaya
200 g Schollenfilet
450 g IGLO Suppengemüse
250 g Risotto
Safran

Weitere Zutaten siehe Rezept *Kochduell Grundausstattung*

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Scharfe Scholle auf jungem Gemüse Dessert: Buttermilchsuppe mit Papayabeignets
Zubereitung der Hauptspeise: Scharfe Scholle auf jungem Gemüse
Das Risotto in Öl andünsten, dann mit Wasser auffüllen und 1/2 Brühwürfel dazugeben. Wenn der Reis die Flüssigkeit aufgesogen hat, weiter Wasser und ein wenig Weißwein hinzugeben, bis der Reis gar ist. Das Schollenfilet dritteln, salzen und pfeffern. Ein Stück der Peperoni und drei Scheiben Toast mit Hilfe eines Mixers zu einer Panade vermengen. Die Filetstücke erst in Mehl, dann in Ei und zum Schluß in der Panade wälzen, dann in einer Pfanne mit Butter und einem Teil der Kapern anbraten. Das Suppengemüse in Butter, Wasser und 1/2 Brühwürfel ansautieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Unter das Risotto etwas Butter mengen. Das Gemüse auf einen Teller geben, das Risotto und die Schollenfilets dazulegen.

14.480 Schellfisch an Gemüse

Kosten für Zutaten DM 14,89 1 Gemüsezwiebel
1 Fenchel

200 g - Fisch-Meeresfrüchte-Mischu 1 pk Maronen 1 pk Suppengemüse 1 Tafel STOLLWERCK Schokolade 1 Tütchen Safran MMMMM————Weitere Zutaten siehe Rezept————
MMMMM————-Kochduell Grundausstattung————
MMMMM————QUELLE————-
- Aus der Fernsehsendung - Kochduell Team Paprika - Erfasst von: - Roland Poetschke - www.Rezeptdatenbank.de Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Meeresfrüchtesuppe Hauptspeise: Schellfisch an Gemüse Dessert: Crêpe an Maronensauce
Zubereitung der Hauptspeise: Schellfisch an Gemüse
Reis kochen. Den Fenchel halbieren, von seinen Fäden befreien und drei Blätter blanchieren. Den Rest des Suppengemüses in feine Streifen schneiden und in eine Pfanne mit Öl geben. Den Fisch auf das Gemüse legen, Weißwein dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und mit geschlossenem Deckel bei milder Hitze dünsten. Den Reis abgießen und etwas Butter und frischen Schnittlauch dazugeben. Die Fenchelblätter auf einem Teller anrichten, den Reis hineinfüllen und das Gemüse mit dem Fisch dazugeben.

14.481 Schlafender Hase

Kosten für Zutaten DM 18,36
1 Birne
150 g Hasenrückenfilet
3 Kartoffeln
2 Kiwis
1 Glas Preiselbeeren
1 Orange
1 Becher Maronen
1 Becher Rosenkohl
1 Becher Spekulatius

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schlafender Hase Dessert: Aufgeweckte Birne
Zubereitung der Hauptspeise: Schlafender Hase
Mit einem Pariser Löffel kleine Kugeln aus den geschälten Kartoffeln ausstechen, diese in einem Topf kochen und dann in einer Pfanne mit Butter, Salz und Pfeffer braten. Den Rosenkohl entblättern, die Blätter in einer Pfanne ansautieren und mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Zucker karamelisieren lassen, mit Weißwein ablöschen und die Maronen hinzugeben. Das Hasenrückenfilet anbraten, mit Rotwein ablöschen, die Preiselbeeren und eine Hälfte von der im Dessert verwendeten Rotweinbirne dazugeben und alles einkochen lassen. Den Rosenkohl auf einen Teller geben und das Hasenrückenfilet, die Kartoffeln und die Maronen darauflegen.

14.482 Schlemmersteak auf Toast mit Champignons a la Creme

Kosten für Zutaten DM 14,64
1 Becher Champignons
150 g Feldsalat
2 Maiskolben
1 Glas Nuss-Nougat-Creme
1 Tomate
1 Becher Tortelets
1 Rumpsteak

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schlemmersteak auf Toast mit Champignons a la Creme Dessert: Nusstörtchen
Zubereitung der Hauptspeise: Schlemmersteak auf Toast mit Champignons a la Creme
Die Champignons in Scheiben schneiden und in etwas Wasser köcheln. Butter in einem Topf zerlassen, Mehl dazugeben und mit einem Schneebesen verrühren. Das Ganze abkühlen lassen, mit dem Champignonfond auffüllen und nochmal aufkochen lassen. Mit Sahne aufmontieren und die Champignons später dazugeben. Den Feldsalat zupfen. Den Mais in einem Topf kochen. Die Tomate schälen. (Aus der Schale läßt sich ein Tomatenröschen machen.) Das Rumpsteak in einer Pfanne braten, mit Salz und Pfeffer würzen und eine Scheibe Toast mit anbraten. Den Feldsalat auf einem Teller anrichten, mit einem Dressing aus Olivenöl, Balsamico, Salz und Pfeffer beträufeln. Den Mais darübergeben. Den Toast mit dem Fleisch in die Mitte des Tellers legen und die Pilzsoße darübergeben.

Kleingewürfelte Tomatenstücke als Deko auf den Tellerrand legen.

14.483 Schmetterlinge von Garnelen

Kosten für Zutaten DM 14,91
1 Avocado
1 Becher Blauschimmelkäse
1 Dos. DIAMOND Lychees
1 Dos. Thunfisch
3 Riesengarnelen
1 Zwiebel
1 Becher Waffeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schmetterlinge von Garnelen Dessert: Herzele Karin
Zubereitung der Hauptspeise: Schmetterlinge von Garnelen
Avocado schälen, halbieren, entkernen und eine der Hälften in einen feinen Fächer schneiden. Mit Pfeffer, Salz und Zitrone würzen. Garnelen schälen, Kopf und Innereien entfernen. Die obere Hälfte der Länge nach teilen und nach außen einrollen, so daß eine Schmetterlingsform entsteht. In Olivenöl anbraten und mit Weißwein ablöschen. 1/4 kleingeschnittenen Zwiebel zugeben. Zum Schluß salzen und pfeffern und aus der Pfanne nehmen. Zerkleinerten Thunfisch mit Petersilie, Pfeffer und Salz in derselben Pfanne anköcheln. Schmetterlingsgarnelen auf dem Thunfisch anrichten und den Avocadofächer zur Dekoration daneben legen.

14.484 Schnitzel in Salzstangenkruste

Kosten für Zutaten DM 13,92
1 Endiviensalat
1 Fenchel
2 Kartoffeln
1 Stange Lauch
5 Möhren
3 Passionsfrüchte
200 g Schweineschnitzel
150 g Salzstangen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Fenchel-Möhren-Suppe Hauptspeise: Schnitzel in Salzstangenkruste Dessert: Maracujaschaum
Zubereitung der Hauptspeise: Schnitzel in Salzstangenkruste
Das Schweineschnitzel dritteln, plattieren, in Mehl, zwei Eiern, den gemahlenen Salzstangen wenden und in Öl braten. Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in Öl braten. Den Lauch in Scheiben schneiden und mit den Kartoffeln braten. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Schnittlauch verfeinern. Den Salat in Scheiben schneiden,

waschen und auf einem Teller anrichten. Aus Essig, Salz, Pfeffer und Öl ein Dressing bereiten und über den Salat träufeln. Toastbrot würfeln, in Öl goldbraun braten und über den Salat streuen. Das Gemüse auf einem Teller anrichten, das Fleisch darauflegen und mit ein paar Klecksen der Möhrensuppe und Basilikum garnieren. Den Salat dazu servieren.

14.485 Schnitzel mit warmer Ananas und Kirschtomaten

Kosten für Zutaten DM 14,05
1 Dos. Ananas
1 Becher IGLO Himbeeren
1 Becher Eßpapier
3 Kartoffeln
250 g Kirschtomaten
1 Becher Paniermehl
200 g Schweineschnitzel
250 g Quark
1 Becher Rosinen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schnitzel mit warmer Ananas und Kirschtomaten Dessert: Quarktürmchen mit Himbeeren
Zubereitung der Hauptspeise: Schnitzel mit warmer Ananas und Kirschtomaten
Die Kartoffeln schälen, in Stifte schneiden und in der Friteuse fritieren. Das Schnitzel in Kreisform zurechtschneiden, erst in Mehl, dann in Ei und zum Schluß in Paniermehl wenden. Das Schnitzel in der Pfanne braten. Den Saft der Ananas köcheln lassen, eine halbe Ananasscheibe und eine halbierte Kirschtomate hineingeben und blanchieren. Das Schnitzel auf einen Teller geben, die Tomatenhälften als Augen, die Ananasscheibe als Mund, Mayonaise als Nase und die Pommes als Haare auf das Schnitzel geben.

14.486 Scholle auf buntem Gemüse

Kosten für Zutaten DM 19,57
2 Äpfel
2 Chicoree
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Glas Kaviarersatz (schwarz) klein
1 Orange
1 Sellerie
1 Scholle
2 Tomaten
100 g Speck durchwachsen
7 Walnüsse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Scholle auf buntem Gemüse Salat: Chicoree-Salat
Zubereitung der Hauptspeise: Scholle auf buntem Gemüse
Die Scholle säubern, von Flossen und Kopf befreien, mehlieren, in Butter und Olivenöl

anbraten, einige Speckwürfel dazugeben und kross anbraten. Die Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden und mit einigen Tomatenscheiben in Butter anschwitzen, würzen und aus der Tomatenschale eine Rose drehen. Für die Soße den Schollensud über das Gemüse und die mit Speckwürfeln bedeckte Scholle geben.

14.487 Schollen-Speck-Röllchen mit Kapernkartoffeln

Kosten für Zutaten DM 13,04
100 g Bacon
2 Äpfel grün
1 Glas SCHWARTAU Himbeergelee
100 g Kapern
4 Kartoffeln
100 g SCHWARTAU Mandelstifte
150 g Schollenfilet
3 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schollen-Speck-Röllchen mit Kapernkartoffeln Dessert: Sibylles Apfeligelchen mit Himbeergeleesahne
Zubereitung der Hauptspeise: Schollen-Speck-Röllchen mit Kapernkartoffeln
Die Scholle halbieren, enthäuten und mit Pfeffer würzen. Je eine Scheibe Speck darauflegen, die Filets zusammenrollen, mit einem Spieß fixieren und in einer Pfanne braten. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl goldbraun braten. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser halten, enthäuten, vierteln, entkernen und mit der Scholle anbraten. Etwas Butter in die Pfanne geben und die Kapern darin angehen lassen. Die Röllchen von ihren Spießen befreien, auf einen Teller legen und die Tomaten und die Kartoffeln dazugeben. Mit einem Basilikumblatt garnieren. Die Kapern mit der Butter in einer Muschelschale dazu servieren.

14.488 Schollenfilet an gefülltem Champignonkopf

Kosten für Zutaten DM 13,47
1 Becher Champignon
1 Grapefruit
1 Becher Physalis
3 Möhren
1 Scholle
1 Becher TUFFI Quark

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schollenfilet an gefülltem Champignonkopf Dessert: Grapefruitquark
Zubereitung der Hauptspeise: Schollenfilet an gefülltem Champignonkopf
Die Seitengräten der Scholle -gegen die Faser- und den Kopf abschneiden. Die Scholle

in der Mitte einschneiden, filetieren, in drei Scheiben schneiden und diese abspülen und abtupfen. Den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen, mehlieren, durch 2 gerührte Eier ziehen und in einer Pfanne mit Butter anbraten. 1 Möhre schälen, kleine Kügelchen ausstechen und diese im Wasser mit einem Stück Butter garen. Einen Champignon aushöhlen, diesen mit den Karottenkügelchen füllen, in eine mit Olivenöl ausgepinselte Pfanne geben und im Ofen weitergaren lassen. Die Scholle auf ausgelassener Butter neben dem gefüllten Champignonkopf servieren und als Dekoration ein bißchen fein geschnittenes Dill dazugeben.

14.489 Schollenfilet im Weinteig auf Rahmwirsing

Kosten für Zutaten DM 18,06
1 Schale Erdbeeren
1 Schale Johannisbeeren rot
2 Maiskolben
1 Bd. Möhren
1 Tüte Nussmischung
1 Schollenfilet
1 Tüte Rosinen
1 Stück Speck durchwachsen
1 Wirsing
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schollenfilet im Weinteig auf Rahmwirsing Salat: Möhrensalat Dessert: Rote Grütze auf Vanillesoße
Zubereitung der Hauptspeise: Schollenfilet im Weinteig auf Rahmwirsing
Einen Weinteig aus Eigelb, Olivenöl, Weißwein, Mehl, Salz und geschlagenem Eiweiß zubereiten, das mehlierte Schollenfilet durchziehen, fritieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die fein geschnittenen Wirsingstreifen im Salzwasser-Muskatbad blanchieren, abgießen, mit den Speckwürfeln in wenig Olivenöl anschwitzen, mit Sahne auffüllen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und reduzieren. Die ausgelösten Maiskörner in Butter anschwenken, die Zwiebelwürfel und die gehackten Nüsse dazugeben und mit Salz und Pfeffer verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit fritierter Petersilie bestreuen.

14.490 Schollenröllchen mit Blattspinat gefüllt

Kosten für Zutaten DM 12,35
1 Avocado
1 Birne
1 Becher Blattspinat
3 Kartoffeln
1 Paprika gelb
4 Möhren
1 Becher IGLO Scholle
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schollenröllchen mit Blattspinat gefüllt Dessert: Honiggratin aus Avocado und Birne
Zubereitung der Hauptspeise: Schollenröllchen mit Blattspinat gefüllt
Die Schollenfilets in kaltem Wasser antauen. Dann die Haut abziehen. Die Kartoffeln in Würfel schneiden und in einem Topf kochen. Den Blattspinat in einer Pfanne mit Olivenöl ansautieren. Die Filets salzen, pfeffern und den Spinat auf die Hautseite geben, dann zusammenrollen und mit Spießen feststecken. Die Röllchen in einer Pfanne braten. Die Möhren tournieren und kochen. Die Paprika entkernen, würfeln und in einem Topf mit Weißwein schwenken, dann mit Sahne, einem Brühwürfel, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluß eine zuvor gewürfelte Tomate dazugeben. Die Paprikasauce auf einen Teller geben, die Schollenröllchen darübergeben und mit den Möhren, den Kartoffeln und einigen Basilikumblättern garnieren.

14.491 Schwarze Nudeln mit Tintenfischsoße

Kosten für Zutaten DM 19,72
1 Dos. Artischockenböden
1 Kaki
1 Kaktusfeige
5 Tintenfische klein
2 Tütchen Sepiafarbe
2 Tomaten
100 g Schinken roh
1 Zwiebel
1 Schale Zucchini klein

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Schinkencarpaccio mit Zucchini und Artischockenböden Hauptspeise: Schwarze Nudeln mit Tintenfischsoße Dessert: Marinierte Kaki und Kaktusfeigen
Zubereitung der Hauptspeise: Schwarze Nudeln mit Tintenfischsoße
Aus zwei Eiern, Salz und Mehl einen Nudelteig zubereiten, die Sepia-Farbe einkneten, den Teig ausrollen, mit einer Nudelmaschine zu Spaghetti drehen und in Salzwasser und Olivenöl garen. Die ausgenommenen Tintenfische in Ringe schneiden, in Knoblauchscheiben und Olivenöl anbraten, mit Weißwein ablöschen, Tomatenwürfel unterrühren, würzen, mit frisch gehackter Petersilie verfeinern und unter die abgeschütteten Spaghetti rühren. Alles in einem tiefen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt vollenden.

14.492 Schwein im Kohlmantel an Zitronenpfifferlingen

Kosten für Zutaten DM 18,37
1 Avocado
1 Becher Glasnudeln
1 Tüte gebrannte Mandeln
1 Schale Pfifferlinge
1 Bd. Möhren

2 Orangen
1 Schweinefilet
1 Bd. Zitronengras
1 Weißkohl

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schwein im Kohlmantel an Zitronenpfifferlingen Dessert: Süße Glasnudeln
Zubereitung der Hauptspeise: Schwein im Kohlmantel an Zitronenpfifferlingen
Die äußeren Weißkohlblätter im Salzwasserbad blanchieren und abgießen. Die Avocado und die Möhren schälen, pürieren, würzen und die Masse auf den blanchierten Kohlblättern ausstreichen. Das Schweinefilet würzen, in Olivenöl anbraten, mit den bestrichenen Kohlblättern umwickeln, in Alufolie einschlagen, im Ofen garziehen und Zum Anrichten auftranchieren. Den übrigen Kohl in Julienne schneiden, würzen, in Butter anschwitzen, mit Sahne auffüllen, einkochen und mit gehacktem Schnittlauch verfeinern. Die geputzten Pfifferlinge in Olivenöl und einer Butterflocke anschwenken, würzen, mit Weißwein ablöschen und ziehen lassen. Das Zitronengras mit Sahne einkochen und die gebratenen Pfifferlinge mit dem Sud dazugeben. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit dem übrigen Zitronengras garnieren.

14.493 Schwein unter der Zwiebelkruste auf Kartoffelstroh

Kosten für Zutaten DM 13,90
100 g Gouda
1 Fleischtomate
4 Kartoffeln
2 Pak-Choi
2 Maiskolben
1 Orange
200 g Schweinekotelett
3 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schwein unter der Zwiebelkruste auf Kartoffelstroh Dessert: Crêpes Suzette
Zubereitung der Hauptspeise: Schwein unter der Zwiebelkruste auf Kartoffelstroh
Von den Maiskolben die Körner abtrennen und diese in Salzwasser kochen. Das Schweinekotelett scharf anbraten. Aus den gewürfelten Zwiebeln, Butter, Toastbrot und dem geriebenen Käse eine Panade im Mixer herstellen, auf das Fleisch streichen und im Ofen bei Oberhitze 200°C überbacken. Die Kartoffeln reiben, in der Friteuse ausbacken und auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen und salzen. Die Pak Choi halbieren und in Wasser und Butter andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fleischtomate sternförmig teilen und die eine Hälfte aushöhlen. Den Mais abgießen und kurz in Butter, Salz, Pfeffer und Muskat anschwenken. Die Pak Choi auf einem Teller anrichten, das Fleisch darübergeben. Die Tomatenhälfte mit dem Mais füllen und auf den Teller geben. Das Kartoffelstroh ebenfalls mit auf den Teller geben.

14.494 Schweinebacke grande cuisine

Kosten für Zutaten DM 17,83
250 g Gerstengraupen
1 Honigmelone
1 Honigkuchen
100 g Krabben
250 g Maronen im Glas
12 Minipasteten
200 g Schweinebacken gepökelt
2 Süsskartoffeln
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Melonensuppe Hauptspeise: Schweinebacke grande cuisine
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinebacke grande cuisine
Die Süßkartoffeln schälen, ein paar schmale Streifen abhobeln und den Rest würfeln. Eine Handvoll Graupen und die Kartoffelwürfel in Olivenöl anbraten, würzen und mit heißer Brühe ablöschen und nach und nach auffüllen. Die Streifen in wenig Fett langsam braten. Die Zucchini in Scheiben schneiden, in Fett braten, würzen, und mit ihnen einen ausgebutterten Törtchenring auslegen, der auf einem Teller liegt. Den Honigkuchen mit einem Ei, Salz, Pfeffer und ein paar Maronen pürieren. Die Schweinebacke vom groben Fett befreien und in vier Scheiben schneiden. Vier Häufchen von dem Püree in eine Pfanne geben. Je ein Schweinebackenstück darauflegen und langsam bei geringer Hitze braten. Die Graupen in den Ring füllen, den Ring abziehen und die Schweinebackenstreifen dazulegen. Die Süßkartoffelstreifen als Dekoration in die Graupen stecken.

14.495 Schweinebanane

Kosten für Zutaten DM 11,84
1 Becher Champignon
2 Bananen
1 Dos. Limabohnen
1 Becher BARILLA Nudeln
1 Schweinerückensteak
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Herziger Tomatensalat Hauptspeise: Schweinebanane
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinebanane
Die Nudeln in Salzwasser kochen, abschütten und mit Butter, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Das Steak salzen, pfeffern und in Olivenöl anbraten. Die Bananen schälen, in Scheiben schneiden, in Calvados und Zucker glasieren. Sahne aufkochen, mit Senf, einem Schuß Weißwein, Zucker, Calvados und einigen Bananenscheiben abschmecken. Dekoriert wird das Gericht mit frischgehackter Petersilie und Schnittlauch.

14.496 Schweinebauchgeschnetzeltes in Erdnußsauce

Kosten für Zutaten DM 14,01
1 Birne
1 Glas Erdnusscreme
1 Becher Löffelbisquit
3 Kartoffeln
1 Becher DR.OETKER Muesli
1 Tomate
200 g Schweinebauch
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinebauchgeschnetzeltes in Erdnußsauce Dessert: Früchte-Müsli-Plätzchen an Rotweinbirne
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinebauchgeschnetzeltes in Erdnußsauce
Die Kartoffeln schälen, reiben, ein Eigelb untermengen und in einer Pfanne als Rösti anbraten. Den Wirsing kleinschneiden und mit Sahne, Muskatnuß, Salz und Pfeffer kochen. Die Tomate schälen. (Aus der Schale lässt sich ein Tomatenröschen basteln.)Die Tomate kleinschneiden. Den Bauchspeck ebenfalls kleinschneiden, in einer Pfanne anbraten, mit Weißwein ablöschen und etwas von der Erdnussbutter, der Tomate, Sahne, zerkleinerte Petersilie und Schnittlauch hinzufügen. Alles auf einem Teller servieren und mit der aus der Tomateschale geschnittenen Rose dekorieren.

14.497 Schweinefilet a la Feta

Kosten für Zutaten DM 14,96
1 Broccoli
200 g Feta
1 Honigmelone
1 Peperoni rot
1 Becher STOLLWERK Nuß-Nougat-Pralinen
150 g Schweinefilet
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
Nuß
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Kalte Melonensuppe Hauptspeise: Schweinefilet a la Feta Dessert: Stracciatellasahne an Erdbeerrosette
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinefilet a la Feta
Das Schweinefilet von seinen Sehnen befreien, von beiden Enden bis zur Mitte einschneiden, so daß ein Loch entsteht. Den Feta in dicke Scheiben schneiden, eine davon in das Fleisch stecken, dieses würzen, in einer Pfanne mit Öl anbraten und im Ofen bei 200°C zu Ende garen. Den Broccoli kochen. Die Zwiebeln schälen, halbieren, in Scheiben schneiden und in Wasser blanchieren. Den Broccoli und die Zwiebeln abgießen, zusammen in einen

Topf geben und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer Pflanzenöl und abgeriebener Zitronenschale würzen. Diese Gemüse auf einen Teller geben und das Fleisch, zuvor tranchiert, darauflegen.

14.498 Schweinefilet an Broccoli-Trauben-Gemüse

Kosten für Zutaten DM 19,61
1 Becher Bandnudeln grün
1 Aubergine
1 Broccoli
1 kleine Flasche Irish Coffee
1 Becher Mozzarella
1 Orange
1 Tüte Pistazienkerne
1 Becher Mandelpuddingpulver
1 Schweinefilet
3 Tomaten
1 Schale Weintrauben blau

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gefüllte Aubergine Hauptspeise: Schweinefilet an Broccoli-Trauben-Gemüse Dessert: Irish Pudding
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinefilet an Broccoli-Trauben-Gemüse
Das Schweinefilet würzen, in Olivenöl anbraten, einige Broccoliröschen, die übrigen Tomatenwürfel und die halbierten, entkernten Trauben dazugeben und ziehen lassen. Die übrigen Broccoliröschen in Gemüsebrühe garen, die Bandnudeln dazugeben, einkochen, nachwürzen und mit kalt angerührter Stärke binden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

14.499 Schweinefilet an Pfifferlingrahmsoße

Kosten für Zutaten DM 17,34
1 Glas Apfelmus
2 Biskuitböden
1 Schale Beerenmischung
1 Becher SCHWARTAU Kuvertüre
1 Schale Pfifferlinge
4 Mandarinen
150 g Schweinefilet
1 Tomate
100 g Speck durchwachsen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinefilet an Pfifferlingrahmsoße Dessert: Apfelmustorte
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinefilet an Pfifferlingrahmsoße
Das Schweinefilet beidseitig würzen und in Olivenöl anbraten. Für die Soße die Speckwürfel in einem Stück Butter ansautieren, die geputzten Pfifferlinge dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence abschmecken und mit einem Becher Sahne einkochen.

Aus drei Eiern, Salz und Pfeffer ein Omelett braten und aus der Tomatenschale eine Rose garnieren. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Silvaner Kabinett Birkweiler Kastanienbusch aus der Pfalz

14.500 Schweinefilet an Pflaumenweinsoße

Kosten für Zutaten DM 18,35
1 Bd. Blattspinat
1 Gemüsezwiebel
1 Schale Keniabohnen
1 Fläschchen Pflaumenwein
1 Becher Muesli
2 Paprika rot&gelb
4 Passionsfrüchte
50 g Schinken roh
1 Schweinefilet
1 Becher MIBELL Quark

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Bohnen im Schinkenmantel Hauptspeise: Schweinefilet an Pflaumenweinsoße Dessert: Quark-Müsli-Taler an Passionsfruchtsoße
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinefilet an Pflaumenweinsoße
Das Schweinefilet, parieren, würzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Den gewaschenen und gezupften Spinat in Butter mit Salz und Pfeffer anschwitzen und mit einer Prise Muskat verfeinern. Die Paprikas in Ecken schneiden, in Olivenöl anbraten und würzen. Für die Soße den Pflaumenwein mit den Würfeln einer halben Schalotte einreduzieren, würzen und mit reichlich Butter aufmontieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

14.501 Schweinefilet auf einem Sahnelauchbett

Kosten für Zutaten DM 12,74
1 Aubergine
1 Stange Lauch
1 Orange
150 g Schweinefilet
2 Tomaten
50 g Roquefort
8 Walnüsse
2 Zitronen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinefilet auf einem Sahnelauchbett Dessert: Obst an Roquefortsahne
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinefilet auf einem Sahnelauchbett
Die Aubergine in Scheiben schneiden, salzen, pfeffern, mehlieren und in Butter braten. Das Ende und das Grün vom Lauch entfernen, den Rest in feine Streifen schneiden und in einer

Pfanne mit Öl anziehen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Weißwein ablöschen und etwas Sahne hinzufügen. Die Walnüsse schälen und mit einer Scheibe Toastbrot zusammen im Mixer mahlen. Das Schweinefilet in dieser Panade wenden und in einer Pfanne mit Butter anbraten. Im Ofen bei 180°C . Eine Tomate in Scheiben schneiden, würzen und in Butter braten. Den Lauch auf einen Teller geben, das Fleisch aufschneiden und dazugeben. Mit den Auberginen- und Tomatenscheiben den Rand garnieren.

14.502 Schweinefilet im Kartoffelmantel

Kosten für Zutaten DM 18,05
1 Chili rot
1 Aubergine
1 Dos. Brombeeren
1 Becher Griess
3 Kartoffeln
1 Mango
14 Liter Orangensaft
150 g Schweinefilet
2 Zwiebeln rot
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinefilet im Kartoffelmantel Dessert: Zimtknödel auf Mangokompott
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinefilet im Kartoffelmantel
Das Schweinefilet würzen und in Olivenöl anbraten. Die Kartoffeln mit einem Spiraldreher zu langen Schnüren drehen, das Schweinefilet mit diesen umwickeln, würzen, kurz in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen lassen. Die Aubergine würfeln, mit Salz, Pfeffer, Kräutern der Provence und Knoblauch würzen und in Olivenöl anbraten. Für die Soße Zwiebelspalten in Olivenöl anschwitzen, mit Sahne und einem Stückchen Brühwürfel, der entkernten, geschnittenen Chilischote, Weißwein und Senf einkochen und mit frisch gehacktem Schnittlauch verfeinern. Die Wirsingstreifen im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in die Soße rühren. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Grauer Burgunder Qualitätswein 'trocken' Weingut Kruger-Rumpf/Münster-Sarmsheim von der Nahe

14.503 Schweinefilet im Zucchinimantel an Feigen-Rotwein-Soße

Kosten für Zutaten DM 18,83
1 Glas SCHWARTAU Aprikosenmarmelade
1 Bd. Frühlingszwiebeln
4 Feigen
1 Kopfsalat
250 g Mascarpone
150 g Schweinefilet
2 Tomaten
500 g BUITONI Spaghetti
1 Zucchini
1 Becher Wiener Boden

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Knoblauchspaghetti mit Salat Hauptspeise: Schweinefilet im Zucchinimantel an Feigen-Rotwein-Soße Dessert: Sahnetörtchen
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinefilet im Zucchinimantel an Feigen-Rotwein-Soße
Das in Medaillons geschnittene Schweinefilet und die in feine Scheiben geschnittene Zucchini würzen und in Olivenöl anschwitzen. Die Medaillons mit den Zucchinischeiben am Rand umwickeln und mit einem Spießchen befestigen und im Ofen garziehen. Für die Soße die Hälfte der geschälten und geviertelten Feigen mit einer Butterflocke, Honig und Rotwein anschwitzen und alles auf einem flachen Teller anrichten. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1996 Orvalaiz Cabernet Sauvignon Bodegas Orvalaiz/Obanos/ Navarra aus Spanien

14.504 Schweinefilet in Pfeffersoße

Kosten für Zutaten DM 18,15
3 Blutorangen
1 Schale Champignons
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Becher RIOGRANDE Heidelbeeren gefroren
1 Schale KRAFT Frischkäse
5 Kartoffeln
1 Dos. Pfeffer grün
150 g Schweinefilet
1 Spitzkohl
Weitere Zutaten siehe Rezept
Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinefilet in Pfeffersoße Dessert: Soufflé von Frischkäse
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinefilet in Pfeffersoße
Das Schweinefilet in Medaillons schneiden, würzen und in Olivenöl und Knoblauch anbraten und gar ziehen lassen. Für die Sauce Pefferkörner mit Butter, Senf, Weisswein, Sahne aufkochen und abschmecken. Spitzkohl und Frühlingszwiebeln in Streifen schneiden und anrösten, anschließend mit Weisswein ablöschen. Kartoffeln schälen und kochen, danach mixen und mit Milch zu Kartoffelpüree verarbeiten. Anschließend alles auf einem Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt dekorieren.

14.505 Schweinefilet in Portweinsoße mit Paprika-Bananen-Ragout

Kosten für Zutaten DM 18,62
1 Becher Bandnudeln
1 Banane
1 Gurke
100 g Krabben
1 Paprika drei Farben
1 Peperoni rot
1 kleine Flasche Portwein

150 g Schweinefilet
1 Glas Sauerkirschen
1 Becher LANGNESE Vanilleeis

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Krabbensalat im Gurkenschiffchen Hauptspeise: Schweinefilet in Portweinsoße mit Paprika-Bananen-Ragout Dessert: Vanilleeis im Kirschsud
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinefilet in Portweinsoße mit Paprika-Bananen-Ragout
Das Schweinefilet würzen, in Olivenöl anbraten und bei 180° im Ofen garziehen. Die Bandnudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen und in einer Butterflocke nachschwenken. Die Paprikas schälen, entkernen, in feine Würfel schneiden, mit den Bananenwürfeln in Olivenöl anschwitzen, mit Sojasoße und Weißwein ablöschen und mit Peperonischeiben und gehackter Minze verfeinern. Für die Soße den Portwein mit einer Ecke Brühwürfel einkochen, mit einem Schuß Weißwein verfeinern und mit kalt angerührter Stärke binden.

14.506 Schweinefilet süß-sauer mit Pak-Choi

Kosten für Zutaten DM 13,37
4 Kartoffeln
2 Kiwis
3 Pak-Choi
1 Glas Pflaumen
200 g Schweinefilet
100 g Speck
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Kartoffelwürfel mit Speck Hauptspeise: Schweinefilet süß-sauer mit Pak-Choi Dessert: Kiwi-Joghurt
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinefilet süß-sauer mit Pak-Choi
Das Schweinefilet halbieren, würzen und in einer Pfanne mit Pflanzenöl anbraten. Die Pflaumen mit ihrem Saft, Rotwein, Rotweinessig, Honig, Salz und Pfeffer in einem Topf aufsetzen und köcheln. Das Schweinefilet mit hineingeben und durchziehen lassen. Zucker karamelisieren und mit dem Fleischsud ablöschen. Die Blätter vom Pak-Choi entfernen, zu dem Zucker geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles auf einem Teller anrichten.

14.507 Schweinefiletmedaillons an Tomaten-Salbei-Soße

Kosten für Zutaten DM 19,54
6 Datteln
1 Glas getrocknete Tomaten
200 g DANONE Hüttenkäse
100 g Parmaschinken
50 g Parmesan

1 Becher BUITONI Nudeln
150 g Schweinefilet
1 Bd. Salbei
1 Bd. Rucola
1 Becher Reispapier

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinefiletmedaillons an Tomaten-Salbei-Soße Salat: Rucolasalat mit Reiscrispies Dessert: Mandel-Dattel-Hüttenkäse
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinefiletmedaillons an Tomaten-Salbei-Soße
Das Schweinefilet zu Medaillons schneiden, würzen und in Olivenöl anbraten. Die Nudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen und mit frisch gehacktem Salbei, einer Prise Muskat und einer Butterflocke verfeinern. Für die Soße die getrockneten Tomaten entölen, würzen, in Knoblauch und dem übrigen Salbei anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen, einkochen und pürieren. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1994 Carneros Pinot Noir Buena Vista/Carneros Kalifornien aus den USA

14.508 Schweinefiletmedaillons auf Chinakohl an Sprossen-Kirsch-Tor

Kosten für Zutaten DM 19,05
1 Chinakohl
1 Banane
1 Schale Erdbeeren
2 Kartoffeln
1 Schale Keimlingsmischung
150 g Schweinefilet
1 Glas Sauerkirschen
2 Zwiebeln
1 Becher Wan Tan Teig

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Kartoffelnest mit scharfen Erdbeeren Hauptspeise: Schweinefiletmedaillons auf Chinakohl an Sprossen-Kirsch-Tortellini
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinefiletmedaillons auf Chinakohl an Sprossen-Kirsch-Tortellini
Das Schweinefilet zu kleinen Medaillons schneiden, würzen und in Olivenöl braten. Den Wan Tan Teig mit Eigelb bestreichen, mit einer Masse aus kleingeschnittenen Kirschen und den Keimlingen füllen und zu Tortellinis formen. Die Tortellinis in einem Gemisch aus Kirschsud und Wasser kochen und abschrecken. Für die Soße die in Würfel geschnittenen Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen, mit Sahne und einer Butterflocke auffüllen, den in feine Streifen geschnittenen Chinakohl darin garen und mit einem Drittel geriebener Kartoffel binden. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1996 Sauvignon Blanc Woodbridge by Robert Mondavi/Lodfi Apellation aus den USA

14.509 Schweinefleischbörse mit Benedektinekartoffeln

Kosten für Zutaten DM 14,67
2 Bataten
1 Becher Blumenkohl
1 Becher Broccoli
2 Kiwis
1 Glas Oliven grün
1 Dos. LIBBYS Mandarinen
1 Schweinefilets
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinefleischbörse mit Benedektinekartoffeln Dessert: Kiwicarpaccio mit Mandarinenzabaione
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinefleischbörse mit Benedektinekartoffeln
Das Filet von den Sehnen trennen, in vier etwa gleichgroße Stücke schneiden, leicht plattieren, jeweils in der Mitte aufschneiden, nochmal plattieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die halbierten Oliven auf die Filets legen und diese zusammenklappen. Mit Holzstäbchen befestigen und in einer Grillpfanne mit Olivenöl anbraten. Anschließend im Ofen ca. fünf min. weitergaren. Aus den geschälten Kartoffeln Spiralen drehen (Gerät im Küchenbedarf erhältlich) und diese in einem Topf mit Sonnenblumenöl fritieren. Die kleingeschnittenen Tomaten in Butter anschwitzen und etwas Olivenöl und Kräuter der Provence hinzufügen.Den Broccoli und den Blumenkohl kreuzweise leicht einschneiden, in Salzwasser kochen (der Blumenkohl braucht etwas länger), beides in Butter anschwitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch auf der Tomatensauce anrichten, das Gemüse dazu- und die Kartoffelspiralen daraufgeben.

14.510 Schweinekotelett an Pestonudeln

Kosten für Zutaten DM 19,36
1 Bd. Basilikum rot
3 Kartoffeln
4 Möhren
100 g Parmesan
1 Papaya
100 g Pinienkerne
150 g Schweinekotelett
1 Bd. Rauke
2 Tomaten
1 Becher BUITONI Tricolore Nudeln
100 g Walnüsse
1 Becher LANGNESE Vanilleeis

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinekotelett an Pestonudeln Salat: Raukesalat Dessert: Papaya-Fruchtcocktail
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinekotelett an Pestonudeln

Das Schweinekotelett würzen, mehlieren und in Olivenöl anbraten. Die Nudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen und abgießen. Den roten Basilikum, Olivenöl, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Walnuß- und Pinienkerne mixen und als Pesto über die Nudeln geben. In Scheiben geschnittene Möhren in Butter, Zucker, Salz und Sahne einkochen. Die geschälten Kartoffeln in Scheiben schneiden, im Salzwasserbad garen, zu Püree zerstampfen und mit Milch und Muskat verfeinern. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1996 Château Grand Launay Réserve Teuillac Gironde/Côtes de Bourg aus Frankreich

14.511 Schweinekotelett an Pilz-Ragout

Kosten für Zutaten DM 19,87
1 Bratwurstschnecke
1 Broccoli
2 Bananen
1 Grapefruit
1 Tüte Haselnüsse
1 Kohlrabi
1 Schale Pilzmischung
150 g Schweinekotelett
1 Becher Rote Bete vorgekocht
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinekotelett an Pilz-Ragout Dessert: Bananen-Schokoladen-Creme
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinekotelett an Pilz-Ragout
Das Schweinekotelett plattieren, würzen, in Olivenöl scharf anbraten, mit der ausgelösten Bratwurstmasse bedecken und im Ofen nachgaren. Die geputzten Pilze und Broccoliröschen in Olivenöl mit einer Knoblauchzehe anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den geschälten und ausgehöhlten Kohlrabi im Salzwasserbad blanchieren und mit gewüfelter Roter Bete füllen. Für das Dressing einen Teil Olivenöl, zwei Teile Balsamico, Salz, Pfeffer und gehackte Petersilie verrühren und über die angerichtete Rote Bete geben. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit den geschroteten Haselnußkernen bestreuen.

14.512 Schweinekotelett im Kartoffelmantel

Kosten für Zutaten DM 17,59
1 Becher Blätterteig gefroren
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Schale Keniabohnen
3 Kartoffeln
2 Orangen
1 Tüte Pistazienkerne
200 g Schweinekotelett
1 Stange Sellerie
1 Dos. Schnecken

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Blätterteigkissen an Schneckenragout und glasierten Zwiebeln Hauptspeise: Schweinekotelett im Kartoffelmantel Dessert: Orangencarpaccio mit Pistaziencreme
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinekotelett im Kartoffelmantel auf Sellerie-Bohnen-Gemüse
Das Kotelett vom Knochen befreien, würzen und in Olivenöl anbraten. Aus geriebenen Kartoffeln und einem Eigelb eine Röstimasse herstellen, würzen, in Olivenöl anbraten, unter das vorgegarte Fleisch legen und garziehen. Die Keniabohnen und den geschnittenen Sellerie im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in Butter, Salz und Pfeffer nachschwenken. Für die Soße einen Becher Sahne, einen Gemüsebrühwürfel, Salz, Pfeffer, Senf, gehacktes Zwiebelgrün und einen Schuß Weißwein einkochen und reduzieren lassen. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1996 Grüner Silvaner QbA Flörsheim-Dalsheim Rheinhessen

14.513 Schweinekotelett in Kräuter-Senf-Kruste

Kosten für Zutaten DM 16,39
1 Schale Brombeeren
1 Butternußkürbis
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Becher Kefir
1 Schale Pfifferlinge
2 Orangen
200 g Schweinekotelett
2 Tomaten
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Frühlingszwiebelrahmsuppe Hauptspeise: Schweinekotelett in Kräuter-Senf-Kruste Dessert: Kefircreme von Brombeeren
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinekotelett in Kräuter-Senf-Kruste
Zwei große, schöne Wirsingblätter in Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und als Garnitur auf einem flachen, großen Teller anrichten. Das gewürzte und in Olivenöl angebratene Schweinekotelett mit einer Kruste von Toastbrotwürfeln, einem Ei, Senf, frisch gehackten Kräutern, Salz und Pfeffer belegen und im Ofen bei 200°C garziehen. Den Butternußkürbis halbieren, eine Hälfte aushöhlen und im Ofen backen. Das Kürbisfruchtfleisch, die Tomatenstücke, den geschnittenen Wirsing und einige geschnittene Frühlingszwiebeln in Butter ansautieren, würzen und in die Kürbishälfte füllen. Für die Soße die übrigen geschnittenen Frühlingszwiebeln in Butter anschwitzen, die geputzten Pfifferlinge dazugeben, mit Sahne und einem Schuß Weißwein auffüllen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Rosso di Salento Malvasia Nero Barocco / Marano / Sizilien aus Italien

14.514 Schweinekotelett mit Waldpilzen

Kosten für Zutaten DM 12,78
4 Kartoffeln
2 Orangen
200 g Pilzmischung
200 g Schweinekotelett
100 g Shrimps
200 g Rosenkohl
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinekotelett mit Waldpilzen Cocktail: Crevettencocktail
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinekotelett mit Waldpilzen
Die Zwiebel schälen und würfeln. Die Pilze schneiden, mit den Zwiebelwürfeln in Olivenöl anbraten, dann Pflanzenöl, Brühwürfel, Salz und Pfeffer dazugeben. Mit Weißwein ablöschen. Die Kartoffeln gut waschen, in feine Scheiben schneiden und in einem Topf mit Öl ausbacken. Den Rosenkohl entblättern und die Blätter blanchieren. Das Schweinekotelett würzen, in einer Grillpfanne anbraten und im Ofen bei 180°C weitergaren. Etwas Sahne schlagen und diese unter die Pilze rühren. Den Rosenkohl abgießen und kurz in Butter, Salz, Pfeffer und Muskat anschwenken. Die Pilze auf einen Teller geben, die Kartoffelscheiben, das Fleisch und den Rosenkohl dazugeben.

14.515 Schweinelendchen im Pilzmantel

Kosten für Zutaten DM 14,78
1 Fläschchen Eierlikör
1 Glas Kirschen
500 g BARILLA Nudeln bunt
200 g Pilzmischung
150 g Schweinefilet
100 g Speck
1 Bd. Spargel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinelendchen im Pilzmantel Dessert: Geeistes Kirschsüppchen
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinelendchen im Pilzmantel
Die Nudeln kochen. Vom Speck die Schwarte abtrennen und ihn in kleine Würfel schneiden. Die Pilze in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit dem Speck andünsten. Mehl mit Milch, Ei, den Pilzen und dem Speck zu einer Panade vermengen. Den Spargel schälen, kleinschneiden und in Zucker-Salz-Wasser kochen. Das Schweinefilet von Haut und Sehnen befreien, dritteln, würzen, erst durch Mehl, dann durch die Panade ziehen und in einer Pfanne mit Öl braten. Die Nudeln abgießen und in Butter wenden. Den Spargel ebenfalls abgießen und mit etwas Sahne und Petersilie vermengen. Beides auf einem Teller anrichten und die Medaillons dazugeben. Mit frischer Petersilie garnieren.

14.516 Schweinemedaillons an Blutwursttürmchen

Kosten für Zutaten DM 16,92
50 g Blutwurst
1 Blumenkohl
200 g Datteln getrocknet
1 Glas SCHWARTAU Himbeermarmelade
2 Kartoffeln
2 Kiwis
200 g Schweinefilet
3 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinemedaillons an Blutwursttürmchen Dessert: Himbeercrêperoulade mit Kiwi-Dattelsalat
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinemedaillons an Blutwursttürmchen
Das Schweinefilet in Medaillons schneiden, würzen, in Olivenöl scharf anbraten und im Ofen15 Min. bei 220°C garen. Für die Soße Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und in heißem Olivenöl mit getrockneten Kräutern, Salz und Pfeffer anbraten. Mit Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen, ein Stück Gemüsebrühwürfel hinzugeben und zum Schluß frische Kräuter und geschlagene Sahne unterrühren. Die Blutwurst in Scheiben schneiden, mehlieren und scharf anbraten. Die Kartoffeln schälen, reiben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß würzen und mit einem Ei verrrühren. Aus der Masse kleine Reibekuchen herstellen und im schwimmenden Fett ausbacken. Einige Röschen aus dem Blumenkohl im Salzwasserbad blanchieren und zum Schluß in Butter, einer Prise Muskat, Salz und Pfeffer schwenken. Die Soße auf einem flachen Tellerboden anrichten, die Blumenkohlröschen am Rand garnieren, und aus Medaillons, Blutwurst und Reibekuchen Türmchen bauen. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1996 Vermentino Vin de Pay D-OC, Domaine Saint Hillaire

14.517 Schweinemedaillons auf Birnen

Kosten für Zutaten DM 19,81
2 Birnen
1 Becher Filoteig
1 Glas Hagebuttenmarmelade
4 Jacobsmuscheln
1 Stange Lauch
1 Schale Pilzmischung
1 Schale Mini-Patissons grün
150 g Schweinefilet
1 Schale Weintrauben grün&rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Versteckte Jacobsmuscheln Hauptspeise: Schweinemedaillons auf Birnen Getränk: Birnenmilchshake
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinemedaillons auf Birnen
Das Schweinefilet zu Medaillons schneiden, würzen, in Olivenöl anbraten, die geschälten Birnenspalten dazugeben und bei geschlossenem Deckel ziehen lassen. Den gewaschenen Lauch in Scheiben schneiden, würzen und mit einer Butterflocke anschwitzen. Für die

Soße die Hagebuttenmarmelade mit Sahne einkochen und mit Curry, Zimt, Paprika, Chili und Kräutern der Provence verfeinern.

14.518 Schweinemedaillons mit Roquefortsoße

Kosten für Zutaten DM 17,67
1 Broccoli
3 Kartoffeln
1 Kohlrabi
100 g Krabben
1 Tüte Pinienkerne
150 g Schweinefilet
100 g Roquefort
3 Stangen Rhabarber
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Kohlrabisüppchen Hauptspeise: Schweinemedaillons mit Roquefortsoße Dessert: Süße Reibekuchen auf Rhabarberkompott
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinemedaillons mit Roquefortsoße
Das Schweinefilet in Medaillons schneiden, würzen und in Olivenöl anbraten. Die Broccoliröschen im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in Butter nachschwenken. Die geschälten Zwiebeln mit einem Apfelteiler bis zum unteren Viertel einschneiden, im tiefen Fett ausbacken und salzen. Zwei Kartoffeln mit einer Mandoline zu Waffelkartoffelscheiben reiben, fritieren und salzen. Für die Soße einen Becher Sahne, einen 1/2 Brühwürfel und den gezupften Roquefort einkochen und über die Schweinemedaillons geben. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit in Butter gerösteten Pinienkernen bestreuen.

14.519 Schweinemedaillons unter dem Mangoldblatt

Kosten für Zutaten DM 19,04
1 Schale Champignons
1 Baby Ananas
1 Schale Feldsalat
100 g Kalbsleberwurst
1 Becher Knödel
1 Mangold
150 g Schweineschnitzel
4 Schalotten
100 g Speck
1 Zucchini gelb

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinemedaillons unter dem Mangoldblatt Salat: Feldsalat mit Speckwürfeln
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinemedaillons unter dem Mangoldblatt
Das Schweineschnitzel halbieren, würzen und in Olivenöl anbraten. Einige Speck- und

Schalottenwürfel mit Champignonscheiben in Olivenöl anschwitzen, mit der Kalbsleberwurst verrühren, die Masse auf die Schweineschnitzelmedaillons geben, mit einem im Salzwasserbad blanchierten Mangoldblatt bedecken und im Ofen bei 180°C Umluft ohne Oberhitze garziehen. Die tournierte Zucchini in Olivenöl anschwitzen, würzen und am Tellerrand rosettenförmig anrichten. Die Knödel im Salzwasserbad garen, abgießen, vierteln und in einer Butterflocke, Salz und Pfeffer anbraten. Für die Soße die übrigen Champignon- und Schalottenwürfel in Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein und Brühe ablöschen, mit Sahne auffüllen, einkochen und mit frisch gehacktem Schnittlauch und geschlagener Sahne verfeinern.

14.520 Schweinemedaillons unter der Süßkartoffelhaube

Kosten für Zutaten DM 18,35
1 Avocado
1 Apfel
1 Schale Blaubeeren
1 Becher Haferflocken grob
1 Schale Keniabohnen
1 Tube Krabbencreme
1 Schweinefilet
3 Tomaten
2 Süsskartoffeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Avocado-Tomaten-Salat mit Krabbencreme Hauptspeise: Schweinemedaillons unter der Süßkartoffelhaube Dessert: Apfelburger mit Blaubeerketchup
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinemedaillons unter der Süßkartoffelhaube
Das Schweinefilet in Scheiben schneiden, würzen, jeweils mit geraspelten Süßkartoffelstiften belegen und beidseitig in Olivenöl anbraten. Die gewaschenen Keniabohnen auf gleiche Länge tournieren, in Gemüsebrühe blanchieren, kurz abgießen und mit einem Schuß Balsamico verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

14.521 Schweineröllchen Luzifers Art

Kosten für Zutaten DM 11,80
1 Dos. Ananas
1 Becher Champignons
1 Paprika Rot
1 Becher Mäusespeck
1 Schweineschnitzel
1 Vanillestange frisch

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweineröllchen Luzifers Art Dessert: Ananas mit Mäusespeck

Zubereitung der Hauptspeise: Schweineröllchen Luzifers Art
Pilze waschen, zerkleinern und in einem Topf anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern würzen. 2 Eier, durchgesiebtes Mehl, ein Schuß Olivenöl, Salz, Pfeffer und eine Prise Muskat zu einem Teig vermengen. Den Teig auf ein Brettchen streichen und dünn in kochendes Salzwasser mit einem Schuß Olivenöl schaben. Spätzle nach ca. 8 Min. abschöpfen, kurz in Butter schwenken und mit Muskat abschmecken. Fleisch plattieren. Pilze in dem Fleisch einrollen und mit Zahnstochern feststecken. Salzen und pfeffern. Im ehemaligen Pilztopf mit Olivenöl anbraten, mit Rotwein ablöschen und etwas reduzieren lassen. Paprika kleinschneiden und mit einem Viertel Brühwürfel zum Fleisch geben. Nach ca. 13 Min. Fleisch rausnehmen und die Soße mit den Paprikastücken pürieren. Sahne und etwas Butter zugeben.

14.522 Schweineröllchen mit Ruccola gefüllt auf Pilzsauce

Kosten für Zutaten DM 14,71
3 Kaktusfeigen
1 Becher Mozzarella
50 g Parmesan
200 g Schweinekotelett
150 g Rucola
1 Salatgurke
100 g Schafspilze
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweineröllchen mit Ruccola gefüllt auf Pilzsauce Salat: Mozzarella-Gurkensalat Dessert: Cocktail von Kaktusfeigen und Sahne
Zubereitung der Hauptspeise: Schweineröllchen mit Ruccola gefüllt auf Pilzsauce
Den Ruccola in Olivenöl in einer Pfanne angehen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Parmesan in feine Würfel schneiden. Das Schweinekotelett von seinem Fett befreien, horizontal halbieren, plattieren, mit dem Ruccola und dem Parmesan füllen, zusammenklappen, mit einem Spieß feststecken, in einer Pfanne anbraten und im Ofen bei 180°C zu Ende garen. Die Schafspilze kleinschneiden, ansautieren, mit Weißwein ablöschen und mit Sahne und einem Gemüsebrühwürfel auffüllen. Das Fleisch und die Sauce auf einem Teller anrichten.

14.523 Schweinerückensteak in der Kartoffelkruste

Kosten für Zutaten DM 12,45
3 Kartoffeln
175 g Lebkuchen
1 Orange
200 g Schweinekotelett
1 Überraschungsei
1 Netz Rosenkohl
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinerückensteak in der Kartoffelkruste Salat: Orangensalat Dessert: Lebkuchensouffle
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinerückensteak in der Kartoffelkruste
Aus den Kartoffeln mit einem Radischäler "Luftschlangen" drehen oder in dünne Scheiben schneiden. Diese fritieren. Das Schweinekotelett würzen und in einer Pfanne anbraten. Toastbrot, Butter und eine Zwiebel fein pürieren und die Masse auf das Fleisch geben. Im Ofen bei Oberhitze und 200°C überbacken. Weißwein in einem Topf reduzieren und Sahne, Salz, Pfeffer und Senf untermengen. Den Rosenkohl entblättern, die Blätter blanchieren, in Butter schwenken und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Auf einem Teller anrichten, das Fleisch und fritierten Kartoffeln hinzufügen und mit Sauce begießen.

14.524 Schweinerückensteak nach Art der schönen Margaret

Kosten für Zutaten DM 11,92
200 g Couvertüre
1 Becher DR.OETKER Blattgelatine
2 Bananen
3 Kartoffeln
200 g Schweinekotelett
2 Tomaten
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinerückensteak nach Art der schönen Margaret Dessert: Echte bayerische Schokoladencreme
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinerückensteak nach Art der schönen Margaret
Die äußeren Blätter des Wirsings entfernen. Einige der restlichen Blätter kleinschneiden und in Salz-Kümmel-Wasser kochen. Das Kotelett auslösen, plattieren, würzen, mehlieren und in einer Pfanne mit Öl braten. Die Kartoffeln schälen und mit Hilfe einer "Mandoline" waffelförmig reiben und einige Scheiben in einem Nestbackgerät verteilen, dieses in die Friteuse halten und die Kartoffeln ausbacken. Die Tomaten in Spalten schneiden und entkernen. Die Bananen in Scheiben schneiden und kurz in einer Pfanne mit Butter ansautieren. Den Wirsing abtropfen lassen, mit etwas von dem Kochwasser und Sahne verfeinern und auf einem Teller anrichten. Das Kotelett darauflegen und zuoberst das Kartoffelkörbchen geben, welches mit den Tomatenschnitzen und den Bananenscheiben gefüllt wurde.

14.525 Schweineschnitzel im Babymantel

Kosten für Zutaten DM 13,54
1 Broccoli
100 g Bacon
2 Bananen
1 Chicoree
200 g Schweineschnitzel
200 g Trockenpflaumen
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
1 Becher Zwieback

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweineschnitzel im Babymantel Dessert: Bananen-Pflaumenspieße Getränk: Bananen-Joghurtdrink
Zubereitung der Hauptspeise: Schweineschnitzel im Babymantel
Reis kochen. Den Broccoli in Röschen zupfen und kochen. Den Chicoree halbieren, den Strunk entfernen und in einem Topf mit Wasser, Weißwein, Salz, Pfeffer und Butter blanchieren. Das Schweineschnitzel halbieren, plattieren, erst in Ei, dann in dem vorher im Mixer zerkleinerten Zwieback wenden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Zum Weitergaren bei 180° C in den Ofen schieben. Den Chicoree in den Bacon einwickeln und im Ofen weitergaren lassen. 100 gr. Trockenpflaumen kleinschneiden, in Butter anschwitzen und mit Rotwein ablöschen. Mit Sahne auffüllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Sauce auf einen Teller geben, das Fleisch und den Broccoli dazugeben. Den Reis abgießen, in Butter und kleingeschnittenem Schnittlauch schwenken, in ein Förmchen geben und auf den Teller stürzen.

14.526 Schweineschnitzel mit Kartoffelhaube an

Kosten für Zutaten DM 17,65
1 Baby Ananas
1 Becher BUTARIS Butterschmalz
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Schale Johannisbeeren rot
3 Kartoffeln
1 Glas Pfeffer grün eingelegt
1 Becher SCHWARTAU Marzipan
1 Spitzkohl
150 g Schweineschnitzel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Lauwarmer Frühlingslauch-Salat Hauptspeise: Schweineschnitzel mit Kartoffelhaube an Spitzkohl-Ananas-Ragout Dessert: Marzipan-Pommes mit Johannisbeer-Ketchup
Zubereitung der Hauptspeise: Schweineschnitzel mit Kartoffelhaube an Spitzkohl-Ananas-Ragout
Das Schweineschnitzel leicht plattieren, in Medeillons schneiden, würzen, mit einer Haube aus geraspelten Kartoffeln belegen und mit der Kartoffelseite zuerst in etwas Butterschmalz anbraten. Das Ananasfruchtfleisch würfeln, mit den Spitzkohlrauten bei geschlossenem Deckel in Olivenöl ansautieren, mit einem Schuß Cointreau ablöschen und mit den

Pfefferkörnern, Salz und Pfeffer verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

14.527 Schweinespießchen mit gefüllten Spaghetti-Paprika

Kosten für Zutaten DM 19,45
1 Biskuitboden
1 Gemüsezwiebel
100 g Parmaschinken
1 Paprika
drei Farben
1 Becher BUITONI Nudeln
1 Tüte Nussmischung
150 g Schweineschnitzel
1 Bd. Salbei
1 Becher Ricotta
3 Stangen Rhabarber

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinespießchen mit gefüllten Spaghetti-Paprika Dessert: Ricottataler mit gebrannten Nüssen
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinespießchen mit gefüllten Spaghetti-Paprika
Das Schweineschnitzel in Streifen schneiden, würzen, mit einem Salbeiblatt belegen, mit jeweils einer Scheibe Parmaschinken einrollen, auf Holzspieße stechen und in Olivenöl anbraten. Die Nudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen und in eine Soße aus den in Weißwein, einer Ecke Brühwürfel und Sahne eingekochten Gemüsezwiebelwürfeln geben. Die Sahnenudeln in die halbierten und ausgehöhlten Paprikaschoten füllen, mit einer Creme aus Sahne und 2 Eigelb übergießen, würzen und im Ofen gratinieren. Für die Soße Petersilie mit Salz, Pfeffer, Olivenöl und einer Knoblauchzehe pürieren und alles auf einem flachen Teller anrichten.

14.528 Schweinespießchen mit Mango-Kürbis-Kompott

Kosten für Zutaten DM 18,34
1 Chili rot
1 Glas Erdnußbutter
10 Lychees
1 Stück Ingwerknolle
1 Kürbis
1 Bd. Möhren
1 Stange Porree
1 Mango
1 Schweinefilet

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinespießchen mit Mango-Kürbis-Kompott Dessert: Lychees an Erdnußcreme
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinespießchen mit Mango-Kürbis-Kompott

Das Schweinefilet und die Hälfte der geschälten Mango in grobe Würfel schneiden, abwechselnd auf einen Holzspieß stechen, würzen und in Olivenöl und einer ungeschälten Knoblauchzehe anbraten. Das Kürbisfruchtfleisch und die übrige halbe Mango in feine Würfel schneiden, in einem Sud aus Weißwein, Zucker und einem Schuß Wasser einkochen und mit der fein geschnittenen Chilischote, Salz und Pfeffer abschmecken. Den gewaschenen Porrée und die geschälten Möhren in feine Stifte schneiden, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in einer Butterflocke, Salz und Pfeffer nachschwenken. Für die Soße Rotwein reduzieren, mit einem Schuß Sojasoße verfeinern, einige Ingwerscheibchen unterrühren und mit kalt angerührter Stärke binden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

14.529 Schweinesteak in Ginsauce

Kosten für Zutaten DM 13,18
1 Fläschchen Gin
1 Becher Pecannüsse
1 Paprika Rot
200 g Schweinerückensteak
40 g NESTLE Schokobonbons
2 Vanilleschoten
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinesteak in Ginsauce Dessert: Pfannkuchen mit Pecannüssen
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinesteak in Ginsauce
Reis kochen. Das Schweinerückensteak mit Salz, Peffer und Paprikapulver würzen und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Aus Sahne , Salz, Pfeffer und Gemüsebrühe eine Soße montieren, am Schluß den Gin dazugeben. Das fertige Steak in der Soße wenden. Die Paprikaschote in dünne Streifen schneiden, die Zwiebel würfeln, beides in einer Pfanne mit Butter anbraten und zum Schluß mit dem fertigen Reis und etwas Petersilie vermengen. Alles auf einem Teller anrichten.

14.530 Seelachsmedaillons mit Kartoffelschuppen an Tomatensoße

Kosten für Zutaten DM 19,35
2 Bananen
1 Becher RIOGRANDE Erdbeeren gefroren
5 Gambas
3 Kartoffeln
1 Tüte Kokosraspel
1 Bd. Pak-Choi
1 Bd. Möhren
1 Seelachsfilet

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Seelachsmedaillons mit Kartoffelschuppen an Tomatensoße Dessert: Kokos-Bananen an Erdbeerpürée
Zubereitung der Hauptspeise: Seelachsmedaillons mit Kartoffelschuppen an Tomatensoße
Das Seelachsfilet entgräten, in zwei Medaillons schneiden, würzen, mit Senf bestreichen, mit einigen fein gehobelten Kartoffelscheiben belegen, mit einer Prise Mehl bestäuben, in Olivenöl anbraten und mit einer Butterflocke im Ofen garziehen. Die gewaschenen Pak-Choi-Blätter in Olivenöl mit Knoblauch, Salz und Pfeffer anschwitzen, mit Basilikumblättern und einer Prise Muskat verfeinern und mit einem Schuß Weißwein ablöschen. Die Möhren und die übrigen geschälten Kartoffeln tournieren, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in einer Butterflocke nachschwenken. Die geschälten Gambas In Olivenöl und einer Butterflocke anschwitzen, würzen und mit einem Spritzer Zitronensaft verfeinern. Für die Soße die Tomaten vierteln, in Olivenöl ansautieren, mit Weißwein und Brühe ablöschen, mit Knoblauch, Salz, Pfeffer, Zucker, Kräuter der Provence, Tomatenmark, und Basilikumblättern verfeinern, pürieren und passieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

14.531 Seeteufel an Kapernsoße mit Apfel-Fenchel-Gemüse

Kosten für Zutaten DM 19,21
1 Becher asiatische Nudeln
1 Fenchel
1 Eisbergsalat
1 Glas Kapernäpfel
1 Schale Kumquats
1 Becher Mozzarella
1 Fläschchen Portwein
1 Seeteufel
1 Schale Tomaten klein

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Tomatensuppe mit gebratenem Eisbergsalat Hauptspeise: Seeteufel an Kapernsoße mit Apfel-Fenchel-Gemüse Dessert: Karamelisierte Kumquats mit Mozzarella
Zubereitung der Hauptspeise: Seeteufel an Kapernsoße mit Apfel-Fenchel-Gemüse
Den Seeteufel häuten, säuern, würzen, mehlieren, in Olivenöl anschwitzen, mit einer Butterflocke, ungeschältem Knoblauch und Basilikumblättern verfeinern und im Ofen einige Minuten ziehen lassen. Die Nudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen und in Butter nachschwenken. Die übrigen Tomaten vierteln, entkernen, würzen und mit Olivenöl, Knoblauch und Basilikum in einer Grillpfanne anbraten. Den geschälten Apfel und die Fenchelknolle in Scheiben schneiden, würzen und in Oivenöl, Knoblauch und Basilikum anschwitzen. Für die Soße die Kapernäpfel in Butter und Olivenöl anschwenken, mit Weißwein und Brühe ablöschen, mit Sahne auffüllen und einkochen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

14.532 Seeteufel an Orangen-Safran-Soße mit Risotto und Chicoree

Kosten für Zutaten DM 19,38
3 Chicoree
1 Glas Gemüsefond
200 g Meeresfrüchte gemischt
2 Orangen
150 g Seeteufel
2 Tomaten
1 Becher Risotto
Spinat
1 Tütchen Safran

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Seeteufel an Orangen-Safran-Soße mit Risotto und Chicoree Salat: Meeresfrüchtesalat auf marinierten Tomaten
Zubereitung der Hauptspeise: Seeteufel an Orangen-Safran-Soße mit Risotto und Chicoree
Den Seeteufel filetieren, würzen, in Olivenöl und einer Knoblauchzehe anbraten und in Butter nachschwenken. Den Risotto in Olivenöl und einer Knoblauchzehe anschwitzen, nach und nach mit Gemüsefond auffüllen, mit Sahne verfeinern und zum Binden mit kalt angerührter Stärke vermengen. Die Chicoreeblätter in Olivenöl anschwitzen und ein Stück Butter dazugeben. Für die Soße Weißwein mit einem Brühwürfel einreduzieren, Safran unterrühren, mit geschlagener Sahne verfeinern, mit kalt angerührter Stärke binden, würzen und zum Schluß mit den Orangenfilets ziehen lassen. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Silvaner Spätlese 'trocken' Weingut Siegrist, Leinsweiler aus der Pfalz

14.533 Seeteufel im Zucchinimantel an schwarzen Bandnudeln

Kosten für Zutaten DM 19,67
1 Becher Bandnudeln schwarz
1 Tüte Kokosnußcremepulver
1 Mango
1 Schale Physalis
1 Tüte Nussmischung
150 g Seeteufel
3 Tomaten
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Seeteufel im Zucchinimantel an schwarzen Bandnudeln Dessert: Mango-Kokossalat mit Physalis
Zubereitung der Hauptspeise: Seeteufel im Zucchinimantel an schwarzen Bandnudeln
Den Seeteufel parrieren, filetieren (die Abschnitte für die Soße aufbewahren), mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren, mit Zucchinischeiben umwickeln, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Die Nudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen und in Butter nachschwenken. Die Tomaten schälen, entkernen, in Würfel schneiden, in Olivenöl anbraten, mit Knoblauch, Salz, Pfeffer, gehacktem Basilikum und Petersilie

verfeinern und mit den Nudeln verrühren. Für die Soße die Fischabschnitte in Weißwein und Sahne reduzieren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken, passieren und mit Raukesprossen vollenden. Alles dekorativ auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

14.534 Seeteufelfilet an süß-saurem Gemüse

Kosten für Zutaten DM 19,87
1 Dos. Bambussprossen
1 Tüte Alfalfasprossen
4 Kokospralinen
5 Möhren
2 Nashi Birnen
150 g Seeteufel
1 Becher Reispapier
1 Schale Shii-Take Pilze
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Seeteufelfilet an süß-saurem Gemüse Dessert: Nashi-Päckchen in Kokossoße
Zubereitung der Hauptspeise: Seeteufelfilet an süß-saurem Gemüse
Den Seeteufel filetieren, in Medaillons schneiden, würzen und in Olivenöl anbraten. Die Zucchini, die geschälten Möhren und die abgeschütteten Bambussprossen in Rauten schneiden, in Zucker und Honig karamelisieren, mit Weißwein und Balsamico ablöschen und mit einem Schuß Sojasoße und gehackten Kräutern verfeinern. Die geputzten Shii-Take-Pilze auf der Oberseite sternförmig einritzen, würzen und in Olivenöl anbraten. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit den Alfalfasprossen garnieren.

14.535 Seeteufelspieße mit Paprika-Gemüse

Kosten für Zutaten DM 18,93
1 Gemüsezwiebel
1 Schale Erdbeeren
1 Becher Frühlingsrollenteig
1 Becher DANONE Kräuterquark
1 Paprika drei Farben
1 Becher SCHWARTAU Marzipan
150 g Seeteufel
1 Schale Rucola
1 Bd. Zitronengras

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Rucolasalat an Quark-Toasts Hauptspeise: Seeteufelspieße mit Paprika-Gemüse Dessert: Marzipan-Erdbeer-Taschen
Zubereitung der Hauptspeise: Seeteufelspieße mit Paprika-Gemüse
Den parierten Seeteufel in Würfel schneiden, säuern, würzen, mehlieren und mit Paprika-würfeln abwechselnd auf einen Zitronengrasspieß stecken. Den Spieß in Olivenöl anbraten,

das restliche geschnittene Zironengras dazugeben und im Ofen garziehen. Die übrigen Paprikawürfel mit Zwiebelspalten in Olivenöl anschwitzen, würzen und mit einer Butterflocke verfeinern. Für die Soße Weißwein mit Sahne und einem Brühwürfel einreduzieren, würzen, mit einem Spritzer Zitronensaft verfeinern und mit kalt angerührter Stärke binden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

14.536 Seezunge Grenoble

Kosten für Zutaten DM 14,20
4 Kartoffeln
100 g Kapern
200 g Kokosflocken
2 Pak-Choi
1 Mango
200 g Nougat
200 g Seezungenfilet

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Seezunge Grenoble Dessert: Picarde a ragette
Zubereitung der Hauptspeise: Seezunge Grenoble
Die Seezungenfilets salzen, mehlieren und in Pflanzenfett braten. Den Strunk des Pak-Choi entfernen, die Blätter blanchieren, würzen und die Seezunge in diese Blätter einwickeln. Das Ganze in einer neuen Pfanne in den Ofen schieben und bei 180°C weitergaren lassen. Die Kartoffeln gut waschen, hobeln und in einer Pfanne anbraten. Die Kapern in der Pfanne mit dem Fischsud, Knoblauchscheiben, Olivenöl und Brandy andünsten, Butter, Salz, Pfeffer und Zitronenfilets dazugeben. Mit etwas Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Den Fisch mit den Kartoffeln und der Sauce auf einem Teller anrichten.

14.537 Seezungenfilet an mediterranem Gemüse

Kosten für Zutaten DM 19,28
1 Becher Bandnudeln grün
1 Aubergine
4 Aprikosen
1 Schale Feldsalat
1 Dos. Johannisbeeren rot
1 Dos. Palmenherzen
150 g Seezungenfilet
2 Tomaten
2 Vanilleschoten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Seezungenfilet an mediterranem Gemüse Salat: Feldsalat mit Eier-Senf-Dressing Dessert: Spiegelei-Milchreis
Zubereitung der Hauptspeise: Seezungenfilet an mediterranem Gemüse
Das Seezungenfilet mehlieren, würzen und in Olivenöl anbraten. Die Palmenherzen

vom Sud trennen, mit einigen Zitronenwürfeln in Butter und Olivenöl anschwitzen, mit frisch gehackter Petersilie verfeinern und über das Seezungenfilet geben. Die Aubergine in Scheiben schneiden, würzen und in einer Grillpfanne mit einer Knoblauchzehe und Olivenöl anbraten. Die grünen Bandnudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen und in Butter nachschwenken. Für die Soße die Tomaten würfeln, etwas Tabasco, Salz und Pfeffer dazugeben, alles pürieren und mit frisch gehacktem Basilikum verfeinern.

14.538 Seezungenroulade

Kosten für Zutaten DM 00
1 Avocado
2 Karotten
Pak-Choi
Melone
2 Orangen
1 Seezungenfilet
Rosinen
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Seezungenroulade Dessert: Crepes mit Venusbrüstchen
Zubereitung der Hauptspeise: Seezungenroulade
Seezungenfilets halbieren, mit Pak - Choi belegen, zu Rouladen wickeln und in einem Sud aus Karotten, Zwiebeln, Weißwein und dem restlichen Pak - Choi in einer Pfanne garziehen lassen. Die Rouladen auf einer Soße aus reduziertem Weißwein, Sahne, Orangensaft servieren, mit etwas Curry abschmecken. Den Teller mit einer gewürfelten Avocade garnieren.

14.539 Seezungenstreifen Ping-Pong

Kosten für Zutaten DM 12,78
1 Glas SCHWARTAU Aprikosenkonfitüre
1 Becher MÜLLER Buttermilch
1 Mars
Schokoriegel
1 Seezunge
1 Becher Sojasprossen
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Seezungenstreifen Ping-Pong Dessert: Aprikosenmilschkaltschale
Zubereitung der Hauptspeise: Seezungenstreifen Ping-Pong
Fisch häuten, entgräten und in Streifen schneiden. Reis kochen. 1/2 Zwiebel kleinschneiden und in Olivenöl anschwitzen. Fisch, Reis, Sojasprossen und kleine Tomatenviertel mit Olivenöl in die Pfanne geben. Mit Salz, Tabasco und einem Schuß Calvados flambieren.

14.540 Shii-Take-Burger mit Löwenzahn

Kosten für Zutaten DM 14,09
1 Becher Dicke Bohnen (weiß)
1 Becher Hackfleisch
1 Becher Löwenzahnblätter
1 Becher Shii-Take Pilze
1 Tomaten
1 Glas Wachteleier
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Dicke-Bohnen-Suppe Hauptspeise: Shii-Take-Burger mit Löwenzahn
Zubereitung der Hauptspeise: Shii-Take-Burger mit Löwenzahn
Die Pilze kleinschneiden, in Sonnenblumenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Hackfleisch mit Soyasauce, Tabasco, Salz und Pfeffer abschmecken. Die angerösteten Pilze, ein Ei und ein halbes zerbröseltes Toastbrot hinzufügen und das Ganze miteinander vermengen. Aus der Masse einen Burger formen und in Sonnenblumenöl anbraten. Eine halbe Tomate sowie eine halbe Zwiebel in Scheiben schneiden und kurz in einer Pfanne anbraten. Zwei Scheiben Weißbrot toasten. Den Burger mit den Tomatenscheiben und den Zwiebelringen garnieren, zwischen die Toastscheiben legen und mit Löwenzahn und Schnittlauch dekorieren. Die Wachteleier halbieren und als Dekoration an den Tellerrand legen. Dazu ein kleines Schälchen mit Soyasauce servieren.

14.541 Shiso-Lachs und Tempura-Lauch

Kosten für Zutaten DM 19,94
1 Broccoli
1 Becher NESTLE Blätterteig
5 Aprikosen
1 Apfel grün
1 Glas SCHWARTAU Gelee Quitten
3 Kartoffeln
1 Stange Lauch
150 g Lachs
80 g Shiso-Blätter
1 Becher Tempura
100 g Sprossen-Alfalfa
1 Fläschchen Rum

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Shiso-Lachs und Tempura-Lauch Dessert: Apfeltarte an Aprikose
Zubereitung der Hauptspeise: Shiso-Lachs und Tempura-Lauch
Den Broccoli in Röschen teilen und blanchieren. Die Kartoffeln tournieren und dazugeben. Den Lachs enthäuten, würzen, in vier Shiso-Blätter einwickeln und im Dampfgarer dämpfen. Das hellgrüne Stück vom Lauch vierteln, und diese Stücke erst in dem mit Wasser vermengten Tempura-Mehl wenden und dann im tiefen Fett ausbacken. 1/4 l. Weißwein mit einem Brühwürfel aufsetzen, Sahne dazugeben und einkochen lassen. Die Sauce

würzen und auf einen Teller geben, das Gemüse darauf verteilen. Den Lachs tranchieren und danebenlegen. Mit den Alfalfasprossen garnieren.

14.542 Sonniges Kalbsschnitzel

Kosten für Zutaten DM 14,38
1 Dos. Dicke Bohnen (weiß)
1 Becher Butterkekse
200 g Kalbsschnitzel
2 Kiwis
1 Paprika Grün
1 Becher DR.OETKER Paradiescreme
Vanille
100 ml Madeira
500 g BARILLA Spaghetti

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Böhnchen weiß-grün Hauptspeise: Sonniges Kalbsschnitzel Dessert: Butterkekslasagne a la Peter
Zubereitung der Hauptspeise: Sonniges Kalbsschnitzel
Die Spaghetti kochen. Das Kalbsschnitzel würzen und anbraten. Eine Zitrone in feine Scheiben schneiden. Eine Kiwi schälen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Diese Scheiben abwechselnd auf das Fleisch legen und bei 150°C im Ofen weitergaren lassen. Den Madeira reduzieren lassen, würzen und etwas Butter unterrühren. Die Spaghetti auf einem Teller anrichten, das Fleisch darauflegen und alles mit der Sauce umgeben. Die zweite Kiwi schälen, sternförmig ausschneiden und mit ein paar Zitronenscheiben als Deko verwenden.

14.543 Spaghetti in Spinat-Ricotta-Soße

Kosten für Zutaten DM 19,21
1 Chili rot
1 Aubergine
150 g Heilbutt schwarz
250 g Käse Ricotta
1 Becher Kadayif
1 Bd. Spinat
1 Quitte
1 Becher BUITONI Spaghetti
2 Tomaten
1 Schale Weintrauben grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Kadayif-Auberginen-Fischtorte Hauptspeise: Spaghetti in Spinat-Ricotta-Soße Dessert: Quitten-Weintrauben-Kompott
Zubereitung der Hauptspeise: Spaghetti in Spinat-Ricotta-Soße
Die Spaghetti in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, in Butter nachschwenken und

auf einem flachen Teller anrichten. Für die Soße den Ricotta mit einem Becher Sahne einreduzieren, würzen, den gewaschenen Spinat unterrühren und pürieren. Die übrige Tomatenvinaigrette der Vorspeise am Tellerrand anrichten und mit Basilikumblättern garnieren. Hierzu empfiehlt unser Weinfachmann einen 1997 Domaine de la Tuilerie Hugh Reimann Wine/Vin de Pays d'Oc aus Frankreich

14.544 Spanischer Eintopf

Kosten für Zutaten DM 17,64
1 Apfel
1 Glas Johannisbeergelee
4 Kartoffeln
1 Paprika gelb
1 Becher Oliven schwarz
1 Schweinefilet
50 g Schinken roh
1 Rotkohl
1 kleine Flasche Sherry

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Spanischer Eintopf Salat: Rotkohlsalat mit gebratenem Schinken Dessert: Apfeltaler auf Johannisbeercreme
Zubereitung der Hauptspeise: Spanischer Eintopf
Das Schweinefilet in grobe Würfel schneiden, mit Chilipulver, Salz und Pfeffer marinieren und in Olivenöl anbraten. Die geschälten Kartoffeln in Würfel schneiden, im Salzwasserbad blanchieren und abgießen. Die übrige Paprikahälfte würfeln, in Olivenöl mit drei Knoblauchzehen anbraten, mit etwas Sherry und reichlich Brühe ablöschen und einköcheln. Die Knoblauchzehen herausnehmen, mit einigen gegarten Kartoffelwürfeln, dem übrigen Sherry und einem Schuß Brühe pürieren und wieder zum Binden in den Sud geben. Alles in einer Schale anrichten und mit gehackter Petersilie garnieren.

14.545 Spargel-Putenpfanne

Kosten für Zutaten DM 14,21
150 g Austernpilze
1 Töpfchen Himbeeren
250 g Magerquark
2 Nektarinen
200 g Putenbrust
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
1 Bd. Spargel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Spargel-Putenpfanne Dessert: Himbeer-Nektarinensouffle
Zubereitung der Hauptspeise: Spargel-Putenpfanne
Den Spargel schälen und in einem Topf blanchieren. Ein Stück Toastbrot mit in den Topf

geben, um die Bitterstoffe des Spargels aufnehmen zu können. Die Putenbrust schnetzeln, kurz in Öl und Butter anbraten, dann über einer anderen Pfanne in einem Sieb abtropfen lassen. Den Spargel in Stücke schneiden, salzen, pfeffern und mit dem Geschnetzelten in der neuen Pfanne schwenken. Kleingeschnittenen Schnittlauch dazugeben. Die Pilze in Stücke schneiden, in einer Pfanne anbraten und zu dem Geschnetzelten geben. Aus Weißwein, einem 1/2 Brühwürfel, Schnittlauch und Sahne eine Sauce montieren. Das Fleisch mit dem Gemüse und der Sauce auf einen Teller geben und mit frischem Schnittlauch verzieren.

14.546 Spicy Thunfisch

Kosten für Zutaten DM 00
1 Avocado
Chili-Soße
1 Aubergine
1 Grapefruit
Erdnüsse frisch
1 Orange
1 Paprika Grün
150 g Thunfisch
100 g Shrimps
3 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Spicy Thunfisch Salat: Kreolischer Fruchtsalat
Zubereitung der Hauptspeise: Spicy Thunfisch
Das Thunfischsteak kurz in einer Pfanne anbraten und später mit Salz und Pfeffer würzen. Aubergine, Paprika und die Tomaten in Würfel schneiden und nacheinander mit ein wenig Pepper - Sauce in einer Pfanne einkochen. Für die Soße Weißwein reduzieren, mit Honig und Soyasauce abschmecken und bis zur Semigkeit ziehen lassen. Das Thunfischsteak auf dem Gemüse und der Soße anrichten.

14.547 Spinatforellenröllchen mit Gemüsekompott

Kosten für Zutaten DM 17,49
4 Butternußkürbisse klein
2 Bananen
1 Apfel
1 Forelle
1 Kohlrabi
4 Kartoffeln
2 Orangen
1 Tüte Mandelblättchen
1 Becher IGLO Spinat gefroren
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Spinatforellenröllchen mit Gemüsekompott Dessert: Gebackene Bananen auf

Fruchtragout
Zubereitung der Hauptspeise: Spinatforellenröllchen mit Gemüsekompott
Die Forelle häuten und filetieren, würzen, säuern, in Olivenöl, Knoblauch und Muskat angeschwitzten Spinat in die Filets einrollen und diese mit einer Butterflocke und einem Schuß Weißwein im Ofen garen. Butternußkürbiswürfel, Kartoffelspalten, Kohlrabistreifen und Zwiebelwürfel im Salzwasserbad kochen, abgießen und in einer Butterflocke mit Salz, Pfeffer, frisch gehacktem Schnittlauch und Muskat nachschwenken. Für die Soße Sahne mit einem Schuß Weißwein und einem Stückchen Brühwürfel einreduzieren lassen, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken und mit geschlagener Sahne und frisch gehackten Kräutern verfeinern.

14.548 Spinatwickel auf Artischockenragout

Kosten für Zutaten DM 14,80
750 g IGLO Blattspinat gefroren
1 Artischocke
2 Birnen
400 g NESTLE Blätterteig
100 g Edamer
150 g Lammfilet
200 g Schinken gekocht
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Spinatwickel auf Artischockenragout Dessert: Birnentarte an Schokoladensauce
Zubereitung der Hauptspeise: Spinatwickel auf Artischockenragout
Das Lammfilet mit zwei Knoblauchzehen anbraten und würzen. Den Spinat kurz blanchieren. Vier Scheiben Schinken mit dem Spinat bedecken, ein Stück Lammfilet daraufgeben und zusammenrollen. Kurz in einer Pfanne angehen lassen und zum Weitergaren ca. 5 min. in den Ofen stellen. Die Artischocke von ihren Blättern und dem Heu befreien. Das Herz in Stücke schneiden. Diese in Öl anbraten und würzen. Den Käse reiben und dazugeben. Aus drei Toastbrotscheiben Herzen ausstechen. Diese in Butter goldgelb rösten und auf einem Teller verteilen. Die Schinkenrollen und die Artischockenstücke dazugeben. Mit Basilikum dekorieren.

14.549 Spitzkohleintopf mit Schillerlocke und Roquefort

Kosten für Zutaten DM 13,20
1 Stück Blauschimmelkäse
1 Paprika gelb
1 Becher Mandelblättchen
250 g Schillerlocke
1 Spitzkohl
1 Becher Rucola
1 Bd. Radieschen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Ruccola mit Radieschen und gerösteten Mandeln Hauptspeise: Spitzkohleintopf mit Schillerlocke und Roquefort
Zubereitung der Hauptspeise: Spitzkohleintopf mit Schillerlocke und Roquefort
Die Schillerlocke in kleine Stücke schneiden und eine 1/2 entkernte Paprika in dünne Streifen schneiden. 1/2 Spitzkohl kleinschneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten. Die Paprikastreifen, ein Stück Butter, Pfeffer und Salz, geriebene Muskatnuss, den Fisch und kleingeschnittenen Käse dazugeben. Mit ein wenig Soyasauce ablöschen und 150 ml.Sahne hinzugeben. Alles verrühren, köcheln lassen und zum Schluss feingeschnittenes Basilikum mit hineingeben. In einem Suppenteller servieren.

14.550 Steak a la Lothar

Kosten für Zutaten DM 14,15
1 Becher NESTLE Blätterteig
150 g Blutwurst
1 Baby Ananas
1 Honigmelone
500 ml GRANINI Kirschsaft
1 Stange Lauch
200 g Rinderhüftsteak
100 g Speck durchwachsen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Fleurons a la Blutwurst Hauptspeise: Steak a la Lothar Dessert: Kirschsuppe
Zubereitung der Hauptspeise: Steak a la Lothar
Das Rinderhüftsteak würzen, in einer Pfanne anbraten und im Ofen bei 180°C zu Ende garen. Den Lauch in Scheiben schneiden, in wenig Wasser dünsten, mit Sahne auffüllen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln schälen, in Stifte schneiden und in Öl anbraten. Den Speck in Scheiben schneiden und zu den Kartoffeln geben. Rotwein reduzieren lassen, Senf einrühren und etwas Sahne und Tomatenmark dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln mit Petersilie verfeinern und auf einem Teller anrichten, den Lauch und das Fleisch dazugeben. Alles mit der Sauce umranden.

14.551 Strammer Max vom Seelachs auf Currysauce

Kosten für Zutaten DM 14,94
1 Avocado
1 Broccoli
200 g Feta
1 Granatapfel
150 g Seelachs

1 Bd. Radieschen
250 g Risotto
Tomate
8 Wachteleier

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Großer Avocadosalat mit kleinen Eiern Hauptspeise: Strammer Max vom Seelachs auf Currysauce
Zubereitung der Hauptspeise: Strammer Max vom Seelachs auf Currysauce
Den Broccoli in Röschen zupfen und in Salzwasser blanchieren. Den Seelachs in zwei gleichgroße Stücke teilen, diese würzen, durch einen Teig von Ei, Salz, Pfeffer, Curry und Mehl ziehen und in einer Pfanne bei milder Hitze anbraten. Das Risotto in Öl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und immer wieder mit Brühe auffüllen, bis es gar ist. Aus Sahne, Curry, Weißwein, 1/2 Brühwürfel, Salz und Pfeffer eine Sauce montieren. Die Granatapfelkerne in Butter, Zucker, Salz und Pfeffer anschwitzen. Zwei Wachteleier als Spiegeleier braten und auf die Fischfilets legen. Das Risotto mit Butter verfeinern, auf einen Teller geben, den Fisch darauflegen und die Broccoliröschen daneben verteilen. Mit der Sauce umgeben. Die Granatapfelkerne zum Dekorieren benutzen.

14.552 Straußenmedaillons im Sesammantel

Kosten für Zutaten DM 19,12
1 Schale Champignons braun
1 Becher asiatische Nudeln
3 Passionsfrüchte
1 Mango
1 Paprika rot
1 Schale Mini-Zucchini
1 Straußensteak
1 Becher Sesamgrissinis
3 Tomaten gelb
1 Tafel Schokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Gelbe Tomatensuppe Hauptspeise: Straußenmedaillons im Sesammantel Dessert: Schoko-Muffins an Mangokompott
Zubereitung der Hauptspeise: Straußenmedaillons im Sesammantel
Das Straußensteak in Medaillons schneiden, würzen, mehlieren, durch Volleimasse ziehen, in den gemahlenen Sesamgrissinis wenden, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Die Zucchini-, Paprika- und Champignonwürfel in Butter anschwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Nudeln in Salzwasser und Olivenöl kochen, abgießen und in Butter, Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat nachschwenken. Für die Soße reichlich Curry in Olivenöl anschwitzen, das passierte Passionsfruchtfleisch dazugeben, mit Brühe ablöschen, mit einem Schuß Sahne aufgießen, einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

14.553 Straußenmedaillons in Erdnußsoße und gedünstetem Radicchio

Kosten für Zutaten DM 18,06
1 Tütchen Apfelsaft
1 Tüte Erdnüsse
1 Schale Erdbeeren
1 Honigmelone
1 Schale Pilzmischung
150 g Straußensteak
2 Süsskartoffeln
1 Radicchio

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Pilzcremesuppe Hauptspeise: Straußenmedaillons in Erdnußsoße und gedünstetem Radicchio Dessert: Erdbeertraum mit Melone
Zubereitung der Hauptspeise: Straußenmedaillons in Erdnußsoße und gedünstetem Radicchio
Das Straußensteak zu Medaillons schneiden, würzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen bei 180°C garziehen. Die Süßkartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in Olivenöl ansautieren. Die Radicchioblätter in Butter anschwitzen, würzen und in Geflügelbrühe dünsten. Für die Soße die Erdnüsse schroten, in Butter anrösten, mit Sahne auffüllen und mit einem Schuß Weißwein, Salz und Pfeffer abschmecken. Hierzu empfiehlt unser Weinfachmann einen 1995 Cabernet Sauvignon Louis Filipe Edwards / Colchagne aus Chile

14.554 Straußensteak mit Nudelrösti

Kosten für Zutaten DM 17,75
1 Becher IGLO Broccoli gefroren
1 Apfel
1 Granatapfel
1 Becher Mie-Nudeln
1 Tüte Mohn
2 Mandarinen
150 g Straußensteak
500 g Rote Bete vorgekocht
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Straußensteak mit Nudelrösti Salat: Rote Bete Salat Dessert: Mandarinenzabaione
Zubereitung der Hauptspeise: Straußensteak mit Nudelrösti
Das Straußensteak würfeln, würzen und in Olivenöl anbraten. Für die Soße die Broccoliröschen in Gemüsebrühe blanchieren, würzen und mit kalt angerührter Stärke abbinden. Die angebratenen Straußenwürfel im Broccolisud nachgaren und auf einem flachen Teller anrichten. Die Mie-Nudeln in Salzwasser kochen und in Olivenöl zu einem Rösti ausbacken. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Perdeberg Cellar Sauvignon

blanc Perdeberg Cellar/Paarl aus Südafrika

14.555 Straußensteak unter Austernpilzhaube

Kosten für Zutaten DM 18,84
1 Schale Austernpilze
1 Grünkohl
3 Feigen
1 Kaki
100 g Parmesan
1 Bd. Möhren
1 Paprika gelb
1 Paprika Rot
150 g Straußensteak
1 Becher LANGNESE Vanilleeis

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Straußensteak unter Austernpilzhaube Dessert: Vanilleeistraum mit fruchtiger Sahne
Zubereitung der Hauptspeise: Straußensteak unter Austernpilzhaube
Das Straußensteak würzen, in Butter und Olivenöl anbraten, mit geschnittenen, ansautierten Austernpilzen belegen, mit geriebenem Parmesan bestreuen und im Ofen gratinieren. Den Grünkohl schneiden, die Möhren raspeln und beides mit einer Butterflocke anschwitzen, mit Rotwein ablöschen, mit Sahne auffüllen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat verfeinern. Die Paprikastreifen in Olivenöl ansautieren und frisch gehackten Dill, Petersilie und Schnittlauch dazugeben. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit in Butter, Knoblauch und frischen Kräutern angerösteten Weißbrotwürfeln und etwas Parmesan bestreuen.

14.556 Stubenküken auf Papaya-Apfel-Chutney

Kosten für Zutaten DM 19,12
1 Äpfel
1 Becher Griess
3 Kartoffeln
1 Tüte Mandeln
2 Mandarinen
1 Papaya
1 Stubenküken
1 Strauß Salbei
50 g Speck durchwachsen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Stubenküken auf Papaya-Apfel-Chutney Dessert: Grieß-Flammeri
Zubereitung der Hauptspeise: Stubenküken auf Papaya-Apfel-Chutney
Stubenküken in vier Teile zerlegen, in Olivenöl und Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze gut anbraten. Butter, frischen Salbei, Salz, Pfeffer und Knoblauch hinzufügen. Mit

Weisswein ablöschen und in Backofen kurz garen. Apfel schälen, grob reiben und Papaya schälen und in kleine Stücke schneiden und mit Calvados, Weisswein und Butter auf mittlerer Stufe köcheln lassen. Salz, Pfeffer und Pfefferminze hinzugeben. Für die Beilage Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden, Öl in der Pfanne erhitzen. Die Kartoffeln und den in Streifen geschnittenen Speck anbraten. Etwas Butter hinzugeben. Unter Wenden die Kartoffeln knusprig werden lassen.

14.557 Stubenküken auf Rotweinragout

Kosten für Zutaten DM 12,40
250 g Kirschtomaten
1 Glas Kirschmarmelade
2 Kiwis
4 Möhren
1 Stubenküken
1 Glas Schwarzwurzeln
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Stubenküken auf Rotweinragout Dessert: Dialog von Kiwi und Kirsch
Zubereitung der Hauptspeise: Stubenküken auf Rotweinragout
Das Stubenküken auslösen, die Karkasse zerhacken, alles mit einer ungeschälten Knoblauchzehe in einer Pfanne mit Öl anbraten und im Ofen bei 220°C weitergaren. Die Möhren tournieren und in Wasser blanchieren. Rotwein in einem Topf reduzieren lassen. Die Zwiebeln schälen, in Würfel schneiden und in den Rotwein geben. Die Tomaten kurz in kochendes Wasser halten und schälen. Sahne mit einem Gemüsebrühwürfel reduzieren lassen. Die Schwarzwurzeln vierteln, kurz in Sahne anschwenken, mit Salz und Pfeffer würzen und frischgeschnittene Petersilie hinzufügen. Die Möhren abgießen und in Butter nachbraten. Die Tomaten und frischen Basilikum dazugeben. Das Gemüse auf einem Teller anrichten, die Stubenkükenschenkel und die Sauce darauf verteilen.

14.558 Stubenküken mit Kartoffelnestern

Kosten für Zutaten DM 18,51
1 Bd. Blattspinat
1 Schale Austernpilze
1 Biskuitboden klein
2 Bananen
3 Kartoffeln
1 Paprika gelb
1 Paprika Rot
1 Stubenküken
1 Tüte Rosinen
1 Becher Schokoküsse klein
1 Becher Quark

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Stubenküken mit Kartoffelnestern Dessert: Schokokuß-Torte Getränk: Bananenshake
Zubereitung der Hauptspeise: Stubenküken mit Kartoffelnestern
Das Stubenküken mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, in Olivenöl anbraten, mit einem Schuß Wasser ablöschen und im Ofen bei 230°C garen. Die Paprikaschoten in Rauten schneiden, würzen und in Olivenöl anbraten. Den gewaschenen Blattspinat in Salzwasser mit Pfeffer und Muskat blanchieren, abgießen, in eine gebutterte Form füllen und zum Anrichten auf einen Teller stürzen. Die geschälten Kartoffeln in feine Streifen reiben, in einem Sieb zu einem Körbchen auslegen, fritieren und salzen. Die geschnittenen Austernpilze in Butter, Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence anschwitzen, mit Sahne auffüllen, einkochen lassen und in die Kartoffelkörbchen füllen. Für die Soße Butter und Tomatenmark anschwitzen, mit Curry, Salz, Pfeffer und Majoran verfeinern, mit Sahne auffüllen und einkochen.

14.559 Stubenküken mit Pilzragout

Kosten für Zutaten DM 18,45
1 Glas Preiselbeeren
1 Becher Pilzmischung
2 Orangen
1 Netz Rosenkohl
250 g Quark
1 Stubenküken
1 Glas Wildfond
8 Walnüsse
Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Stubenküken mit Pilzragout Dessert: Quarkauflauf auf Ragout von Orangen
Zubereitung der Hauptspeise: Stubenküken mit Pilzragout
Das Stubenküken auslösen, würzen und in einer Pfanne anbraten. Dann kleingeschnittene Pilze und eine Knoblauchzehe hinzufügen. Weißwein,Knoblauch, Rotwein und etwas vom Wildfond reduzieren lassen. Danach einige Preiselbeeren hineingeben. Den Rosenkohl entblättern, die Blätter blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken. Einen Crepeteig aus Milch, zwei Eiern und Salz herstellen, ausbacken, mit den Preiselbeeren füllen und kreisförmig ausstechen. Die Sauce und den Rosenkohl auf einen Teller geben, das Küken und den Crepe darauflegen.

14.560 Tacos Andretino

Kosten für Zutaten DM 14,10
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
1 Avocado
1 Baby Ananas
1 Eisbergsalat
150 g Putenbrust

50 g Parmesan
1 Tomate
1 Fläschchen Rum
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Tacos Andretino Cocktail: Pina corazon
Zubereitung der Hauptspeise: Tacos Andretino
Eine Tasse Mehl, einen Schluck Öl, ein paar Teelöffel Wasser und eine Prise Salz zu einem weichen Teig verkneten. Diesen halbieren und zu runden Fladen ausrollen. Diese Fladen ohne Fett in der Pfanne anbraten. Die Putenbrust in Streifen schneiden, mit ein wenig getrockneten Chilischoten, Salz und Pfeffer würzen und in Öl anbraten. Den Eisbergsalat in feine Streifen schneiden und als Bett auf einem Teller auslegen. Die Hälfte der Tomate würfeln, ebenso die Hälfte der Zwiebel. Das Fleisch aus der Pfanne nehmen, das Gemüse kurz im Bratensaft angehen lassen, das Fleisch wieder dazugeben und mit Chili und Tabasco nachwürzen. Den Rest der Zwiebel und Tomate in Scheiben schneiden und auf dem Salatbett dekorieren. Einen Tacofladen darauflegen, mit dem Fleisch und dem zweiten Fladen bedecken. Die Avocado schälen, in Streifen schneiden und als Garnitur benutzen. Die Creme fraiche daraufklecksen. Den Parmesan reiben und darüberstreuen.

14.561 Tagliata demanso

Kosten für Zutaten DM 14,08
1 Avocado
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
1 Fenchel
1 Kiwi
1 Becher DR.OETKER Muesli
150 g Schweinefilet
250 g Sonnenblumenkerne
1 Tomate

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Blinis mit Avocadosalat Hauptspeise: Tagliata demanso Dessert: Avocado-Kiwisalat
Zubereitung der Hauptspeise: Tagliata demanso
Das Schweinefilet würzen und in einer Pfanne mit Pflanzenöl braten. Den Fenchel in hauchdünne Scheiben schneiden, mit Honig, Zitronensaft, Olivenöl, Salz und Pfeffer anmachen. Dann in einen Teller geben, das Fleisch darüber verteilen und mit einem Teller als Deckel im Ofen bei 150°C garen lassen. Das Gericht auf dem Teller servieren und mit etwas Olivenöl beträufeln.

14.562 Thunfisch auf Blattspinat mit Ziegenkäse

Kosten für Zutaten DM 14,40
1 Becher RICLERIA Blätterteig
1 Stück Feta
1 Glas Ingwerkugeln
1 Papaya
250 g Thunfisch frisch
100 g Spinat frisch

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Thunfisch auf Blattspinat mit Ziegenkäse Dessert: Papaya verdeckt mit Ingwerzabaione
Zubereitung der Hauptspeise: Thunfisch auf Blattspinat mit Ziegenkäse
Den Blattspinat waschen und zupfen. Den Käse in kleine Würfel schneiden. Den Blätterteig mit Mehl bestäuben, ausrollen, in ca. 2 cm breite Streifen schneiden, der Länge nach zusammenrollen, mit Eigelb bestreichen und auf einem Backblech 10 min. im Ofen backen. Den Thunfisch mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen, leicht einritzen und in einer Pfanne mit Olivenöl, einem kleinen Stück Butter und einigen angedrückten und ungeschälten Knoblauchzehen beidseitig anbraten. Nach etwa 4 min. den Spinat und ein größeres Stück Butter dazugeben und das Ganze nochmal mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Den Fisch aus der Pfanne nehmen und anschließend für etwa 2 min. den gewürfelten Käse hineingeben. Spinat und Ziegenkäse leicht verrühren. Beides auf dem gebratenen Thunfisch servieren und mit den Grissini dekorieren.

14.563 Thunfisch auf Safran-Nudeln mit Zitronensoße

Kosten für Zutaten DM 19,32
1 Becher Löffelbisquit
1 Schale Kirschtomaten
1 Mangold
1 Becher Mohnfix
1 Mango
1 Tüte Paranusskerne
1 Thunfischsteak
1 Becher Safrannudeln
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Thunfisch auf Safran-Nudeln mit Zitronensoße Dessert: Mohncappucino
Zubereitung der Hauptspeise: Thunfisch auf Safran-Nudeln mit Zitronensoße
Das Thunfischsteak würzen, in einem Sud aus Butter, Olivenöl, Weißwein, Zitronenscheiben und Dillzweigen anbraten und mit geschlossenem Deckel im Ofen garziehen. Die Zwiebelwürfel, die geviertelten Kirschtomaten und die fein geschnittenen Mangoldstreifen in Butter und Olivenöl anschwitzen, würzen, einköcheln und mit Knoblauch und Basilikumblättern vollenden. Die Nudeln in Salzwasser und Butterflocken al dente kochen, abgießen und abschrecken. Für die Soße Sahne und Weißwein und Zitronenscheiben reduzieren, würzen, passieren und über die Nudeln nappieren. Alles in einer Glasschale

anrichten und mit Dillzweigen garnieren.

14.564 Thunfisch in Avocadosauce

Kosten für Zutaten DM 14,67
1 Avocado
100 g Mandelblättchen
1 Becher Mascarpone
1 Stück Thunfisch frisch
1 Becher BARILLA Spaghetti
1 Becher Weintrauben rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Thunfisch in Avocadosauce Dessert: Trauben-Mascarpone-Gratin
Zubereitung der Hauptspeise: Thunfisch in Avocadosauce
Die Spaghetti kochen. Den Thunfisch in Scheiben schneiden und in einer Grillpfanne anbraten. Die Avocado schälen, 3/4 davon in Scheiben schneiden und in einem Topf mit Zitronensaft, Pfeffer, Salz und Sahne kurz einkochen lassen. Dann pürieren und über den fertigen Nudeln auf einem Teller servieren. Den Thunfisch darauflegen. Das Viertel Avocado als Fächer aufschneiden und den Tellerrand damit dekorieren.

14.565 Thunfisch mit Grillgemüse

Kosten für Zutaten DM 19,23
2 Chicoree
1 Schale Champignons
1 Becher Bandnudeln grün
1 Aubergine
1 Glas Kirschen
2 Orangen
150 g Thunfisch
1 rote Chilischote
1 Schale Weintrauben grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Thunfisch mit Grillgemüse Dessert: Kirschsouflée Cocktail: Vitamincocktail
Zubereitung der Hauptspeise: Thunfisch mit Grillgemüse
Den Thunfisch säuern, würzen, in Olivenöl grillen und mit frisch gehackten Kräutern verfeinern. Die grünen Bandnudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen und in Butter nachschwenken. Den Chicoree vierteln, im Salzwasserbad blanchieren und mit Auberginenscheiben, einer halben gehackten Chilischote und geviertelten Champignons in Olivenöl mit etwas Knoblauch, Salz und Pfeffer grillen.

14.566 Thunfischfilet mit Wokgemüse an Ingwersoße

Kosten für Zutaten DM 19,58
1 Tüte Cashewkerne
1 Becher Glasnudeln
1 Ingwerknolle
Möhren
1 Mango
150 g Thunfischfilet
1 Salatgurke
1 Schale Shii-Take Pilze
1 Tube Wasabi-Paste

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Thunfischfilet mit Wokgemüse an Ingwersoße Dessert: Mango-Wasabi-Joghurt
Zubereitung der Hauptspeise: Thunfischfilet mit Wokgemüse an Ingwersoße
Das Thunfischfilet in Medaillons schneiden, würzen, in Olivenöl anbraten und in einer Butterflocke und Basilikumblättern langsam bei geschlossenem Deckel ziehen lassen. Die Glasnudeln in Wasser einweichen, abgießen und im tiefen Fett ausbacken. Die geschälten Möhren, die Shii-Take Pilze und die entkernte Gurke in Stifte und Würfel schneiden, mit den Cashewkernen in einem Wok in Olivenöl anbraten, würzen und mit Sojasoße, Weißwein und gehackter Minze verfeinern. Für die Soße den geschälten Ingwer fein raspeln, in Olivenöl und Butter anschwitzen, würzen, mit Weißwein und Brühe ablöschen und mit einem Schuß Olivenöl binden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Minzblättern dekorieren.

14.567 Tobias Auberginenpfännle

Kosten für Zutaten DM 14,31
1 Aubergine
1 Birne
150 g Lammfilet
50 g Parmesan
2 Marzipanschweine
100 g Ricotta
2 Zwiebeln
250 g Wan Tan Teig

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Tobias Auberginenpfännle Dessert: Wan Tan Teig gefüllt
Zubereitung der Hauptspeise: Tobias Auberginenpfännle
Die Aubergine schräg in Scheiben schneiden und in Öl anbraten. Das Lammfilet würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Eine Zwiebel schälen, würfeln und zu den Filets geben. Mit Rotwein ablöschen und mit Butter, Petersilie, Salz und Pfeffer verfeinern. Die andere Zwiebel schälen, in Ringe schneiden und goldbraun braten. Die Auberginenscheiben kreisförmig auf einem Teller anordnen, das Fleisch in die Mitte geben. Mit den Zwiebelringen und dem zuvor geriebenen Parmesan garnieren.

14.568 Tofu-Auberginen-Türmchen

Kosten für Zutaten DM 11,94
1 Becher Bandnudeln grün
1 Aubergine
1 Becher Mohn
1 Becher Tofu
3 Tomaten
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Tofu-Auberginen-Türmchen Dessert: Mohncrème
Zubereitung der Hauptspeise: Tofu-Auberginen-Türmchen
Die Nudeln in Salzwasser kochen. Die Zucchini und zweieinhalbTomaten in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne in Öl anbraten. Tomatenmark, frische Kräuter und zwei zerkleinerte Knoblauchzehen hinzufügen. Die fertig gekochten Nudeln mit in die Pfanne geben. Die Auberginen in Scheiben schneiden und 5 der Scheiben in einer Pfanne in Olivenöl anbraten. Den Tofu in Scheiben schneiden. Aus den Tofu- und den gebratenen Auberginenscheiben ein Türmchen bauen; dieses in den Ofen stellen und fertig garen. Die übriggebliebene Tomatenhälfte in Scheiben schneiden und mit dem Gemüse, den Nudeln und dem Türmchen auf einem Teller anrichten. Das Ganze mit Schnittlauch verzieren.

14.569 Tofumedaillons mit Fächerauberginen und Tomaten-Paprika-Sala

Kosten für Zutaten DM 17,94
1 Broccoli
1 Becher Linsen rot
1 Schale Kirschtomaten
2 Kartoffeln
1 Paprika Grün
1 Schale Miniauberginen
2 Nektarinen
1 Becher Tofu geräuchert
1 Zwiebel
1 Schale Weintrauben blau

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Cremesuppe von roten Linsen Hauptspeise: Tofumedaillons mit Fächerauberginen und Tomaten-Paprika-Salat Dessert: Gratinierte Früchteträume
Zubereitung der Hauptspeise: Tofumedaillons mit Fächerauberginen und Tomaten-Paprika-Salat
Den Tofu in Scheiben schneiden, zu runden Medaillons ausstechen, mehlieren, durch eine Masse aus geriebenen Kartoffeln, Vollei, Salz, Pfeffer und Muskat ziehen und in Olivenöl ausbacken. Die Miniauberginen fächerförmig einschneiden, würzen und in Olivenöl ansautieren. Die Broccoliröschen im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und mit Butter nachschwenken. Für die Soße etwas Tomatenmark mit einigen halbierten Kirschtomaten

einkochen, mit Sahne auffüllen und würzen. Die Paprika halbieren, aushöhlen und die Hälfte als Schale auf einem flachen Teller anrichten. Die andere Hälfte in Würfel schneiden, die übrigen halbierten Kirschtomaten, Zwiebelringe und den restlichen gewürfelten Tofu dazugeben, mit einem Teil Olivenöl, zwei Teilen Balsamico, Salz, Pfeffer, Schnittlauch und Petersilie marinieren und in die angerichtete Paprikahälfte füllen.

14.570 Tofuschnitzel

Kosten für Zutaten DM 13,98
2 Äpfel grün
1 Becher Feldsalat
100 g Parmesan frisch
1 Sellerie
1 Becher Tofu
3 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

kleine pk Kürbiskerne
Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Tofuschnitzel Salat: Feldsalat mit gerösteten Kürbiskernen
Zubereitung der Hauptspeise: Tofuschnitzel
Den Sellerie in Streifen schneiden und in einem Topf mit Salzwasser kochen. Den Tofu in Scheiben schneiden, diese mit etwas Salz, Pfeffer, Sojasauce und italienischen Kräutern marinieren. Dann mehlieren und in Olivenöl anbraten. Aus Tomatenmark, Weißwein, Sahne, Brühwürfel und Tomatenwürfeln eine Sauce kochen. Die Äpfel ebenfalls in Streifen schneiden und zu dem Sellerie in den Topf geben, etwas Butter unterrühren. Das Gemüse auf einem Teller anrichten, die Tofuscheiben darübergeben und mit der Sauce umgeben.

14.571 Trevisano-Spaghetti und Nougat-Putengeschnetzeltes

Kosten für Zutaten DM 19,25
1 Schale Austernpilze
1 Honigmelone
1 Schale Himbeeren
150 g Putenschnitzel
2 Mini-Gurken
1 Paprika Rot
1 Block Nuss-Nougat
1 Becher BUITONI Spaghetti
1 Trevisano-Radicchio

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Trevisano-Spaghetti und Nougat-Putengeschnetzeltes Dessert: Melonen-Himbeer-Schale Getränk: Gurkenkaltschale
Zubereitung der Hauptspeise: Trevisano-Spaghetti und Nougat-Putengeschnetzeltes
Die Spaghetti in Salzwasser und Olivenöl kochen und abgießen. Einen halben Trevisano in

feine Streifen schneiden, in Olivenöl, mit Knoblauchscheiben, Salz und Pfeffer anbraten, mit Rotwein ablöschen, mit Sahne auffüllen, einreduzieren und über die Spaghetti nappieren. Den übrigen halben Trevisano längs halbieren, würzen und scharf in einer Grillpfanne ansautieren. Die geputzten Austernpilze mit Rosmarin, Salz und Pfeffer würzen und in einer Grillpfanne mit Olivenöl scharf anbraten. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren. Das Putenschnitzel in feine Streifen schneiden, würzen und in Olivenöl anbraten. Die Paprikawürfel und eine Ecke Nuß-Nougat dazugeben, mit Rotwein ablöschen, einreduzieren und mit Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken. Alles in einem tiefen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie vollenden.

14.572 Trilogie von der Paprika an Entenbrust

Kosten für Zutaten DM 19,63
1 Birne
1 Chili rot
1 Entenbrust
1 Tüte Mangos getrocknet
Paprika
drei Farben
1 Becher BUITONI Spaghetti
1 Flasche NESTLE Schokoladensirup
1 Bd. Rucola
1 Dos. Wasserkastanien
1 Fläschchen Wermut

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Trilogie von der Paprika an Entenbrust Dessert: Karamelisierte Mangos und Birnen auf Schoko-Sirup
Zubereitung der Hauptspeise: Trilogie von der Paprika an Entenbrust
Die Entenbrust würzen, auf der Hautseite rautenförmig einschneiden, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Die Paprikaschoten am oberen Drittel sternförmig ausstechen, den unteren Teil als Schälchen im Salzwasserbad blanchieren. Die oberen Teile der Paprikaschoten separat nach Farben sortiert in Würfel schneiden, jeweils in Butter anschwitzen, mit Sahne auffüllen, würzen, mit einer Ecke Brühwürfel verfeinern und einkochen. Die drei eingekochten Soßen pürieren (rot, gelb und grün), die gekochten Nudeln und etwas gehackten Rucola dazugeben und in die blanchierten Paprikaschälchen einfüllen. Die geviertelten Wasserkastanien mit den fein gehackten Chilischeibchen und etwas gehacktem Rucola in Butter anschwenken, mit einer Prise Salz abschmecken, mit dem Bratensaft der Entenbrust verfeinern und als Spiegel auf einem flachen Teller ausstreichen. Die Entenbrust in der Tellermitte anrichten, die Paprikaschälchen darum garnieren und mit einem Basilikumblatt verzieren.

14.573 Überbackenes Schweinerückensteak auf Madeira-Sauce

Kosten für Zutaten DM 14,20
1 Fläschchen Madeira
500 g BUITONI Spaghetti
150 g Shii-Take Pilze
200 g Schweinenackenkotelett
300 g IGLO Vivactiv
200 g Weintrauben grün
50 g Ziegenkäse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Überbackenes Schweinerückensteak auf Madeira-Sauce Dessert: Traubenragout mit Schneeklößen
Zubereitung der Hauptspeise: Überbackenes Schweinerückensteak auf Madeira-Sauce
Die Spaghetti halbieren und kochen. Das Schweinenackenkotelett von seinen Sehnen befreien, würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl scharf anbraten. Das Fleisch auf einen Teller legen und in der Pfanne die kleingeschnittenen Pilze in Butter anbraten. Mit Salz, Kräutern der Provence und Pfeffer würzen. Die Pilze auf dem Fleisch verteilen, den Ziegenkäse darauflegen und im Ofen ca. 5 min. bei 200°C Oberhitze gratinieren. Die Gemüsemischung in Butter, Salz, Pfeffer und Muskat andünsten. Für die Sauce den Madeira in einem Topf einkochen lassen und mit Sahne, Salz und Pfeffer würzen. Die Nudeln abgießen und in Butter, Salz und Pfeffer nachschwenken. Das Gemüse auf einem Teller kreisförmig verteilen, die Nudeln in die Mitte geben, das Fleisch darauflegen und alles mit der Sauce, die mit einem Klecks geschlagener Sahne verfeinert wurde, beträufeln.

14.574 Ufos auf Spaghetti Napoli

Kosten für Zutaten DM 12,35
20 g Cornflakes
150 g Hackfleisch
200 g Mandeln
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
500 g BUITONI Spaghetti
1 Dos. Tomaten
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Ufos auf Spaghetti Napoli Dessert: Cornflakes-Konfekt
Zubereitung der Hauptspeise: Ufos auf Spaghetti Napoli
Die Spaghetti kochen. Das Hackfleisch mit einem Teil Zwiebelwürfeln, Senf, einem Ei, einer zerbröselten Toastscheibe, etwas Tabasco, Salz und Pfeffer vermengen. Aus dieser Masse Bällchen formen. Einige Mandeln längs halbieren und je drei Hälften in die Bällchen stecken. Diese dann in der Friteuse bei 170°C fritieren. Den Rest der Zwiebelwürfel in einem Topf anschwitzen, die Tomaten hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern würzen. Die Spaghetti abschütten und auf einen Teller geben. Die Sauce pürieren und daneben verteilen. Die Hackufos darauf verteilen. Mit einem Basilikumblatt garnieren.

14.575 Ullas Chaosmenü (1)

Kosten für Zutaten DM 18,03
1 Broccoli
1 Blumenkohl
4 Kartoffeln
250 g Mascarpone
1 Stubenküken
1 Bd. Spargel
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
1 Becher Weintrauben rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Ullas Chaosmenü (3) Hauptspeise: Ullas Chaosmenü (1) Dessert: Ullas Chaosmenü (2)
Zubereitung der Hauptspeise: Ullas Chaosmenü (1)
Balsamico mit Rotwein reduzieren lassen. Die Kartoffeln schälen, tournieren und mit den zuvor geschälten Spargelspitzen in Wasser mit ein wenig Salz, Zucker, Zitronensaft und Butter garen. Das Stubenküken auslösen, mit Salz, Pfeffer und Honig würzen und in einer Pfanne braten. Die Balsamicosauce mit Butter aufmontieren. Die Hälfte der Weintrauben, die halbiert und entkernt wurden, dazugeben und durchziehen lassen. Das Gemüse abgießen und in Butter nachziehen lassen. Die Sauce auf einem Teller verteilen. Das Fleisch und das Gemüse dazugeben.

14.576 Undine ai Broccoli

Kosten für Zutaten DM 14,10
1 Broccoli
1 Becher BARILLA Bandnudeln grün
1 Becher Lachsfilet geräuchert
1 Kiwi
2 Nektarinen
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Lauwarmer Salat von Lachs an Nektarinen Hauptspeise: Undine ai Broccoli
Zubereitung der Hauptspeise: Undine ai Broccoli
Nudeln im Salzwasser garen. Eine Tomate oben kreuzweise einschneiden und mit ins Nudelwasser geben. Broccoliröschen abtrennen und in Olivenöl ansautieren. Den Broccoli mit ein bißchen Weißwein und Wasser ablöschen. Tomate aus dem kochenden Wasser nehmen und die Haut abziehen. In kleine Stücke schneiden und zum Broccoli geben. Mit Salz, Pfeffer und einer kleingehackten Knoblauchzehe würzen. Nudeln in die Broccoli-Tomatensoße geben . 2. Tomate kurz ankochen . Nudeln auf einem Teller anrichten und mit der ganzen Tomate garnieren.

14.577 Variation vom Kalbssteak

Kosten für Zutaten DM 14,02
150 g Cheddar
200 g Kalbssteak
1 Stange Lauch
1 Töpfchen Salbei
2 Tomaten
1 Salatgurke
4 Scheiben Schinken roh

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Variation vom Kalbssteak
Zubereitung der Hauptspeise: Variation vom Kalbssteak
Das Kalbssteak halbieren, so daß zwei gleich große Steaks entstehen. Beide in Öl anbraten. Die Gurke schälen, in Scheiben schneiden und in einem Topf mit Knoblauch, Weißwein, Salbei, Salz und Pfeffer kochen. Die Tomaten in Stückchen schneiden, in einem Topf mit Petersilie, Sojasauce, Basilikum und Tomatenmark zu einer Sauce montieren. Den Lauch kleinschneiden und in heißem Fett fritieren. Danach auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen. Das eine Steak in einer Panade aus verquirltem Ei, geraspeltem Cheddar und kleingeschnittenen Schinken wälzen und nochmals in der Pfanne braten. Das andere Steak mit dem Gurkengemüse und einer Scheibe Cheddar bedecken und im Ofen überbacken. Die fertigen Steaks in einer Pfanne anrichten, mit den Lauchstreifen dekorieren, und die Sauce darübergeben.

14.578 Variation von Aubergine und Schweinefleisch

Kosten für Zutaten DM 14,60
1 Aubergine
1 Apfel grün
1 Apfel rot
1 Becher AURORA Griess
250 g KARWENDEL Kräuterfrischkäse
1 Flasche Kaluah
1 Bd. Möhren
250 g Schweineschnitzel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Variation von Aubergine und Schweinefleisch Dessert: Griessapfel gefüllt
Zubereitung der Hauptspeise: Variation von Aubergine und Schweinefleisch
Das Schweineschnitzel in drei Stücke schneiden, plattieren, mit Pfeffer und Salz würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Die Möhren (fünf) in Form bringen, indem sie auf gleicher Höhe halbiert werden. Den hinteren Teil schälen und im Wasser kochen. Die Aubergine in Scheiben schneiden, diese mehlieren und in einer Grillpfanne mit Olivenöl braten. 250 ml. Sahne in einem Topf aufsetzen, Frischkäse dazugeben und unter regelmässigem Rühren köcheln. Eine Toastbrotscheibe diagonal halbieren und in einer Pfanne rösten.

14.579 Vegetarisches Pfannengyros

Kosten für Zutaten DM 18,65
1 Broccoli
1 Dos. Beerenmischung
1 Becher BUITONI Lasagneblätter
50 g Parmesan
3 Tomaten
1 Knolle Sellerie
2 Schalotten
1 Überraschungsei
1 Becher Weizenpfannengyros
1 Becher DR.OETKER Vanillepudding

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Selleriepiccata mit Tomatenlasagne an Broccolisoße Hauptspeise: Vegetarisches Pfannengyros Dessert: Windbeutel mit Beerenragout und Vanille-Überraschung
Zubereitung der Hauptspeise: Vegetarisches Pfannengyros
Die Schalotten in Scheiben schneiden, in Olivenöl anschwitzen, das Weizenpfannengyros einrühren und auf einem flachen Teller anrichten. Die übrige Tomate sternförmig aufschneiden, aushöhlen und mit einem Dressing aus Joghurt, Knoblauch, frisch gehacktem Dill, Salz und Pfeffer füllen.

14.580 Victoria Victory (2)

Kosten für Zutaten DM 17,39
1 Hähnchen halbes
1 Fenchel
4 Feigen
165 ml Kokosmilch
400 g Kirschen frisch
2 Paprika Rot
1 Orange
500 g BUITONI Spaghetti
4 Tomaten
1 Vanillestange

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Victoria Victory (1) Hauptspeise: Victoria Victory (2) Dessert: Victoria Victory (3)
Zubereitung der Hauptspeise: Victoria Victory (2)
Das Hähnchen zerkleinern und die Stücke in Zitronensaft, Mehl, Salz und Pfeffer wenden. Den Fenchel und die Paprika in Scheiben schneiden. Zucker karamelisieren lassen. Die Hähnchenstücke darin angehen lassen. Das Gemüse in Knoblauch ansautieren, die Hähnchenteile dazugeben, mit der Kokosmilch auffüllen und mit Ingwer, Tabasco, Salz und Pfeffer würzen. Auf einem Teller servieren.

14.581 Wachtel auf Waffelkartoffeln

Kosten für Zutaten DM 14,79
1 Apfel rot
1 Becher IGLO Erbsen
1 Honigmelone
4 Kartoffeln mehlig
1 Becher Räucherlachs
2 Wachteln
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Melone mit Räucherlachs Hauptspeise: Wachtel auf Waffelkartoffeln
Zubereitung der Hauptspeise: Wachtel auf Waffelkartoffeln
Die Wachteln auslösen. Die Kartoffeln schälen, in Waffelform reiben und in einer Pfanne anbraten. Aus dem Rest der Kartoffeln kleine Champignons ausstechen (bzw. schnitzen). Die Zwiebel würfeln und in einer Pfanne mit den Erbsen anbraten. Die Wachteln und etwas Sahne dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln auf dem Teller anrichten, dann das Gemüse und die Wachteln darübergeben.

14.582 Wachteln an Paprika-Mango-Soße mit Nudelnestchen

Kosten für Zutaten DM 18,04
1 Becher Bandnudeln
150 g DANONE Frischkäse
150 g SCHWARTAU Kuvertüre
1 Paprika Rot
1 Mango
1 Orange
2 Wachteln
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Wachteln an Paprika-Mango-Soße mit Nudelnestchen Salat: Wirsingsalat auf Balsamico-Kräutersoße Dessert: Milchreisplätzchen
Zubereitung der Hauptspeise: Wachteln an Paprika-Mango-Soße mit Nudelnestchen
Die Wachteln würzen und mit Olivenöl anbraten. Für die Soße die geschälte und zerkleinerte Mango in Knoblauch, Salz und Pfeffer anbraten, mit Weinessig, Weißwein, etwas Honig und Sahne abschmecken und pürieren. Die Paprika in Scheiben schneiden, zu dem Sud geben und auf schwacher Flamme ziehen lassen. Die Nudeln im Salzwasserbad kochen, abschütten und mit dem Frischkäse, Pfeffer und Salz in einer Pfanne kurz anbraten. Das Ganze auf einem flachen Teller anrichten. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau, Frau Fischer, einen 1996 Chardonnay Alto Adige, Altkirch/Schreckbichl aus Südtirol

14.583 Warmer Salat mit Weinblattmayonnaise und Schweinefilet

Kosten für Zutaten DM 14,89
150 g Datteln getrocknet
100 g Edamer
1 Paprika Grün
5 Pflaumen
100 g Oliven
mit Paprika
150 g Schweinefilet
100 g Sojasprossen
1 Glas Weinblätter

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Warmer Salat mit Weinblattmayonnaise und Schweinefilet Dessert: Dattelomelett mit Pflaumenkompott
Zubereitung der Hauptspeise: Warmer Salat mit Weinblattmayonnaise und Schweinefilet
Den Paprika vierteln, entkernen und in feine Streifen schneiden. Die Sojasprossen mit dem Paprika in Olivenöl anschwitzen. Mit Butter verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzen. Die Oliven würfeln und dazugeben. Das Schweinefilet in Medaillons schneiden und in Olivenöl, Salz und Pfeffer anbraten. Eine Knoblauchzehe in Scheiben schneiden und dazugeben.Aus Mayonnaise, kleingehacktem Dill, Salz, Pfeffer, zwei kleingeschnittenen Weinblättern, Zitronensaft, etwas geriebenem Käse und Sahne eine Sauce bereiten. Das Gemüse in eine Auflaufform füllen, die Medaillons und die Knoblauchscheiben darauf verteilen und mit der Sauce begießen.

14.584 Weißwurstragout mit Senfzabaione

Kosten für Zutaten DM 12,20
Aal
1 Paprika gelb
1 Papaya
1 Becher Trockenaprikosen
1 Becher Studentenfutter
2 Weisswürste
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Weißwurstragout mit Senfzabaione Dessert: Südseetraum für Studenten
Zubereitung der Hauptspeise: Weißwurstragout mit Senfzabaione
Die Weißwurst enthäuten, in kleine Stücke schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Die Paprikaschote halbieren, entkernen und eine Hälfte in einer Pfanne mit Olivenöl und einem Stückchen Butter anbraten. Dazu gebe man geschnittene und mehlierte Zucchinischeiben und brate alles zusammen ca. 7-8 min. an. Für die Senfzabaione 1 Eigelb, 1 EL. Senf, ca. 1/8 l. Rotwein in einer Edelstahlschüssel verrühren und über einem Wasserbad von ca. 70°C (der Topf mit den Aprikosen bietet sich hierfür an/ vgl. Dessert) aufschlagen. Die Paprikahälfte mit den Weisswurststückchen und der Senfzabaione füllen und die Zucchinischeiben um diese drapieren.

14.585 Weizenbratschnitten im Eimantel mit Käsesoße

Kosten für Zutaten DM 18,39
1 Becher Bandnudeln grün
100 g Cheddar
2 Birnen
1 Tüte Kokosflocken
5 Möhren
1 Mangold
2 Süsskartoffeln
1 Becher Weizenbratschnitten
1 Zwiebel rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Weizenbratschnitten im Eimantel mit Käsesoße Dessert: Fritierte Birnenspalten mit Kokosträumen
Zubereitung der Hauptspeise: Weizenbratschnitten im Eimantel mit Käsesoße
Die Weizenbratschnitten durch eine Masse aus zwei Eiern und Mehl ziehen, in Olivenöl anbraten, würzen, mit etwas geriebenem Cheddar bestreuen und im Ofen gratinieren. Die Bandnudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, kurz Ende der Garzeit die geschnittenen Mangoldstreifen dazugeben und abgießen. Für die Soße die Zwiebelwürfel in Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein, Sahne und einer Ecke Brühwürfel ablöschen, den übrigen geriebenen Cheddar einrühren und über die Mangold-Nudeln nappieren. Die Möhren tournieren, im Salzwasserbad garen und in einer Butterflocke, Salz und Pfeffer nachschwenken. Die geschälten Süßkartoffeln in dünne Scheiben hobeln, im tiefen Fett ausbacken und salzen.

14.586 Weizensteak an Sahne-Gemüse

Kosten für Zutaten DM 18,84
1 Schale Champignons
1 Banane
1 Becher DR.OETKER Blattgelatine
1 Glas SCHWARTAU Himbeermarmelade
3 Kartoffeln
5 Möhren
50 g Parmesan
2 Tomaten
1 Schale Spargelspitzen grün
1 Becher Weizensteak
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Weizensteak an Sahne-Gemüse Salat: Spargelsalat Dessert: Himbeergelee mit gebackener Banane
Zubereitung der Hauptspeise: Weizensteak an Sahne-Gemüse
Das Weizensteak würzen, mit geriebenen Kartoffeln belegen und beidseitig (zuerst auf der Kartoffelseite) in Olivenöl anbraten. Die geschälten Möhren in Würfel schneiden, mit Zwiebelringen in Olivenöl anschwitzen, mit Sahne und einer Ecke Brühwürfel verfeinern,

geschnittene Champignons einrühren, würzen und einkochen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

14.587 Wildschwein im Mantel an mediterranem Gemüse

Kosten für Zutaten DM 17,08
1 Aubergine
1 Bd. Blattspinat
1 Becher NESTLE Blätterteig
2 Bananen
50 g Gorgonzola
2 Tomaten
150 g Wildschweinsteak
1 Tafel STOLLWERCK Weinbrand Kirsch-Trüffel-Schokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Gorgonzola-Spinat-Cremesuppe Hauptspeise: Wildschwein im Mantel an mediterranem Gemüse Dessert: Schoko-Bananencreme
Zubereitung der Hauptspeise: Wildschwein im Mantel an mediterranem Gemüse
Das Wildschweinsteak in Streifen schneiden, würzen, scharf in Olivenöl anbraten, jeweils in den ausgerollten und mit Eigelb bestrichenen Blätterteig einschlagen und im Ofen ausbacken. Die Aubergine und die Tomaten in Würfel schneiden, mit Knoblauchscheiben in Olivenöl ansautieren, würzen und mit frisch gehackter Petersilie und Basilikum verfeinern.

14.588 Wok-Gemüse mit Bioreis

Kosten für Zutaten DM 19,63
1 Aubergine
1 Schale Brombeeren
1 Birne
1 Becher RICKMERS Bio-Reisflocken
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Schale Kirschtomaten
1 Paprika Rot
4 Möhren
1 Stück Seitan
50 g Roquefort
1 Bd. Zitronengras

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Wok-Gemüse mit Bioreis Salat: Tomaten-Roquefort-Salat Dessert: Fruchtsalat
Zubereitung der Hauptspeise: Wok-Gemüse mit Bioreis
Den Seitan, die Möhren, Paprika, Aubergine, die Frühlingszwiebeln und das Zitronengras in feine Würfel oder Stifte schneiden, mit etwas Olivenöl im Wok anbraten, würzen, mit Sojasoße und einem Schuß Rotwein ablöschen, eine Ecke Brühwürfel dazugeben, einen Becher Joghurt einrühren, mit kalt angerührter Stärke binden und mit frisch gehackten

Kräutern verfeinern. Die Reisflocken in Salzwasser garen, abgießen und in den Wok geben. Alles auf einem flachen Teller anrichten und von dem Zitronengras befreien.

14.589 Würstchen an Rösti

Kosten für Zutaten DM 12,83
3 Bratwürste
2 Äpfel grün
2 Blutorangen
500 g Griess
25 g Fenchelsamen
4 Kartoffeln
1 Kopfsalat
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Würstchen an Rösti Salat: Orangensalat Dessert: Apfelgriess
Zubereitung der Hauptspeise: Würstchen an Rösti
Die Bratwürste in Öl braten. Die Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen, reiben und mit einem Ei, Mehl, den Fenchelsamen, Salz und Pfeffer vermengen. Aus diesem Teig drei Röstis in einer Pfanne mit Öl braten. Die Zwiebeln in dem Bratensaft der Würstchen anbraten, mit Rotwein ablöschen und zum Schluß etwas Sahne und einen Brühwürfel hinzufügen. Die Würstchen nochmal in die Pfanne geben und mit den Zwiebeln ziehen lassen. Alles auf einem Teller anrichten und mit Basilikum garnieren.

14.590 Yufkaroulade auf Kürbissauce

Kosten für Zutaten DM 14,10
1 Becher Blattspinat
200 g Lammkoteletts
2 Kartoffeln
1 Glas Kürbisstücke
1 Knolle Sellerie
100 g Speck durchwachsen
1 Becher Yufka

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Yufkaroulade auf Kürbissauce
Zubereitung der Hauptspeise: Yufkaroulade auf Kürbissauce
Die Lammkoteletts auslösen, in Olivenöl anbraten und würzen. Zwei Knoblauchzehen -für den Geschmack- mitbraten. Die Kartoffeln schälen, in große Stücke schneiden und in Olivenöl angehen lassen. Den Speck in Scheiben und die Kürbisstücke dazugeben. Mit Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen, würzen und einkochen lassen. Den Sellerie schälen, würfeln, in kochender Milch garen und mit Salz und Pfeffer würzen. Ein Stück

Yufka-Teig auslegen. In die Mitte ein paar Blätter Spinat als Bett ausbreiten. Das Fleisch darauflegen, und den Teig zusammenrollen. Diese "Roulade" fritieren. Ein wenig vom Yufka in Streifen schneiden und ebenfalls fritieren. Die Kürbissauce pürieren, durch ein Sieb passieren und als Spiegel auf einem Teller verteilen. Den Sellerie anmixen und als Häufchen auf der Sauce verteilen. Die Roulade aufschneiden, auf den "Spiegel" legen und mit den Yufka-Streifen garnieren.

14.591 Zackenbarsch auf Kartoffelschnee

Kosten für Zutaten DM 18,25
1 Schale Champignons braun
1 Birne
1 Schale Krabben
3 Kartoffeln
1 Mangold
1 Orange
1 Tüte Studentenfutter
150 g Zackenbarschfilet

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Champignonsuppe Hauptspeise: Zackenbarsch auf Kartoffelschnee
Zubereitung der Hauptspeise: Zackenbarsch auf Kartoffelschnee
Den Zackenbarsch in der Mitte teilen und in Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Eischnee schlagen und das geschrotete Studentenfutter unter den Eischnee geben. Die Masse auf dem Zackenbarsch anrichten und in den Backofen geben. Die Sauce ist bestehend aus Geflügelfond, die Birnen spalten und hinzugeben, ausserdem etwas Orangensaft und Orangenfilets hinein geben, Currypulver, Salz und Pfeffer. Das Ganze verkochen lassen. Die Kartoffeln schälen, klein würfeln und kochen. Danach mit einer Kartoffelpresse durchdrücken. Die Krabben später dazwischen legen. Beim Mangold die Blätter abteilen und in Butter anbraten und würzen. Alles auf einem Teller anrichten.

14.592 Zackenbarschfilet mit Trüffelschuppen

Kosten für Zutaten DM 19,26
1 Blumenkohl klein
1 Schale Brennesseln
1 Baby Ananas
2 Orangen
1 Becher Mascarpone
6 Möhren
4 Trüffelkartoffeln
1 Romanesco klein
150 g Zackenbarschfilet
1 Tüte Walnußkerne
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Zackenbarschfilet mit Trüffelschuppen Dessert: Orangen-Ananas-Lasagne

Zubereitung der Hauptspeise: Zackenbarschfilet mit Trüffelschuppen
Das Zackenbarschfilet würzen, säuern, auf der Hautseite scharf anbraten, mit einigen dünn gehobelten Scheiben von der Trüffelkartoffel belegen, würzen und im Ofen garziehen lassen. Die Wirsingblätter mit den tournierten Möhren und geschnittenen Romanesco- und Blumenkohlröschen im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in einer Butterflocke mit Salz und Pfeffer nachschwenken. Für die Soße Weißwein reduzieren, mit Sahne und einer Ecke Brühwürfel verfeinern, die Brennesseln unterrühren, einkochen, pürieren und mit geschlagener Sahne aufmontieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einer Zitronenscheibe garnieren.

14.593 Zander in Meerrettichsoße

Kosten für Zutaten DM 18,10
3 Gambas
3 Kartoffeln
1 Stange Lauch
4 Möhren
1 Meerrettich
500 g Rote Bete vorgekocht
1 Bd. Spinat
150 g Zanderfilet
1 Schale Weintrauben grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Weintraubensüppchen Hauptspeise: Zander in Meerrettichsoße
Zubereitung der Hauptspeise: Zander in Meerrettichsoße
Das Zanderfilet in Weißwein und Zitronensaft pochieren, einkochen, gesäuerten und fein geraspelten Meerrettich einrühren, mit Sahne auffüllen, würzen und ziehen lassen. Den Lauch waschen, in feine Streifen schneiden, im tiefen Fett ausbacken und salzen. Die Kartoffeln und Möhren tournieren, im Salzwasserbad blanchieren und in Butter nachschwenken.

14.594 Zander unter der Haube

Kosten für Zutaten DM 19,07
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
3 Kartoffeln
1 Becher Maronen
1 Pithaya
500 g Rote Bete vorgekocht
1 Glas Rumfrüchte
1 Bd. Rosmarin
200 g Spekulatius
150 g Zanderfilet
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Maronencremesuppe Hauptspeise: Zander unter der Haube Dessert: Spekulatiu-

stürmchen
Zubereitung der Hauptspeise: Zander unter der Haube
Die übrigen Zwiebelwürfel mit Kartoffelwürfeln in Olivenöl anbraten, frischen Rosmarin dazugeben, mit Wasser ablöschen, Rote Bete Würfel unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit einem Schuß Rotweinessig verfeinern. Einen Teil der Spekulatius zermahlen, mit 4 EL Creme fraiche und einem Eigelb verrühren, den in Olivenöl angebratenen Zander damit bedecken und im Ofen gratinieren.

14.595 Zanderfilet in Weißwein-Kräutersoße an Wurzelgemüse

Kosten für Zutaten DM 18,89
2 Bananen
6 Möhren mit grün
1 Schale Shii-Take Pilze
1 Glas Schwarzwurzeln
1 Becher Tempura
1 Glas Quittenkonfitüre
150 g Zanderfilet
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Zanderfilet in Weißwein-Kräutersoße an Wurzelgemüse Dessert: Gebackene Banane auf Quittenkonfitüre
Zubereitung der Hauptspeise: Zanderfilet in Weißwein-Kräutersoße an Wurzelgemüse
Das Zanderfilet entgräten, würzen, mit Tempura mehlieren und in Olivenöl, einer Knoblauchzehe und Zitronenschale anbraten. Die Möhren und Schwarzwurzeln tournieren, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen, würzen und in Butter schwenken. Die geputzten Pilze mit der in Würfel geschnittenen Zwiebel in Olivenöl und einem zeriebenen Brühwürfel anschwitzen und mit Butter verfeinern. Für die Soße Weißwein mit einem Brühwürfel einkochen, mit Sahne auffüllen, würzen und mit frisch gehackten Kräutern pürieren. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1996 Weißburgunder Spätlese 'trocken' Weingut Wöhrwag/Untertürkheim aus Württemberg

14.596 Zanderfilet unter der Kartoffelhaube

Kosten für Zutaten DM 16,43
1 Chili grün
1 Chili rot
1 Schale Cocktailtomaten
1 Apfel
1 Schälchen Himbeeren
1 Stange Lauch
1 Ingwerknolle
3 Kartoffeln
1 Bd. Spargelbohnen
150 g Zanderfilet
1 Tafel NESTLE Weiße Schokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Zanderfilet unter der Kartoffelhaube Dessert: Karamelisierte Apfelspalten auf Ingwer-Schokoladen-Sahne
Zubereitung der Hauptspeise: Zanderfilet unter der Kartoffelhaube
Das Zanderfilet säubern, säuern, salzen, mit einer Masse aus geriebenen Kartoffeln, fein geschnittenen Lauchstreifen, einem Ei, Salz, Pfeffer und Muskat bedecken, in Olivenöl anbraten und mit einer Butterflocke nachschwenken. Die Spargelbohnen im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und mit Butter verfeinern. Für die Soße die Cocktailtomaten halbieren, würzen, in Olivenöl anschwenken, mit Weißwein ablöschen und mit kleingeschnittenen Chilischoten, Tabasco, Sojasoße, gehacktem Basilikum und einer Butterflocke verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

14.597 Zopf vom Thunfisch

Kosten für Zutaten DM 13,96
9 Datteln frisch
1 Fleischtomate
1 Flasche Kleiner Feigling
1 Becher Johannisbeeren rot
300 g Thunfisch frisch
250 g TUFFI Schmand

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Zopf vom Thunfisch Dessert: Zabaione mit Johannisbeeren und Datteln
Zubereitung der Hauptspeise: Zopf vom Thunfisch
Reis kochen. Die Tomate schälen und aus der Schale ein "Röschen" drehen. Den Thunfisch in Frischhaltefolie legen, plattieren, drei Streifen einschneiden (bis ca 2 cm vor dem Ende) und flechten. Butter in eine Pfanne geben und den Thunfischzopf darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Weißwein ablöschen und 10 min. im Ofen weitergaren. Drei Eigelb mit Weißwein schaumig rühren. Für die Sauce Hollandaise drei Stück Butter in einem Topf schmelzen und einmal aufkochen lassen. Es entsteht eine "Schaumkrone", die nach kurzer Zeit wieder zusammenfällt, sobald die zweite Krone entsteht, ist die Temperatur optimal und die Butter kann mit der Eigelbmasse bei gleicher Temperatur (ca. 40-50 Grad) verquirlt werden. Anschließend mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und etwas Schmand abschmecken. Den Thunfisch mit der Sauce Hollandaise servieren, dazu den Reis geben und mit dem Tomatenröschen dekorieren. Den Feigenschnaps trinken Sie, wenn die Hollandaise nicht gelingen will.

14.598 Zucchini gefüllt al - Italiano

Kosten für Zutaten DM 12,58
1 Baby Ananas
1 Becher Hackfleisch
2 Tomaten
250 g TUFFI Quark
1 Becher Torteletts
1 Zwiebel
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Zucchini gefüllt al - Italiano Dessert: Tortelett von Lojewski
Zubereitung der Hauptspeise: Zucchini gefüllt al - Italiano
Die Enden der Zucchini entfernen und mit einem Apfelkern- Ausstecher aushöhlen. In einem Topf gehackte Zwiebel, Pfeffer, Salz und etwas Knoblauch anschwitzen und noch heiß zu dem rohen Hackfleisch geben. Die Masse in die ausgehöhlten Zucchini füllen und im Ofen ca. 10 Min. garen. Fein geschnittener Knoblauch und eine gewürfelte Tomate mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Ca. 8 Min. kochen und zum Schluß mit ein wenig Wasser und einem Schuss Tabasco ablöschen. Von der zweiten Tomate den Deckel abschneiden und mit einem Basilikumblättchen garnieren. Die gefüllte Avocado aufschneiden und auf der Tomatensauce anrichten.

15 Kochduell, Hauptspeise, Tomate

15.1 1000 Blätter a la Eva

Kosten für Zutaten DM 14,92
1 Stück Blauschimmelkäse
1 Kalbsschnitzel
1 Glas Kirschen
1 Becher Zitronengras
1 Becher Wan Tan Teig
1 Becher Zuckerschoten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Pikante Sünde Hauptspeise: 1000 Blätter a la Eva
Zubereitung der Hauptspeise: 1000 Blätter a la Eva
Zuckerschoten halbieren und mit Pfeffer und Salz in der Pfanne braten. Aus Olivenöl, Balsamico, Basilikum, Petersilie, Minze, Weißwein, Honig und Curry eine Vinaigrette herstellen. Damit die Schoten ablöschen. Wan Tan Blätter mit frischen Kräutern und dem Fleisch belegen. Mit einem 2. Blatt zudecken und in der Pfanne braten. Die fertigen Teigtaschen auf den Zuckerschoten anrichten.

15.2 Älpler Auflauf

Kosten für Zutaten DM 14,48
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
1 Baby Ananas
100 g Gruyere
2 Kartoffeln
1 Fläschchen Kirschwasser
500 g BARILLA Maccharoni
200 g Putenbrust
100 g Speck
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Älpler Auflauf Dessert: Sandras Ananas
Zubereitung der Hauptspeise: Älpler Auflauf
Die Maccharoni kochen. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser garen. Den Speck in Streifen, dieZwiebeln in Scheiben schneiden, und beides in einer Pfanne mit Öl braten. Mit Weißwein ablöschen und mit Creme fraiche, Salz und Pfeffer auffüllen. Die Putenbrust mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen und mit einer Mischung aus Öl und Kräutern der Provence marinieren. Den Käse reiben. Die Nudeln abgießen, in eine eingeölte Auflaufform geben, die Kartoffelwürfel ebenfalls. Den Speck mit den Zwiebeln und den geriebenen Käse daraufschichten und das Ganze

im Ofen bei 220°C überbacken. Die Putenbrust in einer Grillpfanne mit Öl braten. Den Auflauf aus dem Ofen nehmen, das Fleisch dazulegen und mit Kräutern dekoriert, servieren.

15.3 Aprikosen-Huhn mit Spinat-Gnocchi

Kosten für Zutaten DM 18,95
1 Bd. Blattspinat
1 Tüte Backaprikosen
1 Schale Champignons
2 Hähnchenschenkel
1 Becher Gnocchi
1 Gurke
1 Tüte Pecannüsse
1 Becher Nougat
3 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Aprikosen-Huhn mit Spinat-Gnocchi Dessert: Nuß-Nougat-Creme
Zubereitung der Hauptspeise: Aprikosen-Huhn mit Spinat-Gnocchi
Die Hähnchenschenkel auslösen, würfeln, mit den geschnittenen Champignons und Aprikosen in Olivenöl anbraten, würzen, mit Sahne aufgießen, einkochen, mit Salz und Pfeffer nachschmecken und mit gehackter Petersilie vollenden. Die Gurke in Halbmonde tournieren, in Butter ansautieren und mit Salz, Pfeffer und gehacktem Dill würzen. Den gewaschenen und gezupften Spinat in Sahne blanchieren, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken und pürieren. Die Gnocchis in siedendem Wasser kochen, abgießen und in die Spinatsahne geben. Die Tomaten häuten, entkernen, würfeln und unter die Spinat-Gnocchis rühren. Alles dekorativ auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern und Tomatenrosen garnieren.

15.4 Asiatische Gemüsepfanne

Kosten für Zutaten DM 19,59
1 Chinakohl
3 Schoten Chili rot
1 Schale Austernpilze
1 Baby Ananas
1 Eisbergsalat
1 Bd. Estragon
1 Ingwerknolle
1 Bd. Spargel
1 Tüte Sesam
1 Becher Tempeh
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Asiatische Gemüsepfanne Salat: Eisbergsalat mit Zitronencrôutons
Zubereitung der Hauptspeise: Asiatische Gemüsepfanne

Den Chinakohl fein schneiden, geschälte Spargelstifte, geputzte und geschnittene Austernpilze, gewürfelte Zwiebeln und die fein geschnittene Chilischote in Olivenöl anbraten, mit Salz, Pfeffer, Curry, geriebenem Ingwer verfeinern, mit Sojasoße ablöschen, einkochen und auf einem flachen Teller anrichten. Den frischen Estragon fritieren und salzen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit den Sesamkörnern bestreuen.

15.5 Asiatische Hähnchenbrust

Kosten für Zutaten DM 19,09
1 Schote Chili rot
200 g Hähnchenbrust
1 Frühlingszwiebel
1 Schale Erdbeeren
1 Paprika gelb
1 Schale Mungobohnensprossen
1 Glas Sardellen
150 g Thunfisch
1 Salatgurke klein
1 Becher Wan Tan Teig gefroren

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Bonito an Mungobohnensprossen Hauptspeise: Asiatische Hähnchenbrust Dessert: Erdbeer Wan Tans
Zubereitung der Hauptspeise: Asiatische Hähnchenbrust
Das Hähnchenfleisch in Olivenöl anbraten und 15 Min. im Ofen bei 220°C garziehen. Für die Soße Chilistückchen und Paprikawürfel in Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer und etwas Sahne weichkochen und pürieren. Einen Stärketeig aus Eiswasser und Mehl herstellen, die übrigen Frühlingszwiebeln damit überziehen, fritieren und ausbacken. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1996 Bianco di Vignones Sauvignon Blanc / Chardonnay Avignonesi, Cortona aus der Toscana

15.6 Asiatische Leber

Kosten für Zutaten DM 12,49
2 Blutorangen
1 Blumenkohl
1 Birne
150 g Kalbsleber
4 Kartoffeln
400 ml Kokosmilch
50 g Parmesan
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Asiatische Leber Salat: Warmer Birnen-Blumenkohlsalat Dessert: Kokos-Blutorangen-Crêpe

Zubereitung der Hauptspeise: Asiatische Leber
Die Kartoffeln schälen, in kleine Stifte schneiden und in einer Pfanne mit Pflanzenöl goldbraun braten. Die Zwiebel in Scheiben schneiden und in einer Pfanne anschwitzen. Die Leber, die ebenfalls in kleine Stücke geschnitten wurde, hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluß mit etwas Kokosmilch und Sahne auffüllen. Die Kartoffelstäbchen und die Leber mit der Sauce auf einem Teller servieren.

15.7 Asiatische Pfanne

Kosten für Zutaten DM 18,98
1 Broccoli
1 Baby Ananas
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Ingwerknolle
1 Dos. Kokosnusscreme
1 Schale Okra-Schoten
150 g Rinderfilet
2 Tomaten
4 Rambutan

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Tomatensuppe Hauptspeise: Asiatische Pfanne Dessert: Kokoscocktail
Zubereitung der Hauptspeise: Asiatische Pfanne
Das Rinderfilet würzen, würfeln, mit im Salzwasserbad blanchierten Broccoliröschen und Okraschoten im Wok in Olivenöl anschwitzen, mit Sojasauce ablöschen und mit einem Teil der Kokoscreme auffüllen. Die übrigen Frühlingszwiebeln fächerförmig einschneiden, im tiefen Fett ausbacken und salzen. Reis im Verhältnis 2:1 in Salzwasser garen und als Bett auf einem flachen Teller anrichten.

15.8 Asiatische Pfanne mit Pfifferlingen

Kosten für Zutaten DM 14,70
1 Dos. Bambussprossen
1 Banane
150 g Entenfilet
1 Glas Feigen
150 g Pfifferlinge
1 Glas FLUFF Marshmallowpaste
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Asiatische Pfanne mit Pfifferlingen Dessert: Pink Experience
Zubereitung der Hauptspeise: Asiatische Pfanne mit Pfifferlingen
Entenbrust in Würfel schneiden. Reis in Salzwasser kochen. 1 Zwiebel halbieren und in Scheiben schneiden. Pfifferlinge der Länge nach teilen. Zwiebeln in Butter glasig anbraten und die Pilze zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Entenbrust zum Schluß dazugeben

und mit Sojasauce ablöschen. Bambussprossen, Petersilie und Basilikum kleingeschnitten dazugeben.

15.9 Asiatische Pilz-Nudel-Pfanne mit Chicoree

Kosten für Zutaten DM 14,78
1 Chicoree
1 Baby Ananas
250 g Griess
1 Becher Pilzmischung
2 Orangen
500 g BARILLA Maccharoni
2 Zwiebeln
1 Fläschchen Zwetschgenwasser

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Asiatische Pilz-Nudel-Pfanne mit Chicoree Dessert: Warmer Grießschaum mit Ananas-Orangen-Kompott
Zubereitung der Hauptspeise: Asiatische Pilz-Nudel-Pfanne mit Chicoree
Wasser in einem Topf mit etwas Salz zum Kochen bringen. Die Nudeln dazugeben. Die Pilze in Scheiben schneiden.Den Chicoree in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne mit den kleingewürfelten Zwiebeln in etwas Öl anbraten. Die Pilze dazugeben und mit etwas Sojasoße, Pfeffer und Basilikum abschmecken. Die fertiggekochten Nudeln hinzugeben, und das Ganze in der Pfanne servieren.

15.10 Auberginenkörbchen auf Nudelnest

Kosten für Zutaten DM 14,50
1 Aubergine
1 Banane
1 Birne
1 Becher Keniabohnen
1 Becher Mandelblättchen
150 g Rinderfilet
1 Becher BUITONI Spaghetti

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Auberginenkörbchen auf Nudelnest Dessert: Bananensplitter
Zubereitung der Hauptspeise: Auberginenkörbchen auf Nudelnest
Die Nudeln kochen. Das Rinderfilet würzen, anbraten und im Ofen weitergaren. Die Keniabohnen kleinschneiden und in Butter andünsten. Rotwein reduzieren lassen. Die garen Spaghetti in einer Pfanne mit Olivenöl, Salz und Pfeffer braten, dann Petersilie und Muskat dazugeben. Aus der Aubergine zwei "Kronen" ausschneiden, und diese kochen. Aus den Nudeln auf einem Teller ein Nest anrichten, die Auberginen daraufsetzen, mit den Keniabohnen füllen und das Fleisch danebenlegen. Aus dem Bratensaft und dem

reduzierten Rotwein eine Sauce bereiten und diese über das Gericht geben.

15.11 Bananen-Ente mit Tamarillo-Soße

Kosten für Zutaten DM 18,64
1 Bd. Blattspinat
1 Banane
150 g Entenbrust
500 g Haferflocken
1 Glas Pflaumen
1 Orange
1 Schale Pilzmischung
3 Topinambur
2 Tamarillos

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Bananen-Ente mit Tamarillo-Soße Salat: Spinat-Pilz-Salat Dessert: Haferflockenplätzchen mit Orangen-Pflaumen-Kompott
Zubereitung der Hauptspeise: Bananen-Ente mit Tamarillo-Soße
Die Entenbrust würzen, längs einschneiden, mit der geschälten Banane füllen, auf der Hautseite scharf in Olivenöl anbraten und im Ofen bei 220°C garziehen lassen. Die geschälten Topinambur in feine Scheiben hobeln, im tiefen fett ausbacken und salzen. Für die Soße die Tamarillos in Spalten schneiden, in Zucker glasieren, mit Rotweinessig und Rotwein ablöschen, einkochen und mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

15.12 Bergische Nudelschlacht

Kosten für Zutaten DM 10,17
1 Glas Blutwurst
1 Becher Erdnüsse
1 Glas Leberwurst
1 Glas Oliven
1 Becher BUITONI Spaghetti
2 Tomaten
1 Becher Rucola
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Ruccolasalat mit Oliven-Tomatendressing Hauptspeise: Bergische Nudelschlacht
Zubereitung der Hauptspeise: Bergische Nudelschlacht
Für die Erdnußsauce eine halbe Zwiebel in Scheiben schneiden und in Butter andünsten, mit Weißwein ablöschen, reduzieren lassen und einen Becher Sahne sowie einen EL Senf, 1/2 Gemüsebrühwürfel und einige geschälte Erdnüsse hineinrühren. Die Spaghetti in Salzwasser abkochen. Die Leberwurst mit einem Ei und kleingeschnittenem Weißbrot

kräftig vermengen, Klößchen formen und in heißem Wasser ziehen lassen. Die Blutwurst in Scheiben schneiden, in Mehl wenden und in Olivenöl anbraten. Dekoriert wird das Gericht mit einer gefächerten Tomatenhälfte, frischer Petersilie und frischem Schnittlauch.

15.13 Bistecca a la Chilelene

Kosten für Zutaten DM 13,70
1 Bananen
1 Avocado
1 Becher BUITONI Nudeln
1 Glas ANDROS Maronen
1 Schweineschnitzel
1 Becher DR.OETKER Scheibletten Käse
1 Riesenchampignon

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Bistecca a la Chilelene Dessert: Glacierte Maronen in Bananen-Yoghurt-Schaum
Zubereitung der Hauptspeise: Bistecca a la Chilelene
Die Nudeln in Salzwasser kochen. Das Schweineschnitzel in Olivenöl anbraten. Die Avocado schälen, kleinschneiden und in einem Topf mit Pfeffer, Salz und 2 TL Senf würzen. Anschließend die Avocadostückchen auf das Fleisch geben und zwei bis drei Scheibletten obenauflegen. Ein Stück Butter in die Pfanne geben und das Ganze bei Oberhitze im Ofen gratinieren. Für die Sauce den Champignon kleinschneiden, in Butter anschwenken, $1/4$ Brühwürfel dazugeben, mit Weißwein ablöschen und mit Sahne auffüllen. Zum Anrichten die Sauce über die Nudeln geben und mit dem gratinierten Schnitzel servieren.

15.14 Blaukrautwickel an Schwarzwurzelragout

Kosten für Zutaten DM 17,70
1 Brötchen altbacken
1 Chili rot
2 Bananen
150 g Hackfleisch halb und halb
100 g Frühstücksspeck
1 Honigkuchen
3 Mandarinen
5 Schwarzwurzeln
1 Rotkohl
1 Netz Rosenkohl
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Rosenkohl-Chili-Suppe Hauptspeise: Blaukrautwickel an Schwarzwurzelragout Dessert: Honigkuchenstapel
Zubereitung der Hauptspeise: Blaukrautwickel an Schwarzwurzelragout
Einen Fond aus Milch, einem halben Brühwürfel und Zwiebelwürfeln zubereiten, würzen

und einkochen. Das zerkleinerte Brötchen mit dem Hackfleisch kneten, einen Schuß des Fonds unterrühren, würzen, mit den im Salzwasserbad blanchierten Rotkohlblättern und den Speckstreifen umwickeln, in Olivenöl anbraten und im Ofen garen. Die zu Rauten tournierten und geschälten Schwarzwurzeln im Zwiebel-Milch-Fond garen, einkochen, alles auf einem flachen Teller anrichten und mit frisch gehackter Petersilie bestreuen. Hierzu empfiehlt unser Weinfachmann einen 1997 Cerasuolo Cantina Tollo/Umbrien aus Italien

15.15 Blumenkohl-Broccoli-Gratin

Kosten für Zutaten DM 13,95
1 Blumenkohl
1 Broccoli
1 Becher HERTA Gekochter Schinken
1 Stück Edamer
1 Dos. Himbeeren
250 g Nüsse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Blumenkohl-Broccoli-Gratin Dessert: Himbeercreme mit Nüssen
Zubereitung der Hauptspeise: Blumenkohl-Broccoli-Gratin
Blumenkohl- und Broccoliröschen getrennt zwei-drei Minuten blanchieren. Den Schinken würfeln, anbraten und frischgehackte Petersilie dazugeben. Eine Bechamelsauce aus zerlassener Butter, Mehl und Milch herstellen und gut abschmecken. Eine Auflaufform mit Butter fetten, Blumenkohlröschen, Broccoliröschen, gebratenen Schinken in die Form geben, mit Bechamelsauce übergießen, den geriebenen Käse darüberstreuen und in einem auf 250 Grad vorgeheizten Ofen überbacken.

15.16 Blumenkohlrösti mit Entenbrust

Kosten für Zutaten DM 13,48
1 Blumenkohl
1 Dos. Ananas
200 g Entenbrust
2 Kartoffeln
2 Kiwis
1 Becher DR.OETKER Paradiescreme Karamell
1 Becher Shii-Take Pilze

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Blumenkohlrösti mit Entenbrust Dessert: Ananaspfannkuchen mit Paradiescreme
Zubereitung der Hauptspeise: Blumenkohlrösti mit Entenbrust
Die Entenbrust dritteln, in einer Pfanne zuerst auf der Hautseite anbraten, würzen und zum

Weitergaren in den Ofen schieben. Den Blumenkohl und die Kartoffeln reiben, würzen (zur besseren Bindung kann man noch ein Eigelb mit unterrühren) und als Rösti in einer Pfanne beidseitig braten. Die Shii-Take-Pilze in Scheiben schneiden, in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und mit Balsamico ablöschen. Das Rösti auf einem Teller servieren und die Pilze und das Fleisch darübergeben.

15.17 Blutwurst Wan-Tans auf Himmel und Erde

Kosten für Zutaten DM 12,58
180 g Blutwurst
2 Äpfel grün
1 Flasche Altbier
4 Kartoffeln mehlig
1 Becher Wan Tan Teig
1 Zimtstange

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Blutwurst Wan-Tans auf Himmel und Erde Dessert: Gebackene Apfelringe auf Altbier-Zabaione
Zubereitung der Hauptspeise: Blutwurst Wan-Tans auf Himmel und Erde
Die Kartoffeln schälen, kleinschneiden und kochen.Wenn sie gar sind, das Wasser abgießen, Sahne in den Topf geben und mit einem Kartoffelstampfer zu Püree verarbeiten. Die Blutwurst in Würfel schneiden, und je zwei auf ein Stück Wan-Tan-Teig geben. Den Teig mit etwas Wasser benetzen, kleine Taschen daraus formen und diese in der Friteuse fritieren. Einen Apfel kleinschneiden und in einem Topf mit Zucker und Weißwein zu Apfelmus verkochen. Das Apfelmus und das Kartoffelpüree auf einem Teller anrichten, die Blutwurst-Wan-Tans darübergeben.

15.18 Boudroifilet im Zucchinimantel mit Austernpilzen

Kosten für Zutaten DM 19,25
150 g Boudroisfilet
1 Schale Austernpilze
1 Becher Bandnudeln rot
100 g Parmesan
1 Paprika gelb
1 Tüte Pinienkerne
1 Schale Rucola
1 Bd. Radieschen
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Boudroifilet im Zucchinimantel mit Austernpilzen Salat: Paprika-Radieschen-Salat
Zubereitung der Hauptspeise: Boudroifilet im Zucchinimantel mit Austernpilzen

Das Boudroifilet würzen, mit den Zucchinischalenscheiben belegen und im Dampfgarer dünsten. Die geputzten Austernpilze in Olivenöl anschwitzen und mit Salz, Pfeffer und Rosmarin abschmecken. Für die Soße Knoblauchscheiben in Butter anschwenken, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen und mit Salz, Pfeffer und Dill verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Dillblättern verziehren. "

15.19 Brathähnchen Bellevue

Kosten für Zutaten DM 14,84
1 Baby Ananas
2 Becher DR.OETKER Blattgelatine
1 Brathähnchen
100 g Leberwurst
3 Tomaten
100 g Weintrauben grün
100 g Weintrauben schwarz
200 g Waldorfsalat

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Brathähnchen Bellevue
Zubereitung der Hauptspeise: Brathähnchen Bellevue
Die Brüste und die Schenkel vom Brathähnchen auslösen und im Kühlschrank kühlen. Die Karkasse ebenfalls in den Kühlschrank stellen. Die Gelatine einweichen und mit etwas Wasser in einem Topf auflösen. Einen Teil davon unter den Waldorfsalat mengen. Diesen kaltstellen. Die Leberwurst mit einem Schuß Sahne leicht aufschlagen und ebenfalls kühlen. Die Ananas schälen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Die Tomaten schälen und aus den Schalen Rosen drehen. Ein Küchenbrett mit Alufolie beziehen (oder als Alternative einen Spiegel nehmen), die Karkasse darauflegen und mit dem Waldorfsalat bestreichen. Die Schenkel mit Hilfe von Spießen wieder an ihrer ursprünglichen Position anbringen. Die Brüstchen in feine Tranchen schneiden und auf dem Salat verteilen. Das Hinterteil mit dem Grün der Ananas garnieren. Die Leberwurst in einen Spritzbeutel geben und auf das Hähnchen aufdressieren. Mit den Ananasscheiben, den Tomatenrosen und den Weintrauben garnieren.

15.20 Bulette mit Waldpilzragout

Kosten für Zutaten DM 14,54
1 Ananas
1 Becher Hackfleisch
3 Karotten
1 Glas Oliven schwarz
1 Becher Pilzmischung
1 Salatgurke

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Bulette mit Waldpilzragout Dessert: Gefüllte Ananascrepes mit Joghurtschaum
Zubereitung der Hauptspeise: Bulette mit Waldpilzragout
Möhren und Gurken tournieren. Senf, ein bißchen zerbröseltem Weißbrot, Salz , Pfeffer, 1 Eigelb und dem Hackfleisch zu einem Teig verarbeiten. Zu Frikadellen formen und in der Pfanne mit Öl anbraten. Im Ofen weitergaren. Pilze mit Butter und Olivenöl anrösten. Die kleingeschnittenen Oliven dazugeben und alles mit Rotwein ablöschen. Mit kleingehackter Petersilie bestreuen.

15.21 Bunte Nudelmischung

Kosten für Zutaten DM 19,94
1 Becher Bandnudeln
1 Schale Champignons
1 Becher NESTLE Blätterteig
100 g Krabben
1 Becher SCHWARTAU Lebensmittelfarbe
150 g SCHWARTAU Kuvertüre weiss
1 Becher Keniabohnen
1 Bd. Spinat
100 g Schmelzkäse/Leerdamer
1 Quitte
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Bunte Nudelmischung Dessert: Buntes Quittenkissen
Zubereitung der Hauptspeise: Bunte Nudelmischung
Die Bandnudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen. Für die erste Soße die Keniabohnen auf gleiche Länge tournieren, mit einigen Champignonscheiben in Olivenöl anschwitzen, würzen, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen, einkochen, mit einigen Nudeln schwenken und mit roter Lebensmittelfarbe einfärben. Für die zweite Soße die Zucchiniwürfel mit den übrigen Champignonscheiben in Olivenöl anschwitzen, würzen, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen, eine Butterflocke unterrühren, einkochen, mit einigen Nudeln schwenken und mit roter und gelber Lebensmittelfarbe orange färben. Für die dritte Soße den gewaschenen Spinat würzen, in Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein und Brühe ablöschen, mit Sahne auffüllen, die Shrimps unterrühren, einkochen, mit einigen Nudeln schwenken und mit blauer Lebensmittelfarbe einfärben. Für die vierte Soße den Schmelzkäse mit Sahne einkochen, würzen, mit Brühe und Weißwein abschmecken, mit den übrigen Nudeln schwenken und mit grüner Lebensmittelfarbe einfärben. Alles farblich sortiert auf einem flachen Teller anrichten. Hierzu empfiehlt unser Weinfachmann einen 1997 Domaine-Saint-André Gondrin/Gascogne aus Frankreich

15.22 Bunte Spaghettischale

Kosten für Zutaten DM 18,49
200 g KRAFT Frischkäse
1 Dos. Heidelbeeren
150 g Lachs
1 Kohlrabi
1 Tüte SCHWARTAU Mandelblättchen
1 Staudensellerie
1 Becher BUITONI Spaghetti
2 Tomaten
3 Schalotten
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Pochiertes Lachsfilet in Weißwein-Zitronensoße Hauptspeise: Bunte Spaghettischale Dessert: Heidelbeersahne
Zubereitung der Hauptspeise: Bunte Spaghettischale
Die Spaghetti in Salzwasser und Olivenöl garen und abgießen. Für die Soße Sahne mit Zitronensaft einkochen, würzen und mit in Olivenöl und Weißwein eingekochten Schalottenspalten verrühren. Tomatenwürfel, tournierten Sellerie, frisch gehackten Dill und Petersilie unterrühren, über die gegarten Spaghetti geben und in einer Kokotte anrichten.

15.23 Carlos Fischküchlein

Kosten für Zutaten DM 19,40
1 Becher SANELLA Cookie-Teig
100 ml Haselnußöl
1 Becher Keniabohnen
1 Becher Kirschtomaten
1 Fläschchen Kirschwasser
1 Peperoni rot
1 Dos. Maronenpüree
150 g Rotbarschfilet
1 Becher Salatmischung
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Carlos Fischküchlein Dessert: Cookies unter Maronenspaghetti
Zubereitung der Hauptspeise: Carlos Fischküchlein
Die Keniabohnen in ca. 1 cm große Stücke schneiden und mit einer grob gewürfelten Zwiebel und der kleingeschnittenen Peperoni blanchieren. Das Rotbarschfilet zerkleinern und mit Zitronensaft, Ingwerpulver, Curry, Salz, Pfeffer und Basilikum pürieren. Das blanchierte Gemüse, etwas Stärke und ein Ei untermengen. Das Ganze nachwürzen und in einer Pfanne zu kleinen Küchlein braten. Aus dem Haselnußöl, Weißweinessig, Senf, Salz und Pfeffer ein Dressing zubereiten. Die Salatmischung damit anmachen und auf einem Teller anrichten. Mit halbierten Kirschtomaten garnieren. Die Küchlein auf dem Salat verteilen.

15.24 Carpaccio von Zucchini mit Tofuvinaigrette

Kosten für Zutaten DM 14,08
150 g Blattspinat
1 Dos. Aprikosen
200 g Marzipan
270 g Räuchertofu
500 g Sesam
1 Tomate
1 Zwiebel
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Carpaccio von Zucchini mit Tofuvinaigrette Dessert: Marzipan-Aprikosen-Süppchen
Zubereitung der Hauptspeise: Carpaccio von Zucchini mit Tofuvinaigrette
Die Zucchini mit einem Hobel in feine Scheiben hobeln. Die Scheiben auf einem Teller verteilen. Den Spinat waschen, von seinen Stielen befreien und im tiefen Fett fritieren. Auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Sesam in einer Pfanne rösten. Den Tofu, die gehäutete Tomate und die geschälte Zwiebel in kleine Würfel schneiden. Alles mit Balsamico, Salz, Pfeffer, Tabasco, Sojasauce, Basilikum und Olivenöl vermengen und über den Zucchinischeiben verteilen. Den Spinat in der Mitte des Tellers anrichten und mit dem Sesam bestreuen.

15.25 Cheeseburger

Kosten für Zutaten DM 19,10
2 Bananen
3 Hamburgerbrötchen
2 Eier hartgekocht
1 Kopfsalat
3 Möhren
4 Ostereier
150 g Popcornmais
150 g Rinderhüftsteak
10 Scheiben Schmelzkäse
3 Tomaten
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Cheeseburger Salat: Karottensalat Dessert: Schokoladenpopcorn mit gebratenen Bananen
Zubereitung der Hauptspeise: Cheeseburger
Das Rinderhüftsteak durch einen Fleischwolf drehen, mit Salz, Pfeffer, ein wenig Senf und Wasser vermengen und in einer Pfanne zu einem Hamburger braten. Die Zwiebel in Scheiben schneiden und mit in der Pfanne braten. Zwei Scheiben Schmelzkäse auf das Fleisch legen. Das Brötchen im Ofen knusprig backen, auf einen Teller legen und die eine Hälfte mit einem Salatblatt und den Tomatenscheiben belegen. Aus Mayonnaise,

Tomatenmark und Senf eine Sauce glattrühren. Die andere Hälfte des Brötchens mit einem Salatblatt und der Sauce bedecken. Den Cheeseburger und die Zwiebelringe darauflegen.

15.26 Chicken Salsa mit Maisgaletten

Kosten für Zutaten DM 18,78
1 Broccoli
1 Avocado
2 Maiskolben
1 Papaya
1 Peperoni grün
1 Peperoni rot
1 Stubenküken
2 Tomaten
100 g Ricotta
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

kleine pk Cornflakes
Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Broccolisüppchen mit Avocadocrème Hauptspeise: Chicken Salsa mit Maisgaletten
Dessert: Ricotta paniert mit Zitronenmelisse und Cornflakes
Zubereitung der Hauptspeise: Chicken Salsa mit Maisgaletten
Das Stubenküken würzen, in Olivenöl anbraten und 10 Min. bei 220°C im Ofen garziehen. Für die Soße eine halbe rote Peperoni, gewürfelte Zwiebeln und Tomaten in Olivenöl anbraten und mit Gemüsebrühe, Weißweinessig und etwas Petersilie auffüllen. Eine halbe entkernte Papaya dazugeben, pürieren und das gegarte Stubenküken 5 Min. darin ziehen lassen. Von den Maiskolben die Körner entnehmen, im Salzwasserbad kochen und mit einem Teig aus Eiern, Milch, Mehl, Salz und Pfeffer verrühren. Diese Masse zu Galetten formen, in Olivenöl anbraten und mit der grünen Peperoni garnieren. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau, Frau Fischer, einen 1997 Montgras Chardonnay Colchagua/Valley, Barrique aus Chile/Südamerika

15.27 Chili-Hähnchen-Ragout

Kosten für Zutaten DM 19,34
2 Chilischoten rot & grün
1 Schale Champignons braun
1 Hähnchenbrust
1 Ingwerknolle
1 Becher Kokoscreme
10 Lychees
1 Bd. Koriander
1 Mango
1 Becher Reispapier
1 Bd. Zitronengras

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Champignonsäckchen an Zitronengras-Soße Hauptspeise: Chili-Hähnchen-Ragout Dessert: Lychees an Kokoscreme
Zubereitung der Hauptspeise: Chili-Hähnchen-Ragout
Die Hähnchenbrust in Streifen schneiden, würzen und in Olivenöl anbraten. Die Mangowürfel, die fein geschnittenen Chilischoten, etwas gehackten Ingwer, einen Schuß Kokoscreme und die Champignonscheiben dazugeben, mit Sahne auffüllen, einkochen und mit fein geschnittenem Koriander und Schnittlauch vollenden. Als Beilage einen Teil Reis in zwei Teilen Salzwasser aufkochen, ausquellen lassen und mit einer Butterflocke und fein geschnittenem Schnittlauch verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

15.28 Chinakohlrouladen auf Sardellensoße

Kosten für Zutaten DM 18,97
1 Becher NESTLE Blätterteig
1 Broccoli
1 Chinakohl
150 g Lachs
1 Dos. Maronencreme
5 Möhren
1 Bd. Spinat
1 Glas Sardellen
1 Vanillestange

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Lachs im Blätterteig Hauptspeise: Chinakohlrouladen auf Sardellensoße Dessert: Maronencreme mit kleinen Windbeuteln
Zubereitung der Hauptspeise: Chinakohlrouladen auf Sardellensoße
Die Chinakohlblätter im Salzwasserbad blanchieren. Die übrigen Möhrenwürfeln und die übrigen Broccoliröschen in Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, würzen, mit einer Butterflocke verfeinern, in die blanchierten Chinakohlblätter füllen, mit einem Spieß befestigen und in Olivenöl garziehen lassen. Für die Soße geschnittene Sardellen und einige Knoblauchwürfel in Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, würzen und mit frisch gehackter Petersilie verfeinern.

15.29 Cordon Bleu auf geschmolzenen Tomaten

Kosten für Zutaten DM 13,60
1 Aubergine
1 Brötchen altbacken
100 g Gouda
1 Gemüsezwiebel
1 Dos. Fruchtcocktail
500 g Griess
200 g Schweineschnitzel
2 Tomaten
1 Becher DR.OETKER Vanillezucker

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Cordon Bleu auf geschmolzenen Tomaten Dessert: Gebrannte Griessherzen auf flambierten Cocktailfrüchten
Zubereitung der Hauptspeise: Cordon Bleu auf geschmolzenen Tomaten
Das Brötchen im Mixer zerkleinern. Das Schweineschnitzel plattieren, mit dem halbierten Käse füllen, zusammenklappen, mit Spießen feststecken, mehlieren, erst durch Ei, dann durch die Brötchenbrösel ziehen und in einer Pfanne anbraten. Zum Weitergaren bei 200°C in den Ofen stellen. Die Aubergine in Stücke schneiden, in Olivenöl anbraten und mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen. Die Gemüsezwiebel schälen, würfeln und in Olivenöl anbraten. Kleingeschnittene Tomaten, Tomatenmark, Salz, Pfeffer, Kräuter der Provence und Rotwein hinzufügen und einkochen lassen. Diese Sauce auf einen Teller geben, die Auberginenscheiben und das Fleisch darauflegen und mit einem Basilikumblatt garnieren.

15.30 Curry-Puten-Geschnetzeltes

Kosten für Zutaten DM 18,03
1 Broccoli
2 Bananen
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Kürbis
1 Becher Löffelbiskuit
1 Putenbrustfilet
1 Maracuja
2 Pfirsiche
1 Schale Shrimps

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Kürbissuppe mit Krabben Hauptspeise: Curry-Puten-Geschnetzeltes Dessert: Pirsichfächer auf Maracujaschaum
Zubereitung der Hauptspeise: Curry-Puten-Geschnetzeltes
Das Putenbrustfilet in Streifen schneiden, würzen, in Olivenöl anbraten, mit reichlich Currypulver würzen, die Bananenwürfel dazugeben, mit Sahne auffüllen, einreduzieren und mit Salz, Pfeffer und Curry erneut abschmecken. Die Broccoliröschen im Salzwasser-Muskat-Bad blanchieren, abgießen und mit einer Butterflocke verfeinern. Reis in Salzwasser einkochen, die fein geschnittenen Frühlingszwiebeln dazugeben und mit einer Butterflocke verfeinern. Den Reis in einen gebutterten Ring füllen und als Rand auf einen flachen Teller stürzen. Das Putengeschnetzelte in dem Reisrand anrichten, die Broccoliröschen um den Reisrand setzen und mit Basilikumblättern garnieren.

15.31 Currypute auf Kiwisauce

Kosten für Zutaten DM 12,70
100 g Blutwurst
4 Frühlingszwiebeln
1 Fleischtomate
2 Kiwis
5 Kartoffeln
1 Ingwerknolle
200 g Putenschnitzel
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Flöns auf Bratkartoffeln "Alex" Hauptspeise: Currypute auf Kiwisauce
Zubereitung der Hauptspeise: Currypute auf Kiwisauce
Das Putenschnitzel würzen, in Öl anbraten, mit einem Stück Butter und etwas Curry versehen und im Ofen bei 220°C 4-5 min zu Ende garen lassen. Die Zucchini in feine Scheiben schneiden und in einer Pfanne in Öl anbraten. Die Kiwis schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Tomate halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Sahne mit Weißwein, dem geschälten und geriebenen Ingwer, Curry, Basilikum, den Tomatenwürfeln und den Kiwischeiben zu einer Sauce einkochen lassen. Das Putenschnitzel aus dem Ofen holen und mit den Zucchinischeiben bedecken. Die Sauce auf einen Teller geben und das Putenschnitzel darüberlegen.

15.32 Currryscholle auf Spaghettiberg

Kosten für Zutaten DM 11,69
1 Tafel RITTER SPORT Bitterschokolade
1 Becher KRAFT Frischkäse
1 Tüte FERRERO M&M-S
1 Schollenfilet
1 Becher BUITONI Spaghetti
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Currryscholle auf Spaghettiberg Dessert: Schokoladensuppe a la Kalorie
Zubereitung der Hauptspeise: Currryscholle auf Spaghettiberg
Die Spaghetti kochen. Das Schollenfilet enthäuten und in zwei Stücke teilen. Mehl und Curry vermengen, die Schollenfilets darin wenden und in Currybutter anbraten. Für die Weißweinsoße einen Becher Sahne mit einem Schuß Weißwein und einem gehäuften EL Frischkäse einkochen lassen. Kurz vor dem Servieren wird die Soße mit gehackten Dill abgeschmeckt. Zuccini waschen, in Scheiben schneiden, anbraten, mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence abschmecken und auf die gekochten Spaghetti geben.

15.33 Dagmars pfiffige Hummerschwänze

Kosten für Zutaten DM 14,96
1 Camembert
300 g IGLO Broccoli
4 Gambas
4 Kartoffeln
1 Orange
1 Fläschchen Sherry
2 Tomaten
1 Zwiebel
2 Zucchiniblüten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Dagmars pfiffige Hummerschwänze Dessert: Gefüllte Zucchiniblüten
Zubereitung der Hauptspeise: Dagmars pfiffige Hummerschwänze
Die Kartoffeln schälen und mit einem ovalen Pariser Löffel "Oliven" ausstechen. Diese in Wasser garen. Die Broccoliröschen in Wasser blanchieren. Eine Tomate sternförmig halbieren und aushöhlen. Die Gambas putzen und mit Zwiebelwürfeln, Knoblauch, Olivenöl, Zitronensaft und dieTomatenhälften in einer Pfanne anbraten. Etwas Sherry mit Pfeffer und Mayonnaise vermengen und in eine Muschelschale füllen. Die Broccoliröschen mit den "Kartoffeloliven", denTomatenhälften und den Gambas auf einem Teller anrichten und die Sauce dazureichen.

15.34 Das Hühnchen auf der Palme

Kosten für Zutaten DM 14,80
1 Hähnchenschenkel
1 Becher Johannisbeeren rot
1 Kokosnuss
1 Dos. GALEEO Palmherzen
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Das Hühnchen auf der Palme Dessert: Omelett gefüllt mit Johannisbeeren
Zubereitung der Hauptspeise: Das Hühnchen auf der Palme
Die Kokosnuß öffnen. Kokosmilch aufbewahren und das Kokosfleisch kleinschneiden. Die Palmenherzen in Stücke schneiden und in zerlassener Butter anbraten. Die Hähnchenschenkel mit Currypulver bestreichen und im Ofen backen. Für das Wirsingbett wird der Kohl in Streifen geschnitten, im Salzwasser blanchiert, danach auf einem Teller angerichtet und mit den gebratenen Palmenherzen und den Kokosstreifen bestreut.

15.35 Deutsches Traum

Kosten für Zutaten DM 13,65
200 g GERVAIS Hüttenkäse
500 g Erdbeeren
1 Stück Leberkäse
1 Piccolo
1 Orange

1 Glas STOLLENBERG Schwarzwurzeln
1 Zucchini

Kochduell Grundausstattung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Deutsches Traum Dessert: Erdbeerrosette mit Hüttenkäse und Sekt
Zubereitung der Hauptspeise: Deutsches Traum
Den Leberkäse in einer Pfanne mit Sonnenblumenöl anbraten und die in Stifte geschnittene Zucchini dazugeben. Für die Sauce ein Stück Butter zerlassen, mit 2 EL Mehl abstäuben, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen und mit etwas Milch reduzieren. Anschließend mit einem Brühwürfel abschmecken und die Schwarzwurzeln sowie etwas Petersilie dazugeben. Ein Spiegelei braten und mit einer Form rund um das Eigelb ein "Herz" ausstechen. Serviert wird der Leberkäse auf der Sauce, das Spiegelei-Herz darauflegen und mit den Zucchinistiften garnieren.

15.36 Die farbige Reise (1)

Kosten für Zutaten DM 13,97
500 g Cous-Cous
1 Broccoli
1 Flasche GRANINI Orangensaft
7 Möhren
1 Glas Oliven grün
1 Becher Saure Sahne
1 Rote Bete
1 Tomate
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Die farbige Reise (2) Hauptspeise: Die farbige Reise (1)
Zubereitung der Hauptspeise: Die farbige Reise (1)
Die Röschen des Broccoli blanchieren. Wasser mit Olivenöl, Salz und Pfeffer zum Kochen bringen. Etwas Cous Cous mit diesem Wasser übergießen und quellen lassen. Eine Handvoll Oliven unterheben. Die Rote Bete schälen und mit Hilfe eines Gemüsedrehers zu "Spaghetti" hobeln. Diese zweimal in heißem Fett fritieren. Einen Becher Joghurt mit saurer Sahne und Zwiebelstiften vermengen. Die Tomaten achteln, entkernen und auf einem Teller anrichten. Den Joghurt dazwischenträufeln. Das Cous Cous in die Mitte geben. Die Broccoliröschen abschrecken und auf dem Cous Cous verteilen. Mit den Rote Bete-Spaghetti dekorieren.

15.37 Dinner for fun

Kosten für Zutaten DM 13,89
1 Lachsfilet
1 Becher BARILLA Nudeln bunt
1 Meerrettich
1 Bd. Radieschen
1 Becher TUFFI Quark
1 Becher Rosinen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Dinner for fun Dessert: Armer Ritter mit Quark- Rosinencreme
Zubereitung der Hauptspeise: Dinner for fun
Den Lachs enthäuten und kleinschneiden. Mit dem Saft einer halben Zitrone, Pfeffer, Salz, kleingehacktem Schnittlauch und Basilikum marinieren. Rettich reiben und geviertelte Radieschen zugeben. Alles mit Olivenöl, Salz, Pfeffer, Petersilie, Kräuteressig und Zitronensaft verrühren. Nudeln kochen. Auf die Nudeln den Rettichsalat geben und mit dem Lachs krönen

15.38 Ein Herz für Sandra

Kosten für Zutaten DM 13,45
1 Becher Hackfleisch
1 Becher AURORA Griess
1 Glas SCHWARTAU Kirschmarmelade
1 Becher Mandeln
1 Bd. Möhren
1 Papaya
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Ein Herz für Sandra Dessert: Kirschcrepe auf Papayaconfit
Zubereitung der Hauptspeise: Ein Herz für Sandra
Für die römischen Nocken den Grieß laut Packungshinweis in heißer Milch mit etwas geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer anrühren. Den Teig auf ein geöltes Backblech streichen, erkalten lassen, Grießkreise ausstechen und in Öl anbraten. Den Bund Möhren schälen, in Stücke schneiden, andünsten und kurz vor dem Anrichten frisch gehackten Schnittlauch dazugeben. Das Hackfleisch mit einer Scheibe Toastbrot, einem Ei, Salz, Pfeffer, klein gewürfelter Zwiebel anmachen und in Herzform (größerer Herzformausstecher in eine mit Öl ausgelassene Pfanne stellen, Hackfleischmasse hineinfüllen, Stecher entfernen) anbraten. Die gehackten Herzen und die römischen Nocken auf einem Möhrenbett anrichten und mit frischen Basilikumblättern dekorieren.

15.39 Elsen-s Putenzopf

Kosten für Zutaten DM 14,40
1 Stück Baby Ananas frisch
1 Flasche Asbach Uralt
1 Stück Putenunterkeule frisch
1 Stück Maiskolben frisch
1 Glas KÜHNE Rote Bete konserviert
1 Stück Zucchini frisch

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Elsen-s Putenzopf Dessert: Ananas-Zabaione
Zubereitung der Hauptspeise: Elsen-s Putenzopf
Die Putenkeule auslösen und das Fleisch in zwei gleichgroße Stücke schneiden. In die Stücke jeweils drei Streifen bis etwa zwei cm vor dem Ende einschneiden und die Streifen "flechten". Anschließend mit Zahnstochern befestigen, salzen, mehlieren, in Olivenöl anbraten und danach im Ofen weitergaren. Die Maiskörner mit einem Löffel vom Kolben trennen, salzen und ca 2 min. in einem Topf mit Butter andünsten. Die Zucchini in kleine Würfel schneiden und ebenfalls in Butter dünsten. Die Rote Beete pürieren. Die Putenzöpfe auf dem Rote-Beete-Bett servieren und das gedünstete Gemüse dazugeben.

15.40 Emmessier vom Hühnchen

Kosten für Zutaten DM 13,35
1 Avocado
1 Stück Blauschimmelkäse
1 Hähnchenbrust
1 Becher Kirschtomaten
1 Stange Lauch
1 Peperoni

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Dialog vom Schimmelkäse Hauptspeise: Emmessier vom Hühnchen
Zubereitung der Hauptspeise: Emmessier vom Hühnchen
5 Tranchen aus dem Brüstchen schneiden und plattieren (in Folie!). Mit Pfeffer und Salz würzen und braten. Sahne reduzieren lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Lauch in Streifen schneiden, blanchieren und im Eiswasser abschrecken. Kurz durch die Sahne ziehen. Weißwein und Brühwürfel aufkochen, mit der vorbereiteten Sahne auffüllen. Ein Schuss Calvados dazu. Peperoni blanchieren. Fleisch auf der Soße anrichten und mit dem Lauch umlegen. Peperoni dazulegen.

15.41 Entdeckung der Fischstäbchen

Kosten für Zutaten DM 13,30
1 Becher IGLO Erbsen gefroren
4 Eiszapfenrettiche
1 Becher IGLO Fischstäbchen gefroren
3 Kartoffeln
1 Melone
1 Dos. Spargel
1 Becher Rucola

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Erbsenpüreesuppe mit Spargelspitzen Hauptspeise: Entdeckung der Fischstäbchen
Zubereitung der Hauptspeise: Entdeckung der Fischstäbchen
Die Kartoffeln schälen, großzügig würfeln, fritieren, und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Fischstäbchen in einer Pfanne mit Olivenöl braten . Den Eiszapfenrettich schälen und dünn reiben. Die Melone halbieren, entkernen und eine Hälfte in Spalten schneiden. Für die Salatsoße Balsamico, Senf, Olivenöl, Pfeffer und Salz vermengen und über den Salat geben. Die Fischstäbchen als Türmchen auf den Kartoffeln und dem Salat anrichten, mit den Rettichscheiben umranden und die Melonenspalten am Rand drapieren.

15.42 Ente im Kräutermantel

Kosten für Zutaten DM 14,55
200 g Champignons braun
500 ml Buttermilch
150 g Entenbrust
1 Töpfchen Himbeeren
1 Paprika Grün
1 Staudensellerie
1 Radicchio
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Champignonsuppe Ute Hauptspeise: Ente im Kräutermantel Dessert: Himbeer-Buttermilchcreme
Zubereitung der Hauptspeise: Ente im Kräutermantel
Aus Mehl, Milch, 2 Eiern, kleingehackter/m Petersilie, Dill, Schnittlauch, Pfeffer und Salz einen Teig herstellen. Die Entenbrust von ihrem Fett befreien, in Scheiben schneiden, würzen, mehlieren, in dem Teig wenden und in einer Pfanne mit Öl goldbraun braten. Den Staudensellerie in Scheiben, den Paprika in Streifen und die Zwiebel in Spalten schneiden und alles zusammen in Wasser mit einer Flocke Butter, Salz und Pfeffer blanchieren. Das Gemüse abgießen, auf einem Teller anrichten und das Fleisch darauf verteilen. Dazu wird kleingeschnittener Radicchio gereicht, der mit einem Dressing aus Sahne, Senf, Essig, Salz und Pfeffer angemacht wurde.

15.43 Ente im Reisrand

Kosten für Zutaten DM 17,81
1 Bd. Brunnenkresse
2 Chicoree
1 Stück Gouda
1 Entenbrust
3 Kartoffeln
1 Glas Pfeffer grün
2 Orangen
1 Tafel Schokolade zartbitter
1 Schale Tomaten klein

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Ente im Reisrand Salat: Chicorée-Salat mit Orangenfilets Dessert: Süßer Rösti mit Orangenfilets
Zubereitung der Hauptspeise: Ente im Reisrand
Die Entenbrust von der Haut befreien und in einer heißen Pfanne anbraten. Die Entenbrust in Streifen schneiden, würzen und in Olivenöl anbraten. Reis in Salzwasser einkochen, in einen gebutterten und mit Kresseblättern ausgelegten Ring füllen und in die Tellermitte stürzen. Die Tomaten halbieren, in Butter anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Soße Zucker karamelisieren, mit Cidre-Essig ablöschen, mit Sahne auffüllen, einigen Pfefferkörner dazugeben und mit Salz abschmecken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit geriebenem Gouda bestreuen.

15.44 Ente im Rotkohlbett auf Orangen-Walnuß-Karamel

Kosten für Zutaten DM 19,26
1 Entenbrust
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Galia Melone
1 Stück Ingwerknolle
2 Kaktusfeigen
2 Orangen
1 Rotkohl
1 Becher Walnußkerne

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Ente im Rotkohlbett auf Orangen-Walnuß-Karamel Salat: Melonen-Lauch-Salat an Kaktusfeigen-Ingwer-Vinaigrette
Zubereitung der Hauptspeise: Ente im Rotkohlbett auf Orangen-Walnuß-Karamel
Die Entenbrust auf der Hautseite einritzen, würzen, in Olivenöl anbraten, im Ofen garziehen und zum Anrichten aufschneiden. Den Rotkohl in feine Streifen schneiden, in Olivenöl anschwitzen, mit Rotwein und Cidre-Essig ablöschen, mit Zitronen- und Orangenabrieb, reichlich Honig, Nelke. Lorbeer, Salz und Pfeffer verfeinern und einkochen. Für die Soße braunen Zucker karamelisieren, mit Sahne auffüllen, die Orangenfilets und die Walnüsse dazugeben und mit Honig, Chili, Ingwerpulver, Salz, Pfeffer und einem Schuß Cointreau

vollenden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikublatt garnieren.

15.45 Ente süß-sauer

Kosten für Zutaten DM 19,88
1 Apfel rot
200 g Brötchenteig
2 Auberginen klein
150 g Entenbrust
200 g DANONE Hüttenkäse
4 Kartoffeln klein
1 Matjesfilet
1 Glas Preiselbeeren
1 Schale Okra-Schoten
1 Dos. Pfirsiche
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Ente süß-sauer Salat: Matjessalat
Zubereitung der Hauptspeise: Ente süß-sauer
Die Entenbrust würzen und mit der Hautseite zuerst in Olivenöl anbraten. Den übrigen in Scheiben geschnittenen Apfel mit den restlichen Zwiebelwürfeln, Auberginenscheiben, Kartoffelscheiben, den übrigen Pfirsichspalten und längs halbierten Okraschoten in Olivenöl anschwitzen, würzen, mit Sojasauce ablöschen und mit den restlichen Preiselbeeren, Knoblauchscheiben und frisch gehackter Minze verfeinern. Für die Soße den Pfirsichsaft mit Balsamico, Tomatenmark, Salz und Pfeffer einreduzieren, über das gegarte Gemüse geben und ziehen lassen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit frisch gehacktem Schnittlauch vollenden.

15.46 Entenbrust an Erdnußbuttersoße

Kosten für Zutaten DM 19,21
1 Schale Blaubeeren
1 Blumenkohl
1 Apfel
1 Entenbrust
1 Glas Erdnußbutter
2 Kartoffeln
1 Paprika rot
1 Maiskolben
1 Becher MIBELL Quark
1 Bd. Rucola

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Entenbrust an Erdnußbuttersoße Dessert: Apfel-Quark-Soufflé an Blaubeersoße
Zubereitung der Hauptspeise: Entenbrust an Erdnußbuttersoße
Die Entenbrust würzen, in Olivenöl mit einer ungeschälten Knoblauchzehe anbraten, mit

Kräuter der Provence verfeinern und im Ofen garziehen. Die geschälten Kartoffeln mit einem Spiralschneider zu Fäden drehen, im tiefen Fett ausbacken und salzen. Die Maiskörner in Olivenöl ansautieren, mit Salz, Pfeffer und braunem Zucker abschmecken und mit einer Butterflocke verfeinern. Die Blumenkohlröschen im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in Butter, Salz und Pfeffer nachschwenken. Die Paprikaschote vierteln, entkernen, scharf in Olivenöl anbraten und würzen. Für die Soße die Erdnußbutter mit einem Brühwürfel, Sahne und einem Schuß Weißwein verfeinern, den gewaschenen und gezupften Rucola dazugeben und pürieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

15.47 Entenbrust an karamelisierter Weißweinsoße

Kosten für Zutaten DM 18,80
150 g Entenbrust
1 Fenchel
2 Kartoffeln
1 Stange Lauch
5 Möhren
50 g Parmesan
1 Papaya
1 Zucchiniblüte
4 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Pikanter Fenchel Hauptspeise: Entenbrust an karamelisierter Weißweinsoße Dessert: Papaya-Zabaione
Zubereitung der Hauptspeise: Entenbrust an karamelisierter Weißweinsoße
Die Entenbrust würzen, in Olivenöl anbraten, mit Weißwein ablöschen und im Ofen garen. Die Kartoffeln mit einer Reibe in Waffelform bringen, im tiefen Fett ausbacken und salzen. Den Lauch in feine Julienne schneiden, in Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Für die Soße Butter und Zucker karamelisieren, mit Wasser, Gemüsebrühe und Balsamico ablöschen, einen Schuß Entenbratensaft unterrühren und mit kalt angerührter Stärke binden. Die Zucchiniblüte unbehandelt am Tellerrand garnieren. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1996 Château la Baronne Suzette & André Lignère/Fontecouverte/ Corbieres aus Frankreich

15.48 Entenbrust an Pflaumensoße, Pilzragout und Knödel

Kosten für Zutaten DM 18,93
450 g Blätterteig
2 Bananen
150 g Entenbrust
1 Schale grüne Bohnen
1 Becher PFANNI Knödel
5 Pflaumen
1 Schale Pilzmischung
1 Tüte Mandeln
1 Rolle NESTLE Schokoladenlinsen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Bohnensuppe Hauptspeise: Entenbrust an Pflaumensoße, Pilzragout und Knödel Dessert: Bananentörtchen mit Schokolinsen
Zubereitung der Hauptspeise: Entenbrust an Pflaumensoße, Pilzragout und Knödel
Die Entenbrust auf der Hautseite einschneiden, würzen, mit der eingeschnittenen Seite in Pflanzenöl scharf anbraten und im Ofen garziehen. Die geputzten Pilze fein schneiden, würzen, in Butter anschwitzen, mit Sahne und Tomatenmark auffüllen und zum Schluß mit frisch gehackten Kräutern vollenden. Die Knödel in Salzwasser garen und mit den geschälten und gerösteten Mandeln spicken. Für die Soße braunen Zucker karamelisieren, mit Rotwein und Balsamico ablöschen und die entkernten, in Scheiben geschnittenen Pflaumen im Sud dünsten. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 La Segreta Planeta/Menfi, Sizilien

15.49 Entenbrust an Pflaumensoße, Pilzragout und Mandelknödeln

Kosten für Zutaten DM 18,93
450 g Blätterteig gefroren
2 Bananen
150 g Entenbrust
1 Schale grüne Bohnen
1 Becher PFANNI Knödel
5 Pflaumen
1 Schale Pilzmischung
1 Tüte Mandeln
1 Rolle NESTLE Schokoladenlinsen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Bohnensuppe Hauptspeise: Entenbrust an Pflaumensoße, Pilzragout und Mandelknödeln Dessert: Bananentörtchen mit Schokolinsen
Zubereitung der Hauptspeise: Entenbrust an Pflaumensoße, Pilzragout und Mandelknödeln
Die Entenbrust auf der Hautseite einschneiden, würzen, mit der eingeschnittenen Seite in Pflanzenöl scharf anbraten und im Ofen garziehen lassen. Die geputzten Pilze fein schneiden, würzen, in Butter anschwitzen, mit Sahne und Tomatenmark auffüllen und zum Schluß frisch gehackten Kräuter dazugeben. Die Knödel in Salzwasser garen und mit den geschälten und gerösteten Mandeln spicken. Für die Soße braunen Zucker karamelisieren, mit Rotwein und Balsamico ablöschen und die entkernten, in Scheiben geschnittenen Pflaumen im Sud dünsten. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 La Segreta Planeta/Menfi, Sizilien aus Italien

15.50 Entenbrust an Pilzgemüse und Sahne-Blumenkohl

Kosten für Zutaten DM 19,05
150 g Entenbrust
1 Ingwerknolle
1 Schale Pilzmischung
3 Mandarinen
1 Glas Nuss-Nougat-Creme
1 Glas Schattenmorellen
1 Netz Rosenkohl
1 Becher Spekulatius
3 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Entenbrust an Pilzgemüse und Sahne-Blumenkohl Dessert: Spekulatiustürmchen
Zubereitung der Hauptspeise: Entenbrust an Pilzgemüse und Sahne-Blumenkohl
Die Entenbrust parieren, würzen, beidseitig in Olivenöl und Knoblauch anbraten und im Ofen 8 Min. bei 180°C garen. Die geputzten Pilze in Olivenöl und einer Butterflocke anschwitzen. Die Zwiebelwürfel und geriebenen Ingwer in Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen, würzen, einkochen und mit frisch gehacktem Schnittlauch verfeinern. Die im Salzwasserbad blanchierten Rosenkohlblätter durch den Zwiebel-Ingwer-Fond ziehen und auf einem flachen Teller anrichten. Für die Soße einige Zwiebelspalten würzen, in Olivenöl und Knoblauch anschwitzen, mit Estragon und Lorbeerblättern verfeinern, mit Rotwein ablöschen und einreduzieren lassen. Hierzu empfiehlt unser Weinfachmann einen 1996 Marquis de Chesse Moulis/Bordeaux aus Frankreich

15.51 Entenbrust an Pilzragout und Kohl-Spaghetti

Kosten für Zutaten DM 19,18
1 Chinakohl
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
150 g Beerenmischung
200 g Entenbrust
200 g DANONE Hüttenkäse
2 Nektarinen
1 Becher BUITONI Spaghetti
150 g Shii-Take Pilze

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Entenbrust an Pilzragout und Kohl-Spaghetti Dessert: Beerencrème Getränk: Nektarinen-Bowle
Zubereitung der Hauptspeise: Entenbrust an Pilzragout und Kohl-Spaghetti
Die Entenbrust anbraten, würzen und 15 Min. im Ofen bei 220°C garen. Die Spaghetti in Salzwasser kochen. Einige Chinakohlblätter in Streifen schneiden und mit Chili, Petersilie, Peperoni, Knoblauch, Salz und Pfeffer kurz anbraten, die Spaghettis hinzugeben und nochmals anbraten. Die Pilze in Olivenöl, Knoblauch, Salz und Pfeffer sautieren und zum Schluß Petersilie hinzugeben. Für die Soße Balsamico und Butter reduzieren, mit Rotwein, Calvados, Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Mehl und Butter binden und mit Rotwein

und Zucker abschmecken. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1995 Vina Diezmo, Cruanza SA, Rioja aus Spanien

15.52 Entenbrust auf Farfalle

Kosten für Zutaten DM 14,53
1 Aubergine
150 g Austernpilze
1 Dos. Brombeeren
200 g Entenbrust
500 g BARILLA Farfalle
250 g Kräuterfrischkäse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

kleine pk DR.OETKER Vanillezucker
Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Entenbrust auf Farfalle Salat: Warmer Auberginensalat Dessert: Brombeercreme
Zubereitung der Hauptspeise: Entenbrust auf Farfalle
Die Farfalle kochen. Die Entenbrust auf der Hautseite einritzen, in einer Pfanne mit Pflanzenöl anbraten und im Ofen bei 180°C weitergaren lassen. Für die Sauce 250 ml. Sahne mit einem Schuß Weißwein reduzieren lassen, Salz, Pfeffer und etwas von dem Kräuterfrischkäse dazugeben. Einkochen lassen. Die garen Nudeln durch die Sauce schwenken, ein paar frischgeschnittene Kräuter hinzufügen. Die Entenbrust aufschneiden (vorher etwas ruhen lassen) und mit den Nudeln auf einem Teller servieren. Als Dekoration eine Tomatenrose drehen (Tomate von der Paprikaseite ausgeliehen).

15.53 Entenbrust auf indischem Gemüse

Kosten für Zutaten DM 18,71
1 Blumenkohl
1 Tüte Cashewkerne
1 Glas Amarenakirschen
150 g Entenbrust
2 Limetten
1 Papaya
1 Paprika gelb
1 Schale MIBELL Quark
1 Tafel Schokoladenriegel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Entenbrust auf indischem Gemüse Dessert: Amarenabecher mit Cashewnüssen
Zubereitung der Hauptspeise: Entenbrust auf indischem Gemüse
Blumenkohl und Paprika in Streifen schneiden, in Öl und Butter dünsten, mit Sahne und Yoghurt auffüllen. Etwas Limettenschale abreiben. Die Papaya kochen, schälen, entkernen

und gewürfelt hinzugeben. Die Entenbrust vorsichtig nur auf der Hautseite mit Curry anbraten , ein wenig Sojasauce, Honig, Petersilie, Rotwein und Knoblauch hinzugeben und für ca. 6 Minuten in den Ofen stellen. Danach filetieren und mit dem Gemüse in einer Schüssel anrichten.

15.54 Entenbrust auf Mandarinen-Rosmarin-Soße

Kosten für Zutaten DM 18,79
2 Birnen
3 Chicoree
150 g Entenbrust
4 Kartoffeln
1 Karambole
1 Fläschchen Johannisbeerlikör
4 Mandarinen
1 Bd. Rosmarin
200 g Ziegenkäse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Karambole-Ziegenkäse-Türmchen Hauptspeise: Entenbrust auf Mandarinen-Rosmarin-Soße
Zubereitung der Hauptspeise: Entenbrust auf Mandarinen-Rosmarin-Soße
Die Entenbrust würzen, mit der Hautseite zuerst in Olivenöl anbraten und 6 Min. bei 180°C im Ofen garen. Die Chicoreestreifen würzen, in Olivenöl und Zucker anschwenken, Birnenspalten dazugeben, mit einem Spritzer Zitronensaft ablöschen, schmoren lassen, und eine Butterflocke dazugeben. Für die Soße Zucker karamelisieren, frisch gehackten Rosmarin einrühren, mit einem Schuß Rotweinessig und Rotwein ablöschen, die Mandarinensegmente einrühren, würzen und einkochen. Einen Stiel Rosmarin fritieren und als Dekoration über die aufgeschnittene Entenbrust geben.

15.55 Entenbrust auf Orangen-Marzipan-Soße

Kosten für Zutaten DM 19,45
1 Becher Bandnudeln grün
1 Blumenkohl
150 g Entenbrust
1 Glas Himbeeren
2 Orangen
1 Becher SCHWARTAU Marzipan
1 Becher Minipasteten
1 Dos. Maronencreme

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Entenbrust auf Orangen-Marzipan-Soße Salat: Blumenkohlsalat Dessert: Maronenpasteten
Zubereitung der Hauptspeise: Entenbrust auf Orangen-Marzipan-Soße

Die Entenbrust würzen, auf der Hautseite einschneiden, ohne Fett auf der Hautseite zuerst scharf anbraten, einige Orangenfilets dazugeben und ziehen lassen. Die übrigen Orangenfilets in ihrem Eigensaft und Orangenzesten einkochen, gezupften Marzipan unterrühren, mit Honig, Rotwein, Balsamico und Brühe verfeinern, pürieren und mit Salz und Pfeffer nachschmecken. Die Bandnudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen und mit etwas Butter verfeinern.

15.56 Entenbrust auf Pilz-Gemüse-Souflée

Kosten für Zutaten DM 18,49
1 Schale Austernpilze
150 g Entenbrust
1 Galia Melone klein
1 Bd. Frühlingszwiebeln
3 Kartoffeln
100 g Lachsschinken
1 Bd. Möhren
1 Becher Quark
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Entenbrust auf Pilz-Gemüse-Souflée Dessert: Melonen-Quar-Cocktail
Zubereitung der Hauptspeise: Entenbrust auf Pilz-Gemüse-Souflée
Die Entenbrust würzen, in Olivenöl anbraten, mit Rotwein ablöschen, mit Knoblauch, gehackter Petersilie, Butter und Kräuter der Provence verfeinern und im Ofen garziehen. Die geschnittenen Austernpilze mit einem Teil der Zucchini- und Möhrenstifte in Olivenöl anbraten, würzen und in gebutterte Metallringe füllen. Aus drei verquirrlten Eiern, Salz und Pfeffer über einem heißen Wasserbad ein Souflée aufschlagen, über die gefüllten Metallringe nappieren und im Ofen backen. Die geschälten Kartoffeln in feine Scheiben schneiden, in Olivenöl und Butter anbraten, den gewürfelten Lachsschinken, die übrigen Möhren- und Zucchinistifte und die geschnittenen Frühlingszwiebeln dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

15.57 Entenbrust auf Pilzbett

Kosten für Zutaten DM 18,03
3 Äpfel
150 g Entenbrust
1 Glas SCHWARTAU Johannisbeergelee
4 Kartoffeln
100 g Krabben
1 Schale Pilzmischung
1 Papaya
5 Rotkohl klein
1 Becher Schweineschmalz

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Entenbrust auf Pilzbett Salat: Papaya-Cocktail

Zubereitung der Hauptspeise: Entenbrust auf Pilzbett
Die Entenbrust auf der Hautseite einritzen, würzen, in Olivenöl anbraten, mit Weißwein und Rotwein ablöschen und im Ofen garziehen. Die Rotkohlköpfe vom Strunk befreien, in Schweineschmalz anschwitzen, mit einem Schuß Weiß- und Rotwein und Zucker verfeinern, einige Apfelspalten als Geschmacksgebung mit in die Pfanne geben und im Ofen garziehen lassen. Die übrigen Apfelspalten tournieren, in Butter anschwitzen, mit Calvados ablöschen und einkochen. Für die Soße geschnittene Pilze in Butter anschwenken, mit Sahne auffüllen und mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft verfeinern. Das Johannisbeergelee mit geschlagener Sahne verrühren und in Kugelform auf dem Teller anrichten.

15.58 Entenbrust auf Rotkohl mit Basilikumknödeln

Kosten für Zutaten DM 19,85
1 Avocado
1 Ananas
150 g Entenbrust
1 Becher Hüttenkäse
1 Schale Garnelen
1 Becher Knödelteig
1 Rotkohl
1 Tüte Walnußkerne
1 Becher Wan Tan Teig

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gefüllte Wan Tan Taschen mit Avocado Hauptspeise: Entenbrust auf Rotkohl mit Basilikumknödeln Dessert: Ananasträume
Zubereitung der Hauptspeise: Entenbrust auf Rotkohl mit Basilikumknödeln
Die Entenbrust würzen, auf der Hautseite einschneiden, in Olivenöl anbraten, im Ofen garziehen und zum Anrichten auftranchieren. Den Rotkohl in feine Streifen schneiden, in Balsamico und Rotwein einkochen und mit Zimtpulver würzen. Den Knödelteig mit Wasser anrühren, gehackten Basilikum untermengen, zu kleinen Kugeln formen, in Gemüsebrühe garen und in Butter mit Salz und Pfeffer nachschwenken. Für die Soße Rotwein und Geflügelfond einreduzieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit reichlich kalten Butterflocken aufmontieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

15.59 Entenbrust auf Schalottensoße an Pilzsäckchen

Kosten für Zutaten DM 19,71
1 Apfel grün
150 g Entenbrust
1 Becher Frühlingsrollenteig gefroren
2 Kartoffeln
1 Dos. Kokoscreme
1 Schale Pilzmischung
3 Mandarinen
1 Tüte Mandeln
4 Schalotten

1 Schale Rosenkohl

Kochduell Grundausstattung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Entenbrust auf Schalottensoße an Pilzsäckchen Dessert: Kokossuppe mit Apfel und Mandarinen Träumen
Zubereitung der Hauptspeise: Entenbrust auf Schalottensoße an Pilzsäckchen
Die Entenbrust würzen, mit einer Knoblauchzehe in Olivenöl anbraten und im Ofen bei 190°C garen. Danach die Entenbrust von der Haut trennen und diese nochmals in Butter knusprig braten. Einige geputzte Pilze würzen, in Olivenöl ansautieren, mit einer Prise Muskat verfeinern und in den, mit Eigelb bestrichenen, Frühlingsrollenteig füllen. Die Teigsäckchen mit einem Halm Schnittlauch verknoten und im tiefen Fett ausbacken. Die übrigen Pilze mit einigen Mandeln und Rosenkohlblättern in Olivenöl ansautieren und mit einer Prise Muskat verfeinern. Die geschälten Kartoffeln in Scheiben schneiden und fritieren. Für die Soße die in Streifen geschnittenen Schalotten würzen, in Pflanzenfett ansautieren, mit Weißwein ablöschen, mit Gemüsebrühe auffüllen und zum Schluß mit frischen Kräutern, Tabasco und Sojasoße abschmecken. Die Haut wieder auf die Entenbrust geben und alles auf einem Teller anrichten. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Riesling Kabinett 'halbtrocken' Heyl zu Herrnsheim, Nierstein aus Rheinhessen

15.60 Entenbrust auf Schwarzwurzeln an Rotweinsoße

Kosten für Zutaten DM 18,75
150 g DR.OETKER Creme fraiche
150 g Entenbrust
1 Becher Haferflocken
2 Kartoffeln
100 g Parmesan
4 Mandarinen
5 Mini-Auberginen weiß
500 g Rote Bete vorgekocht
5 Schwarzwurzeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Rote Bete Suppe Hauptspeise: Entenbrust auf Schwarzwurzeln an Rotweinsoße Dessert: Gratinierter Mandarinencrêpe
Zubereitung der Hauptspeise: Entenbrust auf Schwarzwurzeln an Rotweinsoße
Die Entenbrust parieren, auf der Hautseite einschneiden, würzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen 12-15 Min. bei 180°C garen. Die geschälten und in Streifen geschnittenen Schwarzwurzeln in einem Fond aus Milch, Wasser, Brühe, Salz und Pfeffer garziehen lassen. Aus den geviertelten Auberginen und den geriebenen Kartoffeln mit einem Eigelb einen Rösti herstellen, würzen und in Olivenöl und Knoblauch anbraten. Einen Teil des geriebenen Parmesans darüberstreuen und im Ofen gratinieren. Für die Soße Rotwein reduzieren und mit Stärke und Butterflocken binden und verfeinern. Hierzu empfiehlt unser Weinfachmann einen 1996 Minervois Syrah, Cinsault, Mourvedre Château Cros d'

Argeres/Languedoc aus Frankreich

15.61 Entenbrust im Mantel mit Pfirsichsoße

Kosten für Zutaten DM 18,98
150 g Entenbrust
1 Schale Himbeeren
1 Schale Keniabohnen
1 Block SCHWARTAU Kuvertüre
100 g Pistazien
5 Möhren
2 Pfirsiche
1 Becher BUITONI Spaghetti
150 g Speck durchwachsen
1 Becher Zwieback

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Möhrenrahmsuppe Hauptspeise: Entenbrust im Mantel mit Pfirsichsoße Dessert: Himbeerpfannkuchen
Zubereitung der Hauptspeise: Entenbrust im Mantel mit Pfirsichsoße
Die Entenbrust auf der Hautseite einschneiden, würzen, mehlieren, durch ein verquirltes Ei ziehen, mit geschroteten Pistazien und Zwieback panieren und in Olivenöl anbraten. Die Spaghetti in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen und mit etwas Butter nachschwenken. Die Keniabohnen in Salzwasser mit Bohnenkraut, Pfeffer und Butter blanchieren, abgießen, päckchenweise mit Speckstreifen umwickeln und in Butter nachbraten. Für die Soße einen entkernten Pfirsich pürieren, in Zucker karamelisieren, mit einem Schuß Wasser ablöschen, die übrigen Pfirsichspalten einrühren und einkochen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

15.62 Entenbrust in Sherry-Sahne-Soße

Kosten für Zutaten DM 18,12
1 Apfelsine
1 Entenbrust
1 Tüte Maismehl
1 Schale Pfifferlinge
1 Papaya
1 Bd. Möhren
1 Bd. Rucola
1 kleine Flasche Sherry
1 Weißkohl klein

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Entenbrust in Sherry-Sahne-Soße Salat: Rucola-Salat mit gebratenen Pfifferlingen Dessert: Orangen-Papaya-Salat
Zubereitung der Hauptspeise: Entenbrust in Sherry-Sahne-Soße

Die Entenbrust würzen, mit der Hautseite zuerst in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Das Maismehl in siedendem Salzwasser quellen, die Masse mit Vollei, etwas Mehl, Salz, Pfeffer und gehackten Kräutern vermengen und in Olivenöl zu Talern ausbraten. Für die Soße den Bratensud der Entenbrust mit Sherry ablöschen, einkochen und mit einem Schuß Sahne, einer Ecke Brühwürfel, Salz und Pfeffer verfeinern. Den Weißkohl und die geschälten Möhren fein raspeln und mit Joghurt, Cidre-Essig, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

15.63 Entenbrust mit Lycheesoße

Kosten für Zutaten DM 19,09
1 Baguette klein
1 Becher IGLO Broccoli gefroren
150 g Entenbrust
1 Becher BUITONI Farfalle
8 Lychees
1 Schale Pilzmischung
1 Glas Oliven schwarz
2 Zwiebeln
200 g Ziegenfrischkäse

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Bruschetta Hauptspeise: Entenbrust mit Lycheesoße
Zubereitung der Hauptspeise: Entenbrust mit Lycheesoße
Die Entenbrust würzen, mit der Hautseite zuerst in Olivenöl anbraten, mit Rotweinessig, Weißwein, Balsamico und Honig ablöschen, einreduzieren und geschälte, halbierte Lychees einrühren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einer im Salzwasserbad blanchierten Broccolirose garnieren.

15.64 Entenbrustscheiben auf Röstkartoffeln

Kosten für Zutaten DM 13,80
1 Dos. Aprikosen
1 Avocado
200 g Entenbrust
4 Kartoffeln
3 Möhren
1 Becher Rucola
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Entenbrustscheiben auf Röstkartoffeln
Zubereitung der Hauptspeise: Entenbrustscheiben auf Röstkartoffeln
Die Möhren in kleine Scheiben schneiden (oder in Blumenform bringen) und in Salzwasser mit etwas Butter blanchieren. Die Entenbrust vom überlappenden Fett befreien und

den Rest des Fettes kreuzweise einritzen, mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne anbraten und dann im Ofen fertiggaren. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, mit Kräutern der Provence würzen und mit Zwiebelwürfeln in einer Pfanne braten. Eine Hälfte des Ruccola fritieren und die andere Hälfte mit Olivenöl, Balsamico, Pfeffer und Salz marinieren. Die Kartoffeln auf einen Teller geben, mit dem Salat bedecken, darauf die Entenbrust legen und mit fritiertem Ruccola garnieren.

15.65 Entenbrustspitzen im Haselnussmantel

Kosten für Zutaten DM 17,83
1 Artischocke
1 Becher DR.OETKER Creme double
1 Becher Blattspinat
1 Becher Austernpilze
200 g Entenbrust
1 Becher Haselnüsse
1 Becher Trockenobst
1 Fläschchen Sherry
1 Zwiebel rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Artischockenrahmsuppe Hauptspeise: Entenbrustspitzen im Haselnussmantel Dessert: Zimtwaffel mit Trockenobst
Zubereitung der Hauptspeise: Entenbrustspitzen im Haselnussmantel
Die Haut von der Entenbrust entfernen. Die Ente in Tranchen schneiden, würzen, in Mehl, einem Ei und gemahlenen Haselnüssen wenden und in einer Pfanne anbraten. Die Haut separat in derselben Pfanne knusprig braten. Für die Orangenspätzle aus 3 EL Mehl, zwei Eiern und etwas Saft von der Orange (in diesem Fall vom gegnerischen Team geliehen) einen Spätzleteig herstellen, diesen dünn auf ein Brett streichen und in einen Topf mit kochendem Wasser schaben, dann ein paar Minuten garen lassen. Den Blattspinat zupfen, die Pilze kleinschneiden und beides in Butter anschwitzen.

15.66 Entenbruststreifen auf Ingwer-Aprikosen-Soße

Kosten für Zutaten DM 19,84
3 Artischocken klein
1 Tüte Aprikosen getrocknet
150 g Entenbrust
1 Becher Frischkäse Philadelphia
1 Bd. Frühlingszwiebeln
3 Kartoffeln
2 Kiwis
1 Ingwerknolle
1 Tüte Mandeln geschält
1 Radicchio

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gebratene Artischocken mit Radicchiostreifen Hauptspeise: Entenbruststreifen

auf Ingwer-Aprikosen-Soße Dessert: Kiwisuppe mit kandierten Mandeln
Zubereitung der Hauptspeise: Entenbruststreifen auf Ingwer-Aprikosen-Soße
Das Entenbrustfilet in Streifen schneiden, würzen und in einer Grillpfanne in Olivenöl anbraten. Die geschälten Kartoffeln in Würfel schneiden, in Brühe garen, die geschnittenen Frühlingszwiebelknollen dazugeben, abgießen und in Butter nachschwenken. Das Frühlingszwiebelgrün im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und beim Anrichten dekorativ auf den Entenbruststreifen anrichten. Für die Soße den Ingwer in feine Würfel schneiden, in Olivenöl anschwenken, mit Rotwein und Brühe ablöschen, einkochen, die fein geschnittenen Aprikosen dazugeben und mit kalt angerührter Stärke binden.

15.67 Entenstreifen in Rotwein-Schalotten-Soße an Grillgemüse

Kosten für Zutaten DM 18,22
1 Aubergine
1 Entenbrust
2 Kohlrabi
1 Mango
1 Peperoni rot
1 Stück Pecorino
1 Bd. Rucola
3 Tomaten
2 Schalotten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Entenstreifen in Rotwein-Schalotten-Soße an Grillgemüse Salat: Mango-Rucola Salat
Zubereitung der Hauptspeise: Entenstreifen in Rotwein-Schalotten-Soße an Grillgemüse
Die Entenbrust in Streifen schneiden, würzen und kross in Olivenöl anbraten. Die übrigen Tomaten vierteln, würzen und in Olivenöl mit Knoblauch und Basilikumblättern ansautieren. Die Aubergine in Scheiben schneiden, würzen und in einer Grillpfanne mit Olivenöl, Knoblauch und Kräuter der Provence anbraten. Den geschälten Kohlrabi in Halbmonde tournieren, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in Butter und einer Prise Zucker nachschwenken. Für die Soße die Schalottenwürfel in Olivenöl anschwitzen, mit Sojasoße und Honig ablöschen, mit stark reduziertem und mit Lorbeer gewürztem Rotwein auffüllen und mit kalt angerührter Stärke binden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

15.68 Erdnußbutter-Putenspieße

Kosten für Zutaten DM 14,90
350 g Erdnusscreme
1 Töpfchen Himbeeren
200 g Haselnüsse
500 ml LANGNESE Fürst-Pückler-Eis
200 g Putenbrust
3 Tomaten
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Erdnußbutter-Putenspieße Dessert: Schokoladen-Omelett
Zubereitung der Hauptspeise: Erdnußbutter-Putenspieße
Reis kochen. Die Putenbrust in Streifen schneiden und diese auf Spieße stecken. Die Erdnußbutter mit etwas Tabasco, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in einem Topf zum Schmelzen bringen. Die Spieße darin wenden und in einer Grillpfanne mit Öl braten. Die Tomaten würfeln und in Olivenöl ansautieren. Den Reis abgießen und mit den Tomatenwürfeln und etwas Tomatenmark anschwenken. Den Reis mit den Spießen auf einem Teller anrichten und mit Basilikum und Schnittlauch garnieren.

15.69 Exotisches Putenragout

Kosten für Zutaten DM 19,45
1 Tüte Butterkekse
1 Tüte Kartoffelpüree
7 Lychees
1 Tafel FERRERO Kinderschokolade
1 Putenschnitzel
1 Pitahaya
5 Minibananen
3 Maracujas
1 Becher IGLO Spinat gefroren

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Exotisches Putenragout Dessert: Gebackene Honigbananen auf Schokoladensee
Zubereitung der Hauptspeise: Exotisches Putenragout
Das Putenschnitzel würzen, in Würfel schneiden, in Butter, Geflügelfond und Curry anbraten, das pürierte Fruchtfleisch der Pitahaya, Lychees und Maracujas dazugeben, mit Sahne auffüllen, einkochen, mit kalt angerührter Stärke binden und mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken. Den Spinat in 200 ml Milch erhitzen, das Kartoffelpüréepulver dazugeben einkochen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken. Alles dekorativ auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

15.70 Falsches Kaninchen mit Mangoldbällchen

Kosten für Zutaten DM 12,78
2 Bananen
150 g Kaninchenkeule
2 Kartoffeln
1 Glas Preiselbeeren
1 Mangold
250 g Mascarpone

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Falsches Kaninchen mit Mangoldbällchen Dessert: Mascarponevariation a la Stefanie
Zubereitung der Hauptspeise: Falsches Kaninchen mit Mangoldbällchen
Die Kaninchenkeule auslösen, das Fleisch in kleine Stücke schneiden und in Öl braten. Die Kartoffeln schälen, in Stifte schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Den Mangold vom Strunk befreien, die großen Blätter blanchieren, und die Stiele in Streifen schneiden und in Butter ansautieren. Mit Sahne auffüllen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Das Kaninchen mit Sahne, Petersilie und Preiselbeeren verfeinern. Eine Suppenkelle mit einem Küchentuch, dann mit den Mangoldblättern auskleiden. Die Mangoldstiele hineingeben, die Blätter umklappen, und das Küchentuch zusammenpressen, so daß eine Art gefüllte Kugel entsteht. Diese auf einen Teller legen. Das Kaninchenragout daneben verteilen. Die Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch würzen und dazugeben.

15.71 Farfalle mit Putenbruststreifen

Kosten für Zutaten DM 13,91
1 Fläschchen Eierlikör
1 Becher BARILLA Farfalle
200 g Putenschnitzel
1 Becher Mozzarella
1 Orange
1 Tomate
1 Dos. Wasserkastanien

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Farfalle mit Putenbruststreifen Dessert: Glasierte Wasserkastanien mit Orangenfilets
Zubereitung der Hauptspeise: Farfalle mit Putenbruststreifen
Die Nudeln in Salzwasser kochen. Die Pute in Streifen schneiden, würzen, kurz in Öl anbraten. Eine leicht angepresste Knoblauchzehe mit in die Pfanne geben. Basilikum dazugeben. Die Tomate mit kochendem Wasser übergießen, danach mit eiskaltem Wasser abschrecken, so daß sie sich leichter enthäuten lässt. Die Kerne entfernen und die Tomate in kleine Würfel schneiden. Die Tomatenwürfel mit den Putenstreifen in eine Auflaufform füllen und gewürfelten Mozzarella hinzufügen. Das Ganze im Ofen überbacken. Aus Weißwein, Calvados, Sahne, Salz und Pfeffer eine Sauce montieren. Die Nudeln in eine Pfanne und die Putenbruststreifen mit der Sauce darübergeben.

15.72 Farfalle mit Sojapesto und Gemüsepfanne

Kosten für Zutaten DM 12,95
2 Bananen
1 Becher BARILLA Farfalle
1 Paprika Rot
250 g Quark
1 Rotkohl
1 Glas Schattenmorellen
1 Becher IGLO Spinat

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Farfalle mit Sojapesto und Gemüsepfanne Dessert: Desserttrilogie
Zubereitung der Hauptspeise: Farfalle mit Sojapesto und Gemüsepfanne
Die Farfalle kochen. Die Paprika entkernen und mit dem Rotkohl in kleine Stücke schneiden. Beides in einer Pfanne anbraten, mit etwas Tabasco würzen, und mit Rotwein ablöschen. Aus Sojasauce, Balsamico, Olivenöl, Basilikumblättern, Salz und Pfeffer ein Dressing bereiten. Die fertigen Nudeln in eine Pfanne geben und mit dem Dressing kurz anbraten. Den Spinat in einem Topf mit etwas Salz, Pfeffer und Muskat kochen. Das Gemüse mit dem Spinat auf einem Teller anrichten und mit Schnittlauch dekorieren.

15.73 Fasan im Kartoffelmantel

Kosten für Zutaten DM 17,76
1 Becher NESTLE Blätterteig
2 Äpfel
150 g Fasanenbrust
4 Kartoffeln
150 g Keniabohnen
1 Paprika Rot
1 Paprika gelb
1 Becher SCHWARTAU Marzipan
100 g Speck grün
200 g Rosinen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Fasan im Kartoffelmantel Dessert: Apfel im Blätterteig
Zubereitung der Hauptspeise: Fasan im Kartoffelmantel
Mit einem Spiraldreher die geschälten Kartoffeln zu Spaghetti schneiden, die gewürzte Fasanenbrust darin einwickeln, mit frisch gehacktem Basilikum belegen, in Olivenöl anbraten und mit einem guten Stück Butter im Ofen garziehen lassen. Die Keniabohnen würzen, in Butter anschwitzen, den Speck würfeln, unterrühren und mit Knoblauch, Petersilie, Basilikum, Dill und Thymian verfeinern. Für die Soße die Paprika würfeln, in Sahne und einem Schuß Weißwein einkochen, würzen, pürieren und mit kalt angerührter Stärke abbinden.

15.74 Fasanenbrust auf Champagnerkraut und glasierten Weintrauben

Kosten für Zutaten DM 18,10
1 Becher DR.OETKER Blattgelatine
150 g Fasanenbrust
1 Schale Himbeeren
1 Piccolo
5 Scheiben Speck durchwachsen
500 g Sauerkraut
1 Schale Weintrauben grün&rot
1 Zwiebel
1 Vanilleschote

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Fasanenbrust auf Champagnerkraut und glasierten Weintrauben Dessert: Bayrische Vanillecreme mit Himbeerjus
Zubereitung der Hauptspeise: Fasanenbrust auf Champagnerkraut und glasierten Weintrauben
Die Fasanenbrust würzen, in Butter anbraten und mit Weißwein ablöschen. Das Sauerkraut mit Speckwürfeln, Zwiebelringen, Piccolo und einer Prise Zucker anschwitzen. Für die Soße die entkernten Weintrauben in Butter und Zucker karamelisieren, mit einem guten Schuß Calvados ablöschen, flambieren und mit einem Becher Sahne auffüllen. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Gutedel Kabinett Isteiner Kirchberg aus Baden

15.75 Feldsalat mit gebratener Wachtel

Kosten für Zutaten DM 13,30
1 Grapefruit
150 g Feldsalat
200 g Kokosraspeln
1 Ingwerknolle
1 Paprika Rot
2 Zwiebeln
2 Wachteln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Feldsalat mit gebratener Wachtel Dessert: Zabaione von Kokosraspeln
Zubereitung der Hauptspeise: Feldsalat mit gebratener Wachtel
Die Wachteln auslösen, die Brust und die Schenkel in einer Pfanne mit Knoblauch anbraten.Die Paprika entkernen, dritteln und mit in die Pfanne geben.Im Ofen fertiggaren lassen. Die Zwiebeln würfeln. Den Feldsalat putzen. Aus Balsamico, Olivenöl, Senf, Salz, Pfeffer, den Zwiebelwürfeln, Tabasco und geriebenem Ingwer ein Dressing bereiten. Den Salat am Rand eines Tellers anrichten, mit dem Dressing beträufeln und die Wachtel in die Mitte auf die Paprika legen.

15.76 Filets vom Rotbarsch an Granatapfelsoße

Kosten für Zutaten DM 17,05
1 Bd. Blattspinat
1 Granatapfel
2 Maiskolben
2 Pfirsiche
150 g Rotbarschfilet
2 Süsskartoffeln
1 Bd. Radieschen
1 Schale Weintrauben grün
1 klein. Packung Butterkekse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Maiscremesuppe Hauptspeise: Filets vom Rotbarsch an Granatapfelsoße Dessert: Glasierte Pfirsichspalten an Schokoladen-Sahne
Zubereitung der Hauptspeise: Filets vom Rotbarsch an Granatapfelsoße
Das Rotbarschfilet in drei Medaillons schneiden, säubern, säuern, salzen und pfeffern, mehlieren, durch Eimasse ziehen, in geschroteten Butterkeksen panieren und in Olivenöl anbraten. Den gewaschenen Spinat im Salzwasserbad blanchieren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die geschälten Süßkartoffeln raspeln und mit einem halben Becher Sahne und einer Butterflocke einkochen. Für die Soße das Granatapfelfruchtfleisch in einem Schuß Weißwein, Honig, Salz und Pfeffer reduzieren, passieren und mit einer Butterflocke binden.

15.77 Filetsteak mit Karoffelwirrwarr

Kosten für Zutaten DM 13,74
1 Filetsteak
3 Kartoffeln
1 Becher KARWENDEL Kräuterfrischkäse
6 Tomaten
4 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Tomatensuppe Hauptspeise: Filetsteak mit Karoffelwirrwarr
Zubereitung der Hauptspeise: Filetsteak mit Karoffelwirrwarr
Die Tomate oben sternförmig einschneiden, einen TL Frischkäse daraufsetzen, in eine feuerfeste, gefettete Form stellen und im Ofen grillen. Das Filetsteak salzen und pfeffern, in Olivenöl anbraten und im Ofen garen. Die Kartoffeln schälen, in Maschine (erhältlich im Asienladen) zu Spaghettis drehen, kurz abtropfen lassen und in viel Öl anbraten. Zum Schluß mit Salz abschmecken. Für die Rotwein-Zwiebel-Sauce zwei Zwiebeln schälen, in Stückchen schneiden, in Butter anschwitzen, mit Rotwein ablöschen, zusätzlich noch ein größeres Stück Butter unterheben und einkochen lassen.

15.78 Filoteigtaschen mit Allerlei

Kosten für Zutaten DM 19,58
1 Becher Hüttenkäse
500 g Grünkernschrot
1 Becher Filoteig
1 Bd. Löwenzahnblätter
2 Kiwis
2 Pastinaken
1 Orange
1 Bd. Schnittknoblauch
1 Bd. Radieschen
2 Tomaten
1 Bd. grün Spargel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Grünkern-Löwenzahn-Suppe Hauptspeise: Filoteigtaschen mit Allerlei Dessert: Kiwisuppe
Zubereitung der Hauptspeise: Filoteigtaschen mit Allerlei
Den Hüttenkäse mit etwas fein geschnittenem Schnittknoblauch, vermengen, würzen und in die befeuchteten Filoteigblätter einschlagen, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen lassen. Die geviertelten Tomaten, Spargelstifte und das übrige Schnittknoblauch würzen, in Olivenöl anbraten und mit einer Prise Zucker verfeinern. Die geschälten Pastinaken in Scheiben schneiden und mit Radieschenscheiben in einer Vinaigrette aus zwei Teilen Balsamico, einem Teil Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

15.79 Fisch im Grünen

Kosten für Zutaten DM 14,91
200 g Champignons
1 Glas Erdbeermarmelade
250 g Nussmischung
150 g Rotbarschfilet
100 g Ricotta
150 g Rucola
200 g Sultaninen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Fisch im Grünen Dessert: Erdbeer-Nußröllchen
Zubereitung der Hauptspeise: Fisch im Grünen
Die Champignons halbieren, in Scheiben schneiden und in Butter andünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und einige Sultaninen hinzufügen. Das Rotbarschfilet mit Zitrone, Salz, Pfeffer, Curry und Ingwer marinieren und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Einen Teller mit dem Ruccola bedecken. Schnittlauch, Salz, Pfeffer und Öl in einem Mixer pürieren. Den Fisch und kleingeschnittenen Schnittlauch zu den Pilzen geben. Die Schnittlauchsauce auf den Ruccola träufeln, den Fisch und die Champignons dazugeben. Mit Zitronenschnitzen dekorieren.

15.80 Fisch mit neuen Schuppen

Kosten für Zutaten DM 14,69
150 g Couvertüre
50 g Hummersuppenpaste
1 Dos. Erdbeeren
5 Kartoffeln
1 Kiwi
1 Salatgurke
1 NESTLE Yes-Torti
1 Stück Victoriabarsch

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Fisch mit neuen Schuppen Dessert: Yes
Zubereitung der Hauptspeise: Fisch mit neuen Schuppen
Den Victoriabarsch in Form bringen und mit geviertelten Gurkenscheiben belegen. Den Fisch mit Ei einstreichen und dann im Ofen überbacken. Aus den Kartoffeln "Spaghettis" drehen (der Gemüsedreher ist in Asia-Läden erhältlich) oder diese in dünne Streifen schneiden. Aus dem Rest der Kartoffeln lassen sich noch "Champignons" schniten, die als Dekoration verwendet werden können. Die Kartoffeln in einer Pfanne braten. Den Rest des Victoriabarsches mit Weißwein, Butter und Hummersuppenpaste vermengen, köcheln lassen und durch ein Sieb passieren. Die Sauce auf einen Teller geben, den Fisch darauflegen und die Kartoffeln dazugeben. Mit frischen Kräutern garnieren.

15.81 Fisch-Schwert an Olivensoße

Kosten für Zutaten DM 18,59
1 Becher Bandnudeln
100 g Himbeeren
1 Glas Oliven grün
1 Mini-Salami
125 g Mozzarella
1 Tüte Mandeln
150 g Schwertfischsteak
2 Tomaten
3 Schalotten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Nudeltartelettes in Tomaten-Olivensoße Hauptspeise: Fisch-Schwert an Olivensoße Dessert: Marinierte Himbeeren an Mandelspätzle
Zubereitung der Hauptspeise: Fisch-Schwert an Olivensoße
Das Schwertfischsteak würzen, in Olivenöl anbraten, Olivenscheiben dazugeben, mit Knoblauch und Butter verfeinern, mit Weißwein und Zitronensaft ablöschen und reduzieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einigen Zitronenscheiben garnieren. Zur Dekoration ein Küchenmesser durch den gegarten Fisch stechen und servieren. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1996 Caliterra Sauvignon blanc Central Valley aus Chile

15.82 Fischfilet in der Ananas

Kosten für Zutaten DM 14,70
1 Ananas
1 Glas Bambussprossen
1 Becher KELLOGGS Cornpops
1 Stück Gouda
1 Peperoni
1 Dos. geschälte Tomaten
1 Seelachsfilet

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Fischfilet in der Ananas Dessert: Einmal Hawaii und zurück
Zubereitung der Hauptspeise: Fischfilet in der Ananas
Das Seelachsfilet in Stücke schneiden, mit dem Saft einer halben Zitrone säuern, mit Salz und Pfeffer würzen und kurz anbraten. Die Ananas halbieren. Eine Hälfte aushöhlen, die Füllung kleinschneiden und in Öl mit den in Scheiben geschnittenen Bambusstücken und Tomaten anbraten. Abgeschmeckt wird mit einem Becher Sahne und Gewürzen. In die ausgehöhlte Ananashälfte den marinierten Fisch und die Füllung geben, den geriebenen Käse daraufstreuen, die Peperoni überkreuz darauf dekorieren und im Ofen gratinieren. Dekoriert wird die überbackene Ananas mit frischgehackter Petersilie.

15.83 Fischpfanne allerlei

Kosten für Zutaten DM 18,53
1 Blumenkohl
1 Fenchel
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Glas Fischfond
1 Grünkohl
150 g Miesmuscheln
1 Pampelmuse
2 Tomaten
150 g Victoriabarschfilet
1 Zwiebel rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Fischpfanne allerlei Salat: Pampelmusen-Blumenkohlsalat
Zubereitung der Hauptspeise: Fischpfanne allerlei
Den Fenchel vierteln, im Salzwasserbad blanchieren und mit dem in Weißwein, Fischfond, Salz und Pfeffer gegarten Victoriabarschfilet in einer vorgeheizten Kokotte im Ofen ziehen lassen. Die Miesmuscheln waschen und mit Zwiebelspalten in Fischfond, etwas Weißwein, Lorbeer, Salz und Pfeffer garen und ebenfalls in die Kokotte füllen. Die Frühlingszwiebeln putzen, kleinschneiden, mit Tomatenecken und einigen Grünkohlblätter in Fischfond, Weißwein, Ingwer, Curry, Zimt, Chili, Beifuß, Kräuter der Provence, Lorbeer, Salz und Pfeffer garziehen lassen, mit in die Kokotte geben und alles mit frisch gehackten Kräutern garnieren.

15.84 Forelle à la Calvados

Kosten für Zutaten DM 13,97
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
1 Fläschchen Calvados
1 Forelle
6 Möhren
200 g SCHWARTAU Nuss-Nougat
1 Netz Schalotten
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade bitter

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Forelle à la Calvados Dessert: Schokoladenmousse auf Nuß-Nougat-Sauce
Zubereitung der Hauptspeise: Forelle à la Calvados
Reis kochen. Die Schalotten schälen, vierteln, in einem Topf mit Butter andünsten, mit Weißwein ablöschen und mit Salz, Pfeffer und Rosmarin würzen. Immer wieder Weißwein nachfüllen und einkochen lassen. Die Forelle filetieren, mit Zitronensaft und Salz marinieren, mehlieren und scharf in einer Pfanne zuerst auf der Hautseite anbraten. Die Möhren schälen, in Scheiben schneiden und dazugeben. Den Fisch aus der Pfanne nehmen und im Ofen warmhalten. Die Möhren würzen, Butter dazugeben, mit Calvados und Weißwein ablöschen und mit Creme fraiche einkochen lassen. Die Möhren auf einen Teller geben, den Reis abgießen, in ein Förmchen füllen und auf den Teller stürzen. Den Fisch kurz in Butter nachschwenken, dazugeben und mit der Schalottensauce umgeben. Mit Basilikumblättern garnieren.

15.85 Frikadelle in der Kartoffelblüte

Kosten für Zutaten DM 12,05
250 g Hackfleisch
8 Kartoffeln
1 Stange Lauch
200 g Leberwurst
2 Tomaten
1 Bd. Radieschen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Weißbrotherz mit Lebercreme Hauptspeise: Frikadelle in der Kartoffelblüte
Zubereitung der Hauptspeise: Frikadelle in der Kartoffelblüte
Die Kartoffeln schälen und in feine Stifte schneiden. Diese dann in ein Sieb geben und ein weiteres kleineres darüberlegen. Die so festgehaltenen Kartoffelstifte in einer Friteuse fritieren, so daß ein Körbchen entsteht. Das Hackfleisch mit Milch, einem Ei, Salz, Pfeffer und in Milch eingeweichten Toastbrotwürfeln, vermengen. Daraus Frikadellen formen und in einer Pfanne braten. Die Tomaten schälen, entkernen und in Achtel schneiden. Das Sieb auf einen Teller geben, die geachtelten Tomaten hineingeben und die Frikadelle obenauflegen. Den Lauch in dünne Streifen schneiden, blanchieren und den Teller damit dekorieren.

15.86 Frikadellen im Paprikaring an Erdnußnudeln

Kosten für Zutaten DM 18,21
1 Becher Bandnudeln frisch
1 Schale Champignons
1 Apfel
150 g Hackfleisch halb und halb
1 Tüte Erdnußkerne ungesalzen
1 Stück Feta
1 Kiwi
2 Paprika grün & rot
1 Bd. Rucola
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gefüllte Champignonköpfe mit Rucola-Suppe Hauptspeise: Frikadellen im Paprikaring an Erdnußnudeln Dessert: Gefüllter Zimtapfel
Zubereitung der Hauptspeise: Frikadellen im Paprikaring an Erdnußnudeln
Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Weißbrotwürfeln, Milch und einem Vollei verkneten. Paprika in dicke Ringe schneiden. Die Hackmasse jeweils in einen Paprikaring füllen und in Olivenöl mit einer ungeschälten Knoblauchzehe anbraten. Die Erdnüsse und die Zwiebelwürfel in Olivenöl anschwenken, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne und Brühe aufgießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über die al dente gekochten Bandnudeln geben. Alles auf einem flachen Teller anrichten und einem Basilikumblatt garnieren.

15.87 Frikadellen mit Mais auf Blattspinat

Kosten für Zutaten DM 13,40
100 g Blattspinat frisch
150 g Couvertüre (halbbitter)
1 Becher Haselnüsse
200 g Hackfleisch
3 Mandarinen
2 Maiskolben
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Frikadellen mit Mais auf Blattspinat Dessert: Schokocannelloni mit Haselnußsahne
Zubereitung der Hauptspeise: Frikadellen mit Mais auf Blattspinat
Die Zwiebel fein hacken, mit dem Hackfleisch, einem Eigelb, Senf, Salz, Pfeffer und eingeweichtem Toastbrot vermengen. Kleine Frikadellen formen und in einer Pfanne mit Öl braten. Den Mais in jeweils drei Stücke teilen und einen Spieß durchstecken, würzen, in einer Pfanne anbraten und im Ofen fertig garen. Den Spinat kurz mit einer leicht angepressten Knoblauchzehe in einem Topf mit Butter anschwitzen. Abschmecken. Die Frikadellen, den Mais und den Spinat auf einem Teller anrichten.

15.88 Fritierte Barben mit Zucchini-Nudeln

Kosten für Zutaten DM 18,98
150 g DR.OETKER Creme fraiche
1 Dos. Fruchtcocktail
2 Meerbarben
1 Becher Nudeln rot
1 Becher NESTLE Pizzateig
1 Becher SCHWARTAU Marzipan
1 Bd. Rosmarin
1 Glas Weinblätter
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Weinblatt-Pizza Hauptspeise: Fritierte Barben mit Zucchini-Nudeln Dessert: Marzipanschale
Zubereitung der Hauptspeise: Fritierte Barben mit Zucchini-Nudeln
Die Barben entschuppen, mit Rosmarin und Knoblauch füllen, mehlieren, durch einen Teig aus Milch, 3 Eiern, Mehl, Salz, Pfeffer und etwas Zucker ziehen und fritieren. Für die Soße Zitronensaft, Olivenöl, Knoblauch, Salz und Pfeffer verrühren und in einem Schälchen separat reichen. 2 Scheiben Weißbrot in kleine Würfel und in Butter anbraten. Die Nudeln in Salzwasser und Olivenöl kochen, abgießen und mit den in Olivenöl, Salz und Pfeffer ansautierten Zucchinischeiben schwenken. Zum Schluß mit dem übrigen Rosmarin und frisch gehackter Petersilie verfeinern. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Planeta la Segreta Bianco Menfi/Sizilien aus Italien

15.89 Fritierte Garnelenschwänze mit Polenta

Kosten für Zutaten DM 14,48
6 Garnelen
500 g Maisgrieß
1 Becher DR.OETKER Muesli
3 Tomaten
1 Becher Rucola
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Fritierte Garnelenschwänze mit Polenta Dessert: Schweizer Omlett mit Müsli
Zubereitung der Hauptspeise: Fritierte Garnelenschwänze mit Polenta
Reis kochen. Die Garnelen enthäuten, mit Salz und Zitronensaft marinieren. Dann in einer Mischung aus Mehl, Maisgrieß, Thymian- und Basilikumpulver wenden und in einer Friteuse fritieren. Die Hälfte einer gewürfelten Zwiebel mit 2 geschälten und in kleine Stücke geschnittenen Tomaten im Mixer pürieren. Das Püree in einem Topf geben, köcheln lassen und mit Tabasco, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rucola mit einer Sauce aus Balsamico, Olivenöl, der anderen gewürfelten Zwiebelhälfte, Salz und Pfeffer anmachen und in der Mitte eines großen Tellers plazieren. Den Reis danebengeben. Mit

einer geachtelten Tomate die andere Seite dekorieren. Die Garnelen über den Rucolasalat geben.

15.90 Fritierter Spaghettikorb mit Ricotta und Himbeeren

Kosten für Zutaten DM 14,90
1 Glas SCHWARTAU Himbeermarmelade
2 Peperoni
1 Glas Oliven
150 g Rauchfleisch
1 Becher BUITONI Spaghetti
1 Dos. Sardellen
1 Becher Ricotta

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Rauchfleisch mit Sardellenröllchen in scharfer Sauce Hauptspeise: Fritierter Spaghettikorb mit Ricotta und Himbeeren
Zubereitung der Hauptspeise: Fritierter Spaghettikorb mit Ricotta und Himbeeren
Die Spaghettis abkochen, zwischen zwei halbschalenförmigen Küchensieben verschiedener Größe legen, salzen und fritieren. Das Stück Ricotta mit etwas Himbeermarmelade verrühren, salzen und pfeffern, frischgehackte Petersilie dazugeben und mit viel Zitronensaft abschmecken. Den angemachten Ricotta in das Spaghettinest füllen und mit einigen Blättern Zitronenmelisse füllen.

15.91 Fritiertes rinderfilet

Kosten für Zutaten DM 00
1 Ananas
2 Gurke klein
Ingwerknolle
1 Paprika rot
Polenta
Okra-Schoten
150 g Rinderfilet
3 Tomaten
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: fritiertes rinderfilet Dessert: Ingwerklößchen auf Ananassalat
Zubereitung der Hauptspeise: fritiertes rinderfilet
Das Rinderfilet in Würfel schneiden und im tiefen Fett ausbacken. Die geschnittenen Tomaten in Olivenöl, Zwiebeln, Knoblauch und Kräuter der Provence anschwitzen, Paprika und Rotwein dazugeben und mit einer Prise Zucker einkochen. Zum Schluß die Okraschoten in Streifen schneiden und mit Basilikum drunterheben. Die Tomaten und Gurken in dünne Scheiben schneiden und spiralförmig am Tellerrand ansortieren. Diese mit einer Marinade bestehend aus Mayonaise, Senf und Weißwein beträufeln und mit etwas Curry bestäuben.

15.92 Fritiertes Rinderfilet mit Broccoli und Kartoffeln

Kosten für Zutaten DM 14,08
1 Broccoli
1 Avocado
2 Kartoffeln
1 Orange
200 g Marzipan
150 g Rinderfilet
1 Glas Rote Bete

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Avocadoschaum mit Rote Bete Salat Hauptspeise: Fritiertes Rinderfilet mit Broccoli und Kartoffeln Dessert: Überbackene Orangen
Zubereitung der Hauptspeise: Fritiertes Rinderfilet mit Broccoli und Kartoffeln
Die Kartoffeln, schälen, würfeln und ansautieren. Den Broccoli in Röschen zupfen. Das Rinderfilet würfeln und fritieren. Dann das Fleisch mit den Broccoliröschen und den Kartoffeln in einer Pfanne schwenken, Pfeffer, Salz, eine Knoblauchzehe, Tabasco und Sojasauce dazugeben. Alles in einem tiefen Teller servieren und mit Basilikum garnieren.

15.93 Frühlingsrolle a la Lamm

Kosten für Zutaten DM 13,97
1 Artischocke
1 Birne
1 Becher Frühlingsrollenteig
3 Kartoffeln
2 Lammkoteletts
250 g Venusmuscheln
1 Zwiebel
1 Vanilleschote

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Muschelsuppe Hauptspeise: Frühlingsrolle a la Lamm Dessert: Süße Frühlingsrollen Nicole
Zubereitung der Hauptspeise: Frühlingsrolle a la Lamm
Die Kartoffeln schälen und in grobe Streifen schneiden. Die Artischocke von ihren Blättern befreien, entfasern und das Herz in Stücke schneiden und mit den Kartoffeln in Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Lammkoteletts auslösen, die Stücke mit Paprika, Cayenne, Curry, Kräutern der Provence, Salz und Pfeffer marinieren und in die Mitte eines Blattes des Frühlingsrollenteigs legen. Diesen mit Hilfe eines Bindfadens zu einem Säckchen verschnüren und in der Friteuse fritieren. Die Kartoffeln mit den Artischockenstücken auf einem Teller anrichten und das Säckchen in die Mitte stellen.

15.94 Frühlingssalat Fitmacher

Kosten für Zutaten DM 14,14
10 Champignons
1 Dos. BONDUELL Mais
1 Melone
1 Glas LIBBYS Spargel
1 Salatgurke
150 g Schinken gekocht
1 Glas Tomaten eingelegt

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Frühlingssalat Fitmacher Dessert: Melonenkaltschale
Zubereitung der Hauptspeise: Frühlingssalat Fitmacher
2 Spargelstangen in Schinkenscheiben einrollen. Den restlichen Spargel in 5cm lange Stücke schneiden. Die eingelegten Tomaten, Champignons und den Schinken kleinschneiden. Die Gurke halbieren und entkernen. Aus einer Hälfte kleine Kügelchen stechen, die andere Hälfte in kleine Stifte tournieren. Einen Champignon als Dekoration nach Belieben tournieren und in 1/4 l.Wasser garen. 2 Scheiben Toastbrot von der Rinde befreien, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Butter golgelb braten. Die Champignons in einer Pfanne mit Olivenöl bei schwacher Hitze anbraten, Mais, Schinken, Tomaten und Gurken dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles ca. 2 min. anschwenken. Kleingeschnittene Petersilie und Schnittlauch dazugeben und mit den Croutons und dem Spargel auf einem Teller servieren.

15.95 Gänse-Schalotten-Ragout auf Holunder-Rotwein-Soße

Kosten für Zutaten DM 18,59
1 Apfel grün
1 Flasche Holunderbeersaft
150 g Gänsebrust
1 Becher PFANNI Knödel
1 Rotkohl
3 Schalotten
1 Becher Saure Sahne
100 g Speck durchwachsen
1 Becher IGLO Vivactiv gefroren

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gemüse-Speck-Gratin Suppe: Apfel-Rotkohl-Suppe Hauptspeise: Gänse-Schalotten-Ragout auf Holunder-Rotwein-Soße
Zubereitung der Hauptspeise: Gänse-Schalotten-Ragout auf Holunder-Rotwein-Soße
Die Gänsebrust von der Haut befreien, in Würfel schneiden, mit Schalottenspalten in Olivenöl, Salz und Pfeffer anbraten, mit Rotwein und Holunderbeersaft ablöschen und mit einem Schuß Brühe verfeinern. Die Haut separat ohne Fett braten und mit dem Gänseragout anrichten. Die Knödel im Salzwasserbad garen und ziehen lassen. Alles in einem tiefen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

15.96 Gambapfanne mit Kokos-Curry-Soße

Kosten für Zutaten DM 18,76
1 Blumenkohl
3 Gambas
1 Bd. Lauchzwiebeln
1 Glas Kapernäpfel
2 Kartoffeln
1 Becher Kokosmilch
1 Pepino
1 Tüte Studentenfutter
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gemüse-Gratin Hauptspeise: Gambapfanne mit Kokos-Curry-Soße Dessert: Pepino-Creme
Zubereitung der Hauptspeise: Gambapfanne mit Kokos-Curry-Soße
Die geschälten Gambas würzen, in Olivenöl anschwenken und aus der Pfanne nehmen. Den Bratensud mit der Kokosmilch ablöschen, die gewürfelten Tomaten und die Kapernäpfel dazugeben, mit reichlich Curry, Salz und Pfeffer abschmecken, mit Senfsprossen verfeinern, die Gambas wieder dazugeben und ziehen lassen. Die übrigen Kartoffeln schälen, würfeln, in Olivenöl anbraten, die Frühlingslauchscheiben dazugeben und würzen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

15.97 Gambas im Gurkenbett auf Fischsoße

Kosten für Zutaten DM 19,48
2 Äpfel rot
1 Würfel Fischsuppenpaste
4 Gambas
1 Becher Pizzateig
2 Paprika weiß&rot
1 Schale Mascarpone
1 Bd. Mangoldblätter
1 Tüte Rosinen
1 Salatgurke
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Mangoldsuppe Hauptspeise: Gambas im Gurkenbett auf Fischsoße Dessert: Apfelkuchen
Zubereitung der Hauptspeise: Gambas im Gurkenbett auf Fischsoße
Die Gurke in dicke Scheiben schneiden und mittig mit einem Pariser Löffel rund aushöhlen. Die Gambas mit Panzer würzen, in Olivenöl anbraten, aufbrechen, nachwürzen, im dem Vorderteil zuerst in die ausgehöhlten Gurkenscheiben setzen und im Ofen garziehen. Das ausgekratzte Gurkenfruchtfleisch, die Zwiebelwürfel, die Paprikarauten und einige Mangoldstreifen in Olivenöl anschwenken, würzen, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen, die Fischsuppenpaste dazugeben, mit Knoblauch und Dill verfeinern, einkochen

und die gebackenen Gurken-Gambas kurz im Sud mit ziehen lassen. Alles in einem tiefen Teller anrichten und mit Dillsträußen garnieren.

15.98 Gambas mit Mangochutney

Kosten für Zutaten DM 1500
1 Becher DR.OETKER Götterspeise
4 Gambas
1 Becher Keniabohnen
1 Becher Kokosflocken
1 Dos. LIBBYS Mango
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gambas mit Mangochutney Dessert: Mango mit Kokosschaum
Zubereitung der Hauptspeise: Gambas mit Mangochutney
1 Gamba ganz lassen für die Deko. 3 Gambas schälen, das letzte Glied dranlassen und den Darm rausziehen. Knoblauch zerdrücken. Gambas mit Salz, Pfeffer und Knoblauch in ein wenig Olivenöl kurz anbraten (ca. 1. Min.) Mango würfeln und in zerlassener Butter mit einer kleingeschnittener Zwiebel, ein wenig Essig und 2 EL Honig braten. Bohnen in Salzwasser blanchieren, abgießen und mit gehackter Petersilie, Essig, Öl, Salz und Pfeffer abschmecken. Abwechselnd Mangochutney und Bohnen anrichten. Die Gambas obenauf legen.

15.99 Garnelen im Hähnchen an Champignonsoße

Kosten für Zutaten DM 19,85
1 Schale Champignons
1 Tüte Amarettinis
1 Hähnchenbrust
1 Schale Feldsalat
1 Schale Himbeeren
1 Schale Garnelen
1 Schale Maiskolben klein
1 Melone
3 Schalotten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Garnelen im Hähnchen an Champignonsoße Dessert: Falsches Tiramisu
Zubereitung der Hauptspeise: Garnelen im Hähnchen an Champignonsoße
Die Hähnchenbrust würzen, eine Tasche einschneiden, mit einigen fein zerkleinerten Garnelen füllen, in Olivenöl anbraten, in Alufolie einschlagen und im Ofen garziehen. Die übrigen gepulten Garnelen in einem Weißweinsud pochieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den gewaschenen Feldsalat in Olivenöl und einer ungeschälten Knoblauchzehe

anschwitzen und würzen. Die Mini-Maiskolben längs vierteln, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in Butter, Salz und Pfeffer nachschwenken. Für die Soße die geviertelten Champignons und die Schalottenwürfel in Olivenöl anschwenken, mit Weißwein und Brühe ablöschen, mit Sahne auffüllen und mit Kräuter der Provence, Salz, Pfeffer, gehackten Kräutern und geschlagener Sahne verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit in Butter gerösteten Toastbrotecken garnieren.

15.100 Garnelen im Speckmantel auf Glasnudeln

Kosten für Zutaten DM 14,90
Ananas
3 Garnelen
1 Becher Glasnudeln
1 Fleischtomate
1 Honigmelone
1 Glas Oliven grün
100 g Speck frisch

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Garnelen im Speckmantel auf Glasnudeln Dessert: In Honig glacierte Melone
Zubereitung der Hauptspeise: Garnelen im Speckmantel auf Glasnudeln
Die Tomate sternförmig halbieren, eine Hälfte aushöhlen und mit halbierten Oliven füllen. Die Glasnudeln ca. 3 min. in Wasser einweichen und dann in Salzwasser blanchieren. Nach ca. 5min. das Wasser abgiessen, Sojasauce, Olivenöl, Curry, Pfeffer und Salz dazugeben und die Nudeln darin anschwitzen. Den hinteren Teil der Garnelen enthäuten (so dass der Kopf nicht entfernt wird), den Darm herausnehmen, die Garnelen waschen und in einer Pfanne mit Olivenöl ,unter Zugabe einer Knoblauchzehe anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Garnelen herausnehmen, mit einer Speckscheibe in der Mitte umwickeln und bei ca. 70°C in der Pfanne weiterbraten. Die Tomate auf den Glasnudeln anrichten und die Garnelen an den Rand des Tellers legen.

15.101 Gartiniertes Straußensteak an scharfen Maisplätzchen

Kosten für Zutaten DM 17,21
1 Chinakohl
100 g Cheddar
2 Apfelsinen
1 Dos. Mais
1 Becher DR.OETKER Paradiescreme Vanille
2 Peperoni rot
5 Möhren
150 g Straußensteak
1 Schale Rucola
4 Schalotten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gartiniertes Straußensteak an scharfen Maisplätzchen Salat: Salat von Möhren und Rucola Dessert: Vanillecreme auf karamelisierten Orangen
Zubereitung der Hauptspeise: Gartiniertes Straußensteak an scharfen Maisplätzchen
Das Straußensteak würzen, in Olivenöl anbraten, mit einigen Scheiben Cheddar belegen und im Ofen bei 220°C gratinieren. Den Mais abgießen und mit zwei Eiern, Mehl, einer Prise Muskat, Salz und Kräutern der Provence pürieren. Eine geschnittene Peperoni unterrühren und in Olivenöl zu Plätzchen backen. Für die Soße die Schalotten in Butter, Zucker, Balsamico und Rotwein anbraten, den fein geschnittenen Chinakohl dazugeben, würzen und auskochen. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1996 Pinotage Saxenburg Stellenbosch aus Südafrika

15.102 Gebackene Sardinen auf Ratatouille

Kosten für Zutaten DM 18,11
1 kleine Flasche Blutorangensaft
1 Gemüsezwiebel
1 Tüte Pinienkerne
1 Peperoni rot
5 Sardinen
1 Becher Reisnudeln
3 Tomaten
1 Glas Weinblätter
3 Zucchini
1 Schale Weintrauben rot

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gebackene Sardinen auf Ratatouille Dessert: Weintrauben gefüllte mit Pinienpesto auf Blutorangensoße
Zubereitung der Hauptspeise: Gebackene Sardinen auf Ratatouille
Die Sardinen von Kopf und Schwanzflosse befreien, in Olivenöl mit Zitronenscheiben, Weinblättern, ungeschälten Knoblauchzehen, der aufgeschnittenen Peperoni, Salz und Pfeffer anbraten und im Ofen garziehen lassen. Die geviertelten und entkernten Tomaten mit einigen Zwiebelwürfeln und den geraspelten Zucchinis in Olivenöl anschwitzen, mit Knoblauch und einem EL Joghurt verfeinern und mit dem in Salzwasser gegartem Reisnudeln verrühren. Einige Zwiebelringe im tiefen Fett ausbacken und salzen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Schnittlauchhalmen garnieren.

15.103 Gebackene Tintenfische an Bohnenpürée

Kosten für Zutaten DM 18,21
1 Glas Bohnen weiß
1 Glas Griechische Oliven schwarz
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Becher Himbeeren gefroren
1 Tüte Nußmischung mit Rosinen
1 Schale Tintenfische klein
1 Becher HOCHLAND Streich-Feta

1 Bd. Rucola
2 Tomaten

Kochduell Grundausstattung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Rucola-Frühlingslauch-Rahmsuppe Hauptspeise: Gebackene Tintenfische an Bohnenpürée Dessert: Kaiserschmarrn mit Himbeerkompott
Zubereitung der Hauptspeise: Gebackene Tintenfische an Bohnenpürée
Die Tintenfische in Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Knoblauch und Petersilie marinieren , mehlieren, im tiefen Fett ausbacken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die abgeschütteten Bohnen in Brühe einkochen, mit Sahne aufgießen, mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und gehacktem Dill verfeinern und pürieren. Aus Mayonnaise, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker einen Dip zubereiten und separat in einem Schälchen servieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Dillzweig garnieren.

15.104 Gebratene Entenbrust

Kosten für Zutaten DM 13,61
1 Becher BARILLA Bandnudeln grün
1 Apfel rot
1 Birne
200 g Entenbrust
1 Glas Preiselbeeren
1 Becher Pilzmischung
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gebratene Entenbrust Salat: Warmer Nudelsalat
Zubereitung der Hauptspeise: Gebratene Entenbrust
Das Fett der Entenbrust kreuzweise einschneiden, die Entenbrust würzen, in einer Pfanne anbraten und im Ofen weitergaren lassen. Einen Teil der Pilze kleinschneiden und in einer Pfanne, mit Salz und Pfeffer gewürzt, braten. Für die Zwiebelsauce die Zwiebel in kleine Stücke schneiden, und 1Teil Zwiebel mit 3 Teilen Weißwein zu $2/3$ reduzieren lassen, dann mit Sahne, Essig, Salz und Pfeffer auffüllen, einen Schuss Weissweinessig dazugeben und erneut reduzieren. Die Entenbrust vor dem Servieren ca. eine Minute ruhen lassen, dann aufschneiden und auf der Sauce servieren. Die Pilzmischung dazugeben.

15.105 Gebratene Entenbrust auf Broccoli

Kosten für Zutaten DM 14,41
250 g Champignons
1 Broccoli
200 g Entenbrust
1 Honigmelone
125 g Johannisbeeren rot

1 Tafel STOLLWERCK Schokolade

Kochduell Grundausstattung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gebratene Entenbrust auf Broccoli Dessert: Gefüllte Melone
Zubereitung der Hauptspeise: Gebratene Entenbrust auf Broccoli
Das Fett der Entenbrust einschneiden, diese anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann auf einen Teller geben und im Ofen weitergaren lassen. Die Champignons in einer Pfanne mit Öl braten. Den Broccoli in Röschen zupfen und in Wasser blanchieren. Wenn der Broccoli gar ist, diesen in Butter schwenken, mit Salz, Pfeffer, frischem Basilikum und Petersilie würzen. Alles auf einem Teller anrichten und mit frischen Kräutern garnieren.

15.106 Gebratene Garnelen mit Curry-Kokosnuß-Bananensauce

Kosten für Zutaten DM 19,69
1 Schale Austernpilze
1 Becher Croissantteig
2 Stück Bananen
1 Dos. Kokosmilch
3 Karotten
1 Peperoni rot
1 Stück Tofu
Riesengarnelen
2 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Panierter Tofu auf Karottensalat Hauptspeise: Gebratene Garnelen mit Curry-Kokosnuß-Bananensauce
Zubereitung der Hauptspeise: Gebratene Garnelen mit Curry-Kokosnuß-Bananensauce
Riesengarnelen mit Schale in Olivenöl, Knoblauch, Rosmarin anbraten. Etwas würzen und Butter hinzugeben. Später von der Schale entfernen. Die Kokosmilch in einen Topf geben, etwas Geflügelbrühe, Salz und Pfeffer, Curry, ein Stück der Peperoni und einen Teil der geschnittenen Banane hinzugeben. Das Ganze dann später pürieren. Die Zucchini in Spalten schneiden, rechts und links braten und auf einem Teller anrichten. Aus den Croissantteig, Herzen ausstechen auf dem Backblech aufbacken. Mit ewas Puderzucker bestreuen.

15.107 Gebratene Lammkoteletts

Kosten für Zutaten DM 00
150 g Brie
200 g Lammrücken
1 Becher Lebkuchen
1 Kürbis klein
1 Paprika gelb
2 Möhren
1 Becher IGLO Spinat

1 Zucchini

Kochduell Grundausstattung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Suppe vom Biokürbis Hauptspeise: Gebratene Lammkoteletts
Zubereitung der Hauptspeise: Gebratene Lammkoteletts
Den Spinat mit etwas Butter in einem Topf erhitzen. Die Zucchini und die Möhren tournieren und dann in Wasser blanchieren. Das Lammfleisch, salzen, pfeffern und mit Kräutern der Provence würzen. Die Paprika entkernen, vierteln und mit dem gewürzten Fleisch in einer Pfanne anbraten. Alles im Ofen weitergaren lassen. Die Lebkuchen zerbröseln und mit einem Stückchen Brühwürfel, Weißwein, Salz und Pfeffer in einem Topf erhitzen um sie dann durch ein Sieb zu passieren. Den Spinat mit dem Gemüse auf einem Teller anrichten, die Soße außenherum geben, das Fleisch darüberlegen und mit den Paprikaschoten garnieren.

15.108 Gebratene Leber mit Zwiebel-Paprikakonfit

Kosten für Zutaten DM 14,05
1 Becher Erdbeeren
1 Flasche Erdbeerlikör
200 g Leber
250 g BARILLA Nudeln
1 Paprika Rot
1 Glas FERRERO Nutella
1 Becher Mandeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gebratene Leber mit Zwiebel-Paprikakonfit Dessert: Crepes a la babel
Zubereitung der Hauptspeise: Gebratene Leber mit Zwiebel-Paprikakonfit
Die Nudeln in Salzwasser mit Schuss Olivenöl kochen. Für das Konfit die Zwiebel schälen, kleinschneiden, glasig andünsten und eine halbe, entkernte und gewürfelte Paprika dazugeben. Beides in reichlich Butter anschwitzen, mit Rotwein ablöschen und reduzieren lassen. Eine sternförmig halbierte und entkernte Paprika in einem Topf mit Wasser, 1/2 Brühwürfel, Salz und Pfeffer dünsten. Die Leber mehlieren und ca 1 1/2 min. in Öl beidseitig braten. Erst zum Schluss (wichtig!) mit Salz und Pfeffer würzen. Die Paprikahälfte mit dem Konfit füllen und alles nebeneinander anrichten.

15.109 Gebratene Rotbarben mit Porée-Pilz-Gemüse auf Birnen...

Kosten für Zutaten DM 19,95
1 Blumenkohl
1 Becher Birnensirup
10 Lychees
1 Stange Porree
2 Rotbarben

1 Becher Reispapier
1 Tüte Sonnenblumenkerne
1 Schale Shii-Take Pilze

Weitere Zutaten siehe Rezept
Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Blumenkohlrahmsüppchen Hauptspeise: Gebratene Rotbarben mit Porée-Pilz-Gemüse auf Birnen-Lychee-Soße
Zubereitung der Hauptspeise: Gebratene Rotbarben mit Porée-Pilz-Gemüse auf Birnen-Lychee-Soße
Die Rotbarben filetieren, mehlieren, scharf in Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die geputzten Pilze und den gewaschenen Porée in Würfel schneiden, in Olivenöl mit Knoblauch, Salz und Pfeffer anbraten, in eingeweichte Reispapierblätter einwickeln und in Butter nachbraten. Für die Soße das Birnensirup mit Tomatenmark, Honig, einem Schuß Brühe, Weißwein, Salz und Pfeffer einkochen und die gewürfelten Lychees dazugeben. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren. ",

15.110 Gebratener Tofu auf Lauchgemüse

Kosten für Zutaten DM 14,09
1 Banane
1 Avocado
1 Glas Amarenakirschen
1 Becher Hirse
1 Lauch
1 Sellerie
1 Tomate
250 g Tofu geräuchert

Weitere Zutaten siehe Rezept
Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gebratener Tofu auf Lauchgemüse Dessert: Süße Hirse mit Kirschen Getränk: Bananenshake
Zubereitung der Hauptspeise: Gebratener Tofu auf Lauchgemüse
Die Avocado schälen, entkernen, in Scheiben schneiden und auf einem Teller dekorieren. Die Tomate achteln und zwischen die Avocadoscheiben legen. Den Lauch in dünne Streifen schneiden und in Butter, Salz und Pfeffer angehen lassen. Den Tofu in Scheiben schneiden, würzen, in einer Pfanne braten und im Ofen weitergaren lassen. Den Sellerie in Scheiben schneiden, einige in heißem Fett ausbacken und aus den anderen mit einem Ausstecher Pferdchen ausstechen und diese ebenfalls in heißem Fett ausbacken. Den Lauch in die Mitte des Tellers geben und abwechselnd mit den Tofuscheiben und dem Sellerie schichten. Die Pferdchen als Dekoration daraufgeben.

15.111 Gebratenes Lachsfilet mit Speckkartoffeln und Kohlrabirahm

Kosten für Zutaten DM 19,48
1 Schale Cocktailtomaten
2 Lachsfilet
2 Kohlrabi
3 Kartoffeln
2 Paprika grün & rot
1 Schale Physalis
50 g Schinkenspeck
1 Tafel KRAFT Schokolade
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Kalte Tomatensuppe Hauptspeise: Gebratenes Lachsfilet mit Speckkartoffeln und Kohlrabirahm Dessert: Physalis mit Schokimantel
Zubereitung der Hauptspeise: Gebratenes Lachsfilet mit Speckkartoffeln und Kohlrabirahm
Das Lachsfilet mehlieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl braten. Die geschälten Kartoffeln in gleiche Form tournieren, jeweils mit einer Scheibe Schinkenspeck umwickeln, mit Salz, Pfeffer, Rosmarin und Thymian würzen, in Olivenöl anbraten und mit Wasser und Weißwein ablöschen. Den geschälten Kohlrabi in Würfel schneiden, im Salzwasserbad blanchieren, mit Sahne und einer Ecke Brühwürfel verfeinern und mit fein geschnittenem Schnittlauch vollenden. Für die Soße die Zwiebelwürfel in Rotwein einreduzieren und mit reichlich kalten Butterflocken aufmontieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Dillzweigen verzieren.

15.112 Gebratenes Rumpsteak in Rum-Rosinen

Kosten für Zutaten DM 14,58
200 g Bohnen
200 g Knäckebrot
3 Kartoffeln
100 g Pistazienkerne
1 Mango
150 g Rumpsteak
1 Glas Rosinen in Rum
2 Tomaten
100 g Ziegenkäse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gebratenes Rumpsteak in Rum-Rosinen Dessert: Ziegenkäse mit Mangospalten
Zubereitung der Hauptspeise: Gebratenes Rumpsteak in Rum-Rosinen
Das Rumpsteak würzen, mit einer Knoblauchzehe braten und ca. 6-8 min. auf dem Gitterrost im Ofen zu Ende garen. Rotwein mit einem Brühwürfel, Basilikum, Minze, Petersilie, Knoblauch, Salz und Pfeffer reduzieren lassen. Drei Eßlöffel der Rum-Rosinen und etwas von dem Rum dazugeben und einkochen lassen. Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in eine gebutterte Form geben. Knoblauch, Salz, Pfeffer und Sahne dazugeben, und die Form bei 600 Watt ca. 8 min. in die Mikrowelle stellen. Die Bohnen

blanchieren. Die Tomaten kurz durch heißes Wasser ziehen und schälen. Ein wenig von dem Ziegenkäse reiben und über den Kartoffeln verteilen. Die Bohnen abschrecken und mit den zuvor in Spalten geschnittenen Tomaten in Butter, Salz, Pfeffer und Knoblauch wenden. Das Kartoffelgratin auf einen Teller geben. Das Gemüse und das Fleisch daneben anrichten. Mit der Sauce umgeben.

15.113 Gedämpfter Victoriabarsch

Kosten für Zutaten DM 13,90
1 Becher Cous-Cous
2 Orangen
1 Flasche GRANINI Orangensaft
1 Becher Rosenkohl
1 Salatgurke
1 Stück Victoriabarsch

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gedämpfter Victoriabarsch Salat: Gurken-Rosenkohl-Salat
Zubereitung der Hauptspeise: Gedämpfter Victoriabarsch
Den Fisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Dampfgarer garen. Die Orangen filetieren. Die Orangenfilets mit ein paar Minzeblättchen auf den Fisch geben. Den Orangensaft mit Butter in einem Topf erhitzen, Salz, Pfeffer, Minzeblättchen und eine Prise Zucker dazugeben. Wenn der Saft kocht, den Cous-Cous dazugeben und quellen lassen. Den fertigen Cous-Cous in einer Ausstechform auf einen Teller geben, andrücken und das Förmchen entfernen. Den Fisch darüberlegen und die Soße außenherumträufeln.

15.114 Gedünstetes Rotbarschfilet Rheinischer Art

Kosten für Zutaten DM 17,84
1 Becher NESTLE Blätterteig
1 Bd. grüne Bohnen
1 Schälchen KARWENDEL Frischkäse
1 Schale Kirschen
3 Kartoffeln
1 Schale Krabben
150 g Rotbarschfilet
1 Vanilleschote

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gedünstetes Rotbarschfilet Rheinischer Art Dessert: Vanillepudding mit Kirschragout
Zubereitung der Hauptspeise: Gedünstetes Rotbarschfilet Rheinischer Art
Das Rotbarschfilet würzen, in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, mit Senf, Zitronenscheiben, frischen Kräutern und einem Schuß Sahne verfeinern, die Shrimps

einrühren und langsam pochieren. Die Bohnen in feine Scheiben schneiden, in einer Butterflocke und Knoblauch ansautieren, eine geschälte Kartoffel dazu reiben, mit Senf, Salz und Pfeffer verfeinern, mit Sahne auffüllen und mit Raukesprossen vollenden. Alles in einem tiefen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

15.115 Gefesselte Forelle und Crepe Paradise

Kosten für Zutaten DM 12,15
1 Bretonische Forelle
1 Stück Blauschimmelkäse
1 Bd. Brunnenkresse
1 Becher DR.OETKER Paradiescreme
1 Glas Schwarzwurzeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Kressesuppe Hauptspeise: Gefesselte Forelle und Crepe Paradise Dessert: Paradiescreme
Zubereitung der Hauptspeise: Gefesselte Forelle und Crepe Paradise
Die Forelle "fesseln", d.h. Kiemen und Schwanzflosse so zusammenbinden, daß ein Halbkreis entsteht. Wasser mit einem Lorbeerblatt, Nelken und Essig aufkochen. Die Forelle in das vorbereitete Wasser geben und garen lassen, nicht kochen! Die Schwarzwurzeln in Sahne aufkochen. Etwas kleingeschnittenen Käse hinzugeben und reduzieren lassen. Das Schwarzwurzelgratin auf einen feuerfesten Teller geben, mit frischen Kräutern bestreuen und im Ofen bei Oberhitze backen. Zur Dekoration verwenden wir frischgehackte Petersilie. Für den Crepe die Paradiescreme laut Packungshinweis anrühren. Einen Crepeteig aus zwei Eiern, Milch, Mehl und Zucker zubereiten und in Öl ausbacken. Den Crepe mit der Paradiescreme füllen und kaltstellen. Zum Anrichten den Crepe in drei Stücke schneiden und mit Puderzucker bestäuben. Dekoriert wird mit einigen Blättern Zitronenmelisse.

15.116 Geflügel Dim Sung

Kosten für Zutaten DM 13,91
1 Avocado
1 Grapefruit
1 Becher Glasnudeln
1 Stange Lauch
200 g Putenunterschenkel
1 Orange
1 Paprika Rot
1 Becher Shii-Take Pilze

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Avocadococktail Hauptspeise: Geflügel Dim Sung
Zubereitung der Hauptspeise: Geflügel Dim Sung

Die Glasnudeln kochen. Die Putenunterschenkel auslösen und plattieren. Einige Shii-Take Pilze kleinschneiden, in einer Pfanne braten und mit Honig und Sojasauce ablöschen. Diese in die platierten Putenstücke füllen, zusammenrollen und mit einem Bindfaden zusammenbinden. Die Putenröllchen in Öl anbraten und im Ofen zu Ende garen. Den Lauch in Scheiben schneiden und im tiefen Fett fritieren. Das Grün des Lauchs in sehr dünne Streifen schneiden und ebenfalls fritieren. Die restlichen Pilze im Ganzen in einer Pfanne mit Butter anbraten. Aus der Paprika Sterne ausstechen und diese in Butter anbraten. Curry in Butter ansautieren, mit Weißwein, Fruchtsaft von Orangen und Grapefruit und Sahne ablöschen und die Glasnudeln dazugeben. Die Pilze und das Fleisch auf einen Teller geben, mit dem Gemüse garnieren und die Sauce darübergeben.

15.117 Geflügelleber-Backpflaumenspieß auf Spinatsalat

Kosten für Zutaten DM 13,49
1 Becher Blattspinat
1 Geflügelleber
500 g Trockenpflaumen
250 g Quark
1 Glas Schattenmorellen
1 Becher Wan Tan Teig
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Geflügelleber-Backpflaumenspieß auf Spinatsalat Dessert: Wan-Tan-Teig-Quark-Lasagne
Zubereitung der Hauptspeise: Geflügelleber-Backpflaumenspieß auf Spinatsalat
Die Leber in Stücke schneiden, salzen, pfeffern und abwechselnd mit den Trockenpflaumen auf Spieße stecken. Diese in einer Pfanne anbraten. Den Spinat waschen und mit einer Vinaigrette aus Balsamico, Olivenöl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker mischen. Eine kleingeschnittene Zwiebel daruntergeben. Dann auf einem Teller anrichten. Zucker in einem Topf erhitzen, Kräuter der Provence und Rotwein hinzufügen. Reduzieren lassen undein paar Trockenpflaumen hineingeben. Die Spieße ebenfalls auf den Teller legenund die Soße darübergeben.

15.118 Gefüllte Canneloni auf Gemüsevariation

Kosten für Zutaten DM 19,03
1 Becher BARILLA Canneloni
1 Bd. Frühlingszwiebeln
50 g Hummersuppenpaste
1 Schale Himbeeren
2 Kiwis
1 Paprika gelb
1 Mango
1 Tomate
1 Bd. Spinat
1 Zucchini
150 g Ziegenfrischkäse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Hummercremesuppe Hauptspeise: Gefüllte Canneloni auf Gemüsevariation Dessert: Schokoladensahne an marinierten Früchten
Zubereitung der Hauptspeise: Gefüllte Canneloni auf Gemüsevariation
Die Canneloni in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen, mit einer Masse aus Ziegenfrischkäse, Tomatenmark, in Scheiben geschnittenen Frühlingszwiebeln, Salz und Pfeffer füllen und in Butter nachbraten. Die entkernten Tomatenspalten, gewaschenen Blattspinat und Zucchinischeiben würzen und getrennt in Olivenöl anbraten. Alles auf einem flachen Teller sternförmig anrichten. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Weißer Burgunder Kabinett 'trocken' Guldenbachhof/Windesheim von der Nahe

15.119 Gefüllte Champignons an Entenbrust

Kosten für Zutaten DM 19,89
2 Champignons gross
1 Becher Blattspinat
150 g Entenbrust
100 g Gorgonzola
1 Fläschchen Grappa
100 g Himbeeren
1 Becher Kirschtomaten
250 g Mascarpone
1 Zwiebel rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefüllte Champignons an Entenbrust Dessert: Pfannkuchen neben zweierlei Zabaione
Zubereitung der Hauptspeise: Gefüllte Champignons an Entenbrust
Die Haut der Entenbrust kreuzweise anritzen. Die Entenbrust würzen, zuerst auf der Hautseite anbraten und dann zum Weitergaren bei 200°C in den Ofen stellen. Den Gorgonzola in kleine Stücke schneiden. Die rote Zwiebel würfeln und die Champignons aushöhlen. Den Spinat waschen, kurz blanchieren, kleinschneiden, mit dem Käse und den Zwiebelwürfeln vermengen, würzen und in die Champignons füllen. Diese im Ofen bei 200°C gratinieren. Die Kirschtomaten in Butter ansautieren, würzen und auf einen Teller geben. Das Fleisch aufschneiden und mit den Champignons zu den Tomaten geben.

15.120 Gefüllte Entenbrust an Chilisoße

Kosten für Zutaten DM 18,12
1 Flasche Chili-Soße
1 Schale Champignons
1 Entenbrust
1 Becher Holländische Kekse
1 Becher Glasnudeln
1 Stück Gouda alt
1 Mangold
3 Pfirsiche
1 Becher Schokoladenstreusel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefüllte Entenbrust an Chilisoße Dessert: Holländischer Pfirsichkompott
Zubereitung der Hauptspeise: Gefüllte Entenbrust an Chilisoße
Die Entenbrust auf der Hautseite kreuzförmig einschneiden, würzen und in Olivenöl anbraten. Die geputzten Champignons in Scheiben schneiden, in Olivenöl anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence würzen, in die seitlich eingeschnittene Entenbrust füllen und im Ofen garziehen. Einige Mangoldblätter im Salzwasserbad blanchieren, den gewürfelten Gouda damit einwickeln und mit einer Butterflocke im Ofen schmelzen. Die Glasnudeln im tiefen Fett ausbacken und salzen. Für die Soße Rotwein reduzieren, etwas Chilisoße unterrühren und mit Honig, Cointreau, einer Ecke Brühwürfel und geschlagener Sahne verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

15.121 Gefüllte Hähnchenbrust mit Spinatgemüse

Kosten für Zutaten DM 18,52
1 Bd. Blattspinat
1 Schale Brunnenkresse
150 g Hähnchenbrust
1 Glas Erdnußbutter
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Limone
1 Schale Mungobohnensprossen
1 Paprika Rot
1 Papaya
3 Stangen Rhabarber

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefüllte Hähnchenbrust mit Spinatgemüse Salat: Kressesalat Dessert: Gebackene Rhabarberbällchen mit Papayapürée
Zubereitung der Hauptspeise: Gefüllte Hähnchenbrust mit Spinatgemüse
In die gewürzte Hähnchenbrust eine Tasche schneiden und in Olivenöl anbraten. Die Paprika in feine Würfel schneiden, würzen, in Knoblauch und Olivenöl anbraten, in die Hähnchenbrust füllen und im Ofen garziehen lassen. Den Spinat waschen, mit den geschnittenen Frühlingszwiebeln in Olivenöl anschwitzen, würzen, mit einem Schuß Balsamico ablöschen, die Mungobohnensprossen dazugeben und langsam ziehen lassen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Basilikum garnieren.

15.122 Gefüllte Hähnchenkeule Tricolore

Kosten für Zutaten DM 13,85
100 g Alfalfasprossen
2 Hähnchenkeulen
8 Kumquats
1 Netz Paprika
drei Farben
200 g Mandeln
250 g Quark
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefüllte Hähnchenkeule Tricolore Salat: Alfalfasalat mit Zucchini Dessert: Kumquats an Sahnequark
Zubereitung der Hauptspeise: Gefüllte Hähnchenkeule Tricolore
Aus einerToastbrotscheibe, zwei Eigelb und Kräutern eine Füllung vermengen. Eine Hähnchenkeule auslösen, die Füllung hineinstreichen, das Fleisch zusammenrollen, mit Spießen fixieren, in einer Pfanne mit Öl anbraten und im Ofen bei 200°C zu Ende garen. Die Paprikaschoten halbieren, entkernen, in Streifen schneiden und getrennt in Salzwasser blanchieren. Die rote Paprika mit Tomatenmark anreichern und alle Paprikasorten getrennt voneinander mit Butter in einem Mixer pürieren und durch ein Sieb passieren. Die drei Saucen nebeneinander auf einem Teller anrichten und die Hähnchenkeule darauflegen. Mit Basilikum garnieren.

15.123 Gefüllte Kalbsmedaillons auf Knoblauchspaghetti

Kosten für Zutaten DM 18,47
1 Schale Erdbeeren
150 g Kalbssteak
1 Becher Mascarpone
1 Maiskolben
1 Glas Oliven schwarz
1 Becher BUITONI Spaghetti
1 Schale Rucola
2 Tomaten
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Tomatencarpaccio mit Maisplätzchen Hauptspeise: Gefüllte Kalbsmedaillons auf Knoblauchspaghetti Dessert: Schokoladensouflée
Zubereitung der Hauptspeise: Gefüllte Kalbsmedaillons auf Knoblauchspaghetti
Das Kalbssteak plattieren, zu Medaillons schneiden, würzen, horizontaleTaschen einschneiden, diese mit einigen Olivenscheiben füllen und in Olivenöl anbraten. Die Spaghetti in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen und mit in Butter und Knoblauch angerösteten Zwiebelwürfeln vermengen. Den Rucola waschen, mit Olivenöl, Salz, Pfeffer

und Knoblauch pürieren und am Tellerrand nappieren.

15.124 Gefüllte Kalbsroulade auf Traubensoße

Kosten für Zutaten DM 18,94
2 Apfelsinen
1 Tüte Erdnußkerne ungesalzen
150 g Kalbsschnitzel
1 Flasche Piccolo
1 Schale Physalis
1 Stange Porree
1 Becher Sauerkraut
1 Schale Weintrauben grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Lauchcremesuppe Hauptspeise: Gefüllte Kalbsroulade auf Traubensoße Dessert: Erdnußcrêpe im Orangen-Zitronensud
Zubereitung der Hauptspeise: Gefüllte Kalbsroulade auf Traubensoße
Das Parierte Kalbsschnitzel plattieren, würzen, mit einem Teil des blanchierten Porrée der Suppe und dem Sauerkraut belegen, einrollen, in Olivenöl anbraten, würzen, mit Weißwein aufgießen und bei geschlossenem Deckel dämpfen. Die Weintrauben in Butter und Zucker karamelisieren, mit einem Schuß Piccolo ablöschen, einkochen, mit Salz und Pfeffer nachschmecken, mit kalt angerührter Stärke binden und mit einem Spritzer Zitronensaft verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

15.125 Gefüllte Kalbsroulade mit lila Kartoffelchips

Kosten für Zutaten DM 19,25
1 Becher BUTARIS Butterschmalz
1 Bd. Brunnenkresse
2 Birnen
1 Apfelsine
1 Kalbsschnitzel
1 Porree
1 Wurzel Meerrettich frisch
1 Becher Pinienkerne
5 Trüffelkartoffeln
1 Becher Ricotta
1 Vanilleschote

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Brunnenkressesüppchen Hauptspeise: Gefüllte Kalbsroulade mit lila Kartoffelchips Dessert: Gefüllte Rotweinbirnen
Zubereitung der Hauptspeise: Gefüllte Kalbsroulade mit lila Kartoffelchips
Das Kalbsschnitzel halbieren, plattieren, würzen und mit etwas geraspeltem Meerrettich bestreuen. Einige Pinienkerne und das fein geschnittene Porrée-Grün in Butterschmalz anschwitzen, würzen, auf die plattierten Kalbsmedaillons geben, einrollen und in Olivenöl bei

geschlossenem Deckel im Ofen garziehen. Die übrigen Pinienkerne mit dem geschnittenen Porrée in Butter anrösten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Trüffelkartoffeln schälen, in feine Scheiben hobeln, im tiefen Fett fritieren und salzen. Für die Soße etwas Meerrettich raspeln, in Butterschmalz und Butter anschwenken, mit Gemüsebrühe aufgießen und reduzieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

15.126 Gefüllte Putenbrust auf pikanter Avocadosauce

Kosten für Zutaten DM 14,40
100 g Blauschimmelkäse
1 Avocado
500 g Griess
2 Kaktusfeigen
200 g Putenbrust
2 Peperoni rot
500 g BUITONI Spaghetti

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefüllte Putenbrust auf pikanter Avocadosauce Dessert: Griess a la Kaktusfeige
Zubereitung der Hauptspeise: Gefüllte Putenbrust auf pikanter Avocadosauce
Die Spaghetti halbieren und in Salzwasser kochen. Die Putenbrust halbieren, plattieren, mit dem Käse belegen, zuklappen und mit Spießen am Rand verschließen. Die gefüllte Putenbrust in einer Pfanne anbraten. Dann im Ofen bei 150 °C zu Ende garen. Die Peperoni in Streifen schneiden und in einer Pfanne anbraten. Die Avocado schälen, halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Diese Würfel mit Weißwein, Sahne, Zitronensaft, etwas von den Peperonistreifen, 1/4 Brühwürfel, Salz und Pfeffer einkochen lassen und dann durch ein Sieb passieren. Die Sauce auf einem Teller anrichten, das Fleisch und die Nudeln darübergeben. Mit den Peperonistreifen garnieren.

15.127 Gefüllte Putenbrust mit Gorgonzolasoße

Kosten für Zutaten DM 16,71
1 Becher NESTLE Blätterteig
1 Schale Champignons
50 g Gorgonzola
1 Kohlrabi
150 g Putenbrust
1 Mango
1 Paprika gelb
1 Radicchio
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Kohlrabisuppe Hauptspeise: Gefüllte Putenbrust mit Gorgonzolasoße Dessert:

Mangotaschen auf Joghurtsoße
Zubereitung der Hauptspeise: Gefüllte Putenbrust mit Gorgonzolasoße
Die Champignons vierteln, in Olivenöl anschwitzen und mit Salz und Pfeffer verfeinern. Die Putenbrust leicht plattieren, würzen, mit den gebratenen Champignons und einigen Gorgonzolascheiben belegen, einklappen, durch eine Masse aus Eiern und Mehl ziehen, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Den Radicchio in feine Streifen schneiden, in Olivenöl und Knoblauch anschwitzen, würzen und mit Balsamico und Sojasoße ablöschen. Für die Soße die übrigen Zwiebelwürfel in Olivenöl ansautieren, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne und dem gezupften Gorgobzola auffüllen, einkochen und mit geschlagener Sahne verfeinern.

15.128 Gefüllte Putenbrust mit mediterranem Gemüse

Kosten für Zutaten DM 16,98
2 Chicoree
1 Apfel
100 g Gorgonzola
150 g Putenbrust
100 g Putenleber
2 Orangen
1 Bd. Rosmarin
1 Becher Spaghetti rot
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Fritierte Spaghetti mit Gorgonzola-Dip Hauptspeise: Gefüllte Putenbrust mit mediterranem Gemüse Dessert: Apfelbällchen-Cocktail
Zubereitung der Hauptspeise: Gefüllte Putenbrust mit mediterranem Gemüse
Die Putenbrust längs einschneiden, mit der gewürfelten Putenleber füllen, mehlieren, würzen, in Olivenöl anbraten, im Ofen garziehen und zum Anrichten die Putenbrust in Scheiben tranchieren. Die Zucchini in feine lange Streifen schneiden und mit einigen Chicoreeblättern in Olivenöl, Salz und Pfeffer ansautieren. Für die Soße den Rosmarin mit einer Knoblauchzehe anschwitzen, mit Rotwein ablöschen, einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

15.129 Gefüllte Putenbrustroulade

Kosten für Zutaten DM 17,56
50 g Chesterkäse
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
1 Bd. Blattspinat
1 Rolle Baguetteteig
1 Lila Blumenkohl
150 g Putenbrustfilet
1 Schale Pilzmischung
1 Tüte SCHWARTAU Mandelblättchen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Blumenkohlrahmsuppe Hauptspeise: Gefüllte Putenbrustroulade Dessert: Butterkuchen
Zubereitung der Hauptspeise: Gefüllte Putenbrustroulade
Den gewaschenen Blattspinat im Salzwasser-Muskat-Bad blanchieren und abgießen. Die Putenbrust plattieren, würzen, mit den Chesterstiften und dem blanchierten Blattspinat füllen, einrollen, in Olivenöl anbraten, mit Weißwein ablöschen und bei geschlossenem Deckel ziehen lassen. Aus Milch, Eiern, Mehl und einer Prise Salz einen Teig anrühren, in ein Metallkörbchen füllen und im tiefen Fett zu Körbchen backen. Die übrige Hälfte der Blumenkohlröschen im Salzwasser-Muskat-Bad blanchieren, abgießen, in einer Butterflocke nachschwenken und in die fritierten Teigkörbchen füllen. Für die Soße die geputzten Pilze vierteln, in Butter ansautieren, mit einem Spritzer Zitrone verfeinern, mit Sahne auffüllen und einkochen.

15.130 Gefüllte Rote Bete auf Kartoffelrösti

Kosten für Zutaten DM 18,97
2 Bananen
150 g Hackfleisch
1 Becher IGLO Grünkohl gefroren
1 Tüte SCHWARTAU Haselnüsse
1 Dos. Erdbeeren
4 Kartoffeln
5 Möhren
6 Pflaumen
2 Rote Bete
1 Netz Rosenkohl
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Möhren-Grünkohl-Cremesuppe Hauptspeise: Gefüllte Rote Bete auf Kartoffelrösti Dessert: Haselnußbananen auf Erdbeersahne
Zubereitung der Hauptspeise: Gefüllte Rote Bete auf Kartoffelrösti
Die Rote Bete schälen, halbieren, mit einem Pariser Löffel aushöhlen und mit einer Masse aus Hackfleisch, eingeweichtem Weißbrot, einem Ei, Zwiebelwürfeln, frisch gehackter Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskat füllen. Die gefüllte Rote Bete in etwas Brühe bei geschlossenem Deckel dämpfen und so entstandene Soße mit Salz, Pfeffer und Sahne verfeinern. Die geschälten Kartoffeln raspeln, in Olivenöl zu einem Rösti braten und mit Salz, Pfeffer und Muskat verfeinern. Den geputzten Rosenkohl vierteln, in Salzwasser und einem halben Brühwürfel blanchieren, abgießen und mit einer Butterflocke verfeinern. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1993 Barolo DOCG Terre del Barolo/Castiglione Falletto/Piemont aus Italien

15.131 Gefüllte Schleie

Kosten für Zutaten DM 19,84
1 Schale Datteln
1 Becher IGLO Blattspinat gefroren
1 Bd. Estragon
1 Becher Glasnudeln
3 Jacobsmuscheln
1 Becher Orangensaft
125 g Mozzarella
1 Schleie
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Jacobsmuscheln in Dattel-Glasnudel-Soße Hauptspeise: Gefüllte Schleie
Zubereitung der Hauptspeise: Gefüllte Schleie
Die gründlich gewaschene Schleie von den Flossen trennen, würzen, mehlieren, mit einer Masse aus in Olivenöl, Salz und Pfeffer angeschwitztem Blattspinat und Toastbrotwürfeln füllen, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen lassen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit frisch gehackter Petersilie ausgarnieren.

15.132 Gefüllte Shii-Take-Köpfe mit Reispfanne

Kosten für Zutaten DM 19,34
2 Birnen
1 Becher NESTLE Blätterteig
150 g Hähnchenbrust
1 Stange Lauch
1 Paprika Rot
1 Schale Mungobohnensprossen
1 Glas Preiselbeeren
1 Schale Shii-Take Pilze
1 Stück Saint Agur

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefüllte Shii-Take-Köpfe mit Reispfanne Dessert: Birnenspalten im Preiselbeersud und Zitronengrissini
Zubereitung der Hauptspeise: Gefüllte Shii-Take-Köpfe mit Reispfanne
Einige geputzte Shii-Take-Pilze vom Stempel befreien, in Olivenöl anschwitzen, mit einer Crème aus dem gezupften Saint Agur und Sahne füllen, mit einem Schuß Weißwein, Sahne und Butterflocken verfeinern und im Ofen garziehen. Die Hähnchenbrust in Butter, Olivenöl, Knoblauch und Minzzweigen anbraten, mit Sojasoße ablöschen und bei geschlossenem Deckel ziehen lassen. Einige fein geschnittene Lauchstifte, die Paprikawürfel, die Mungobohnensprossen, die übrigen geviertelten Shii-Take-Pilze und gekochten Reis in Butter und Olivenöl anbraten, mit Curry, Salz und Pfeffer verfeinern und mit Sojasoße ablöschen. Die übrigen Lauchstifte im tiefen Fett ausbacken und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

15.133 Gefüllte Tintenfische an Kohlrabi-Tomaten-Sahne

Kosten für Zutaten DM 17,69
1 Ananas
1 Tüte Cashewkerne
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Kohlrabi
150 g Schweinemett
1 Tintenfisch
1 Radicchio
2 Tomaten
1 Becher Wan Tan Teig

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefüllte Tintenfische an Kohlrabi-Tomaten-Sahne
Zubereitung der Hauptspeise: Gefüllte Tintenfische an Kohlrabi-Tomaten-Sahne
Das Schweinemett mit fein geschnittenen Radicchiostreifen, etwas gewürfeltem Lauchgrün, Salz und Pfeffer vermengen und in den gesäuberten Tintenfisch füllen. Den gefüllten Tintenfisch in drei Teile schneiden, durch Eimasse ziehen und in einer Paniermasse aus den geschroteten Cashewkernen und Weißbrotbrösel wenden. Die panierten Stücke in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Die Wan-Tan-Blätter mit Olivenöl bestreichen, mit einem Basilikumblatt belegen, mit einem weiteren Wan-Tan-Blatt bedecken, in gebutterte runde Förmchen legen und im Ofen zu Körbchen backen. Die Tomaten in Spalten schneiden, in Sahne einkochen und würzen. Den vorher blanchierten und zu Halbmonden tournierten Kohlrabi dazugeben, mit gehacktem Basilikum und Lauchgrün verfeinern, nachwürzen und zum Anrichten in die gebackenen Wan-Tan-Körbchen füllen. Die Lauchknollen tournieren, würzen und in Olivenöl al dente braten. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

15.134 Gefüllte und fritierte Eier

Kosten für Zutaten DM 14,49
150 g Couvertüre
1 Banane
1 Baby Ananas
2 Becher Cornflakes
200 g Hackfleisch
1 Becher Mandeln
240 g Schinken gekocht
1 Becher Weintrauben grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefüllte und fritierte Eier Dessert: Schokospieße mit Cornflakes-Keksen
Zubereitung der Hauptspeise: Gefüllte und fritierte Eier
Das Hackfleisch mit kleingewürfeltem Schinken, einer Knoblauchzehe, Petersilie, Salz und Pfeffer in einem Mixer kleinhäxeln. Drei Eier hart kochen. Diese dann halbieren, das Eigelb entfernen und die Hackfleischmischung hineingeben. Die Eier danach erst in Mehl, dann in Ei und zum Schluß in gemahlenen Toastbrotwürfeln und gemahlenen Mandeln wenden und in der Friteuse fritieren. Auf einen Teller geben und mit frischen Kräutern

garnieren.

15.135 Gefüllter Viktoriabarsch mit Käsesauce

Kosten für Zutaten DM 14,76
5 Aprikosen
1 Stück SCHNEEKOPPE Emmentaler
1 Grapefruit
1 Bd. Möhren
1 Becher Spinat frisch
1 Victoriabarsch

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefüllter Viktoriabarsch mit Käsesauce Dessert: Aprikosenwolkenschaum
Zubereitung der Hauptspeise: Gefüllter Viktoriabarsch mit Käsesauce
Blattspinat putzen und dünsten. Fisch plattieren und mit Pfeffer, Salz und Zitronensaft würzen. Spinat im Fisch einrollen und mit Alufolie umwickeln. 1/4 l Weißwein in den "Spinattopf" füllen und den Fisch darin bei mittlerer Hitze (70-75 Grad) garen. Die Möhren tournieren und dazugeben. Sahne, Weißwein und Käse (gerieben) aufkochen bis der Käse aufgelöst ist. Zum Schluß ein Eigelb dazugeben, aber nicht mehr kochen lassen. Den Fisch und die Möhren auf der Käsesauce anrichten.

15.136 Gefülltes Kalbschnitzelröllchen auf Bohnen und Tomaten

Kosten für Zutaten DM 19,31
2 Birnen
1 Fenchel
1 Gorgonzola
1 Kalbsschnitzel
1 Schale Keniabohnen
1 Schale Krabben
1 Glas Schattenmorellen
3 Tomaten
1 Vanilleschote

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefülltes Kalbschnitzelröllchen auf Bohnen und Tomaten Dessert: Kirschsüppchen
Zubereitung der Hauptspeise: Gefülltes Kalbschnitzelröllchen auf Bohnen und Tomaten
Das Kalbsschnitzel plattieren, würzen, mit den Krabben belegen, mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft verfeinern, einrollen und in Olivenöl anbraten. Die Bohnen längs halbieren, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in Butter, Salz und Pfeffer nachschwenken. Die Tomaten in Streifen schneiden, in Olivenöl ansautieren und mit Salz, Pfeffer und gehacktem Knoblauch verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

15.137 Gefülltes Kalbsfilet mit frischem Salat

Kosten für Zutaten DM 18,35
1 Schale Blattspinat
1 Aubergine
2 Äpfel
1 Fenchel
150 g Kalbsfilet
1 Paprika gelb
1 Paprika Grün
1 Becher Mascarpone
2 Tomaten
1 Becher BUITONI Spaghetti
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Zwiebelsuppe Hauptspeise: Gefülltes Kalbsfilet mit frischem Salat Dessert: Glasierte Apfelspalten an Sahnecreme
Zubereitung der Hauptspeise: Gefülltes Kalbsfilet mit frischem Salat
Das Kalbsfilet einschneiden, mit in Olivenöl angeschwitztem Blattspinat füllen, in Olivenöl anbraten, im Ofen garziehen lassen und zum Anrichten aufschneiden. Die Spaghetti in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen und mit einer Butterflocke verfeinern. Die Auberginenscheiben mehlieren und in Butter, Olivenöl und etwas Knoblauch anbraten. Für die Soße einige Tomatenwürfel und Zwiebelscheiben in Olivenöl anschwitzen und mit Tomatenmark und frisch gehacktem Basilikum verfeinern. Für den Salat gewürfeltes Tomatenfruchtfleisch, Paprika- und Fenchelwürfel mit einer Marinade aus zwei Teilen Balsamico, einem Teil Olivenöl, Salz und Pfeffer überziehen und in die untere Hälfte des Fenchels füllen. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Bardolino Chiaretto Classico Fratelli Zeni/Bardolino/Venetien aus Italien

15.138 Gefülltes Putenröllchen mit seiner Leber a la Kerstin

Kosten für Zutaten DM 14,07
1 Becher IGLO Broccoli
150 g Geflügelleber
200 g Putenbrust
100 g Mandelblättchen
50 g Parmesan
1 Tomate
50 g Roquefort
50 g Schweinenetz

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefülltes Putenröllchen mit seiner Leber a la Kerstin Getränk: Sahnebowle
Zubereitung der Hauptspeise: Gefülltes Putenröllchen mit seiner Leber a la Kerstin
Den Broccoli in Röschen zupfen und in Salz-Muskat-Wasser kochen. Die Geflügelleber in Pflanzenöl ansautieren, mit Rotwein ablöschen und vom Herd nehmen. Die Putenbrust aufschneiden, plattieren und ein wenig an den Rändern zurechtschneiden, so daß sie sich

später gleichmäßig einrollen läßt. Die abgeschnittenen Stücke mit genausoviel Sahne, etwas Salz und Pfeffer im Mixer zu einer Farce pürieren. Das Schweinenetz auf der Arbeitsplatte ausbreiten, die Putenbrust in die Mitte legen und mit der Hälfte der Farce bestreichen. Die Leber in Scheiben schneiden, diese auf das eine Ende der Pute legen und ebenfalls mit der Farce bestreichen. Die Putenbrust jetzt vorsichtig einrollen. Die fertige Rolle in das ein wenig zurechtgeschnittene Schweinenetz einwickeln und die Ränder des Netzes abtrennen. Das Röllchen in einer Pfanne mit Pflanzenfett anbraten und zum Weitergaren bei 200°C in den Ofen geben. Den Strunk der Tomate entfernen, sie auf der Unterseite kreuzweise einritzen und mit dem Messer die so entstandenen Spitzen ein wenig abziehen. Das Fruchtfleisch mit Salz, Pfeffer, Butter und dem vorher geriebenen Parmesan bedecken und die Tomate für 2-3 min. zu der Pute in den Ofen geben. Die Mandelblättchen in Butter anziehen lassen, den Roquefort dazubröckeln und leicht schmelzen lassen. Das Putenröllchen mit ein wenig von seinem Fett auf einen Teller geben, den Broccoli und die Tomate dazugeben und mit der Mandelblättchen-Roquefort-Masse garnieren.

15.139 Gefülltes Putensteak auf Salatnest

Kosten für Zutaten DM 13,37

1 Becher Erdbeeren
1 Kiwi
1 Lollo Rosso
200 g Putensteak
150 g Salami
1 Flasche SOUTHERN COMFORT Whiskey Likör

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gefülltes Putensteak auf Salatnest Dessert: Rot-Grünes Carpaccio
Zubereitung der Hauptspeise: Gefülltes Putensteak auf Salatnest
Die Salami in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Das Putensteak halbieren und jeweils an der dickeren Seite eine "Tasche" einschneiden und diese mit den Salamiwürfeln füllen. Das Fleisch in derselben Pfanne wie die Salamiwürfel anbraten, mit Pfeffer und Salz würzen, mit Weisswein ablöschen und köcheln lassen. Für die Soße Weisswein, 200 ml. Sahne, ein bißchen Senf und Tomatenmark in einem Topf reduzieren. Den Salat waschen, zupfen und eine Vinaigrette aus geschnittenem Basilikum und Schnittlauch, Balsamico, Olivenöl, Pfeffer und Salz und einer fein geschnittenen Knoblauchzehe darübergeben. 1 Toastbrotscheibe grosszügig würfeln und in einer Pfanne mit Butter und Knoblauch gold-gelb anbraten. Den Salat auf der Soße anrichten, die Croutons daneben drapieren und das Fleisch auf dem Salat servieren.

15.140 Gegrillte Aubergine mit Putenfleisch

Kosten für Zutaten DM 12,80
2 Auberginen
1 Chili rot
1 Honigmelone
1 Stück Putenfleisch
250 g Mozzarella
1 Glas Pflaumen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gegrillte Aubergine mit Putenfleisch Dessert: 4 Schiffe für Maria
Zubereitung der Hauptspeise: Gegrillte Aubergine mit Putenfleisch
Fleisch kleinschneiden und kurz in Olivenöl anbraten. Kleingeschnittene Peperoni und Basilikum dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. 2 Auberginen halbieren, aushöhlen und salzen. Die Hälften mit dem Fleisch füllen, mit Mozarella belegen und im Ofen ca. 8 Min. gratinieren. Auberginenhälften auf den Teller geben und mit viel gehackter Petersilie dekorieren.

15.141 Gegrillte Schweinefiletmedaillons mit Kartoffelkörbchen

Kosten für Zutaten DM 18,29
1 Aubergine
2 Kartoffeln
1 Kürbis
150 g Schweinefilet
1 Glas Sardellen
1 Bd. Spinat
1 Staudensellerie
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Kürbissuppe in Kürbisschale Hauptspeise: Gegrillte Schweinefiletmedaillons mit Kartoffelkörbchen
Zubereitung der Hauptspeise: Gegrillte Schweinefiletmedaillons mit Kartoffelkörbchen
Das Schweinefilet zu Medaillons schneiden, würzen und mit Olivenöl grillen. Eine dicke Kartoffelscheibe mit einem Sparschäler umrunden, so daß ein langer, noch mit der Scheibe zusammenhängender, Faden entsteht. Eine ungerade Anzahl Zahnstocher senkrecht auf die Kartoffelscheibe setzen und den Faden um diese zu einem Körbchen flechten. Das Körbchen im tiefen Fett ausbacken, salzen, die Zahnstocher entfernen und mit in Butter, Salz und Pfeffer angeschwitztem Spinat füllen. Die gewürfelte Aubergine in Olivenöl und einem Stück Gemüsebrühe anschmoren und mit Salz, Pfeffer und frischen Kräutern abschmecken. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Domaine San De Guilhem Sauvignon blanc Alaine Lalanne aus Südwestfrankreich

15.142 Gegrilltes Filet an exotischem Cous Cous

Kosten für Zutaten DM 14,39
1 Aubergine
500 g Cous-Cous
1 Banane
200 g Hüttenkäse
1 Becher DR.OETKER Götterspeise Grün
1 Becher Pilzmischung
200 g SCHWARTAU Marzipan
150 g Rinderfilet

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gegrilltes Filet an exotischem Cous Cous Dessert: Marzipanpfannkuchen neben göttlicher Zabaione
Zubereitung der Hauptspeise: Gegrilltes Filet an exotischem Cous Cous
Das Cous-Cous in Salzwasser aufkochen lassen. Mit Curry-, Ingwer-, Knoblauchpulver und Pfeffer würzen und neben dem Herd weiterquellen lassen. Das Rinderfilet würzen und in einer Grillpfanne mit Öl braten. Die Pilze und die Aubergine in Würfel schneiden und in Butter anbraten. Mit Curry, Ingwer, frischer Petersilie, Salz und Pfeffer würzen. Das Cous-Cous mit Sahne verfeinern, frische Pfefferminze unterrühren und auf einem Teller verteilen. Das Filet darauflegen und mit den Pilzen bedecken. Mit frischer Petersilie garnieren.

15.143 Gegrilltes Lachssteak

Kosten für Zutaten DM 1400
1 Broccoli
2 Bananen
1 Avocado
150 g Gorgonzola
1 Becher Frühlingsrollenteig
1 Lachssteak

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Avocado-Gorgonzola-Salat Hauptspeise: Gegrilltes Lachssteak Dessert: Süße Frühlingsrollen
Zubereitung der Hauptspeise: Gegrilltes Lachssteak
Den Lachs würzen, in einer Grillpfanne anbraten und dann im Ofen weitergaren. Den Broccoli in Röschen zupfen und dann in kochendem Wasser blanchieren. Weißwein reduzieren lassen, mit Sahne auffüllen und Salz und Pfeffer dazugeben. Den Broccoli abgießen und in gebräunter Butter schwenken. Die Sauce auf einen Teller gießen und die Broccoliröschen und den Lachs darübergeben.

15.144 Gegrilltes Putensteak auf Tagliatelle mit Avocadosauce

Kosten für Zutaten DM 13,98
1 Avocado
1 Banane
1 Becher Haselnüsse
200 g Putenschnitzel
6 Pflaumen
100 g Schinken gekocht
500 g BARILLA Tagliatelle

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gegrilltes Putensteak auf Tagliatelle mit Avocadosauce Dessert: Capuccino von Banane und Pflaumen
Zubereitung der Hauptspeise: Gegrilltes Putensteak auf Tagliatelle mit Avocadosauce
Die Tagliatelle in Salzwasser kochen. Das Putenschnitzel würzen, halbieren, in einer Grillpfanne ansautieren und zwei ganze, zerdrückte Knoblauchzehen und Basilikum mit hineingeben. Butter und Tomatenmark mit in die Pfanne geben und das Schnitzel ziehen lassen. Die Avocado in Würfel schneiden, mit Sahne und Joghurt in einem Topf einkochen lassen, den Schinken würfeln, dazugeben und alles mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch würzen. Das Putenschnitzel in dem Tomatenmark wenden. Die Tagliatelle abgießen, durch Butter schwenken und auf einen Teller geben. Das Schnitzel mit einer Knoblauchzehe darauflegen und alles mit der Avocadosauce umranden.

15.145 Gemantelter Teufel

Kosten für Zutaten DM 14,94
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
1 Bd. Bambussprossen
1 Paprika Rot
1 Dos. Pfirsiche
1 Pak-Choi
150 g Seeteufel
10 g Spitzmorcheln getrocknet
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Morchelmörder-Suppe Hauptspeise: Gemantelter Teufel
Zubereitung der Hauptspeise: Gemantelter Teufel
Die Blätter des Pak-Choi kurz in kochendes Wasser halten. Den Seeteufel von seiner Haut befreien, vierteln und in die Pak-Choi-Blätter einwickeln. Diese "Röllchen" in Olivenöl anbraten. Die Bambussprossen schälen und in Stücke schneiden. Den Paprika halbieren, entkernen und in Wasser blanchieren. Zucker in einem Topf leicht auflösen, bevor er karamelisiert, mit Weißwein ablöschen, die Bambussprossen und Sahne dazugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Pfirsiche mit hineingeben. Den Paprika auf einen Teller stellen und die Bambussprossen, die vorher mit einer Prise Curry abgeschmeckt wurden, hineinfüllen. Etwas von der Sauce auf dem Teller verteilen und den Fisch darauflegen.

15.146 Gemüsepfanne

Kosten für Zutaten DM 19,61
1 Becher Bulgur
1 Broccoli
1 Becher IGLO Blattspinat gefroren
250 g Aprikosen getrocknet
1 Becher BUITONI Farfalle
1 Stange Lauch
6 Möhren
1 Tüte Nussmischung
2 Tomaten
150 g Tofu

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Farfalle mit gefüllten Tomaten Hauptspeise: Gemüsepfanne Dessert: Süße Pizza
Zubereitung der Hauptspeise: Gemüsepfanne
Den Bulgur im Salzwasserbad garen und abgießen. Tofuwürfel, Broccoliröschen, Möhrenwürfel und Lauchscheiben in Olivenöl ansautieren, den Bulgur und etwas geschnittenen Spinat unterheben, mit Sojasoße ablöschen, mit Salz, Pfeffer, Curry und Chili würzen, zwei Eier unterrühren und im Ofen garziehen lassen.

15.147 Gemüseschaschlik auf Salat von roten Berglinsen

Kosten für Zutaten DM 12,29
1 Aubergine
500 g Linsen rot
4 Möhren
1 Becher Pilzmischung
250 g Quark
1 Becher Weintrauben grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gemüseschaschlik auf Salat von roten Berglinsen Dessert: Vanillequark-Nocken auf Weintraubenragout
Zubereitung der Hauptspeise: Gemüseschaschlik auf Salat von roten Berglinsen
Die Linsen in einem Topf mit Salz, Pfeffer und Balsamico aufsetzen und kochen bis sie gar, aber noch bißfest sind. Die Möhren schälen in große Stücke schneiden und in einem Topf mit Wasser blanchieren. Die Pilze mit einigen Auberginenscheiben in einer Pfanne anbraten. Den Rest der Aubergine in Würfel schneiden, ebenfalls in einer Pfanne anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilze, Tomaten und Auberginenstücke abwechselnd auf einem Spieß aufspießen. Den Spieß auf dem Linsenbett servieren. Kräuter darüberstreuen.

15.148 Gemüseteller mit Lasagne von Auberginen

Kosten für Zutaten DM 12,86
1 Aubergine
1 Becher Austernpilze
1 Becher DR.OETKER Götterspeise Grün
200 g Kokosflocken
1 Dos. Johannisbeeren rot
4 Möhren
4 Schwarzwurzeln
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gemüseteller mit Lasagne von Auberginen Dessert: Götterspeise mit Kokosraspeln
Zubereitung der Hauptspeise: Gemüseteller mit Lasagne von Auberginen
Die Schwarzwurzeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in einem Topf gar kochen. Die Möhren schälen, kleinschneiden und dazugeben. Die Aubergine in Scheiben schneiden, salzen, pfeffern und in einer Pfanne mit den Austernpilzen anbraten. Die Zwiebel würfeln und mit anbraten, kleingeschnittenen Basilikum, Petersilie und Schnittlauch beifügen. Das gar gekochte Gemüse abgießen und mit in die Pfanne geben. Aus Sahne, Weißwein, Brühwürfel und Kräutern eine Soße montieren. Die Soße auf einem Teller verteilen, das Gemüse obendrauf geben. Mit einem Basilikumblatt garnieren.

15.149 Geschmorte Hähnchenkeule an Gemüsearrangement

Kosten für Zutaten DM 14,10
1 Avocado
1 Apfel grün
200 g Hähnchenunterschenkel
1 Kohlrabi
1 Paprika Grün
1 Orange
1 Dos. Maiskolben
1 Becher BUITONI Spaghetti
1 Tomate

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Geschmorte Hähnchenkeule an Gemüsearrangement Dessert: Avocado mit Apfel und Orange
Zubereitung der Hauptspeise: Geschmorte Hähnchenkeule an Gemüsearrangement
Die Hähnchenschenkel auslösen, wieder in ihre ursprüngliche Form bringen und mit Hilfe eines Fadens festbinden. Würzen, in einer Pfanne scharf anbraten und im Ofen weitergaren. Die Paprika halbieren, den Kohlrabi tournieren und beides in einem Topf blanchieren. Den Maiskolben in ca. 3 cm große Stücke schneiden und ebenfalls blanchieren. Die Tomate kleinschneiden, mit Tomatenmark, Salz und Pfeffer zu einer Sauce montieren. Das Gemüse in eine Paprikahälfte füllen, die Sauce auf den Teller geben und das Fleisch darauflegen.

15.150 Geschnetzeltes in Champignon-Kräutersauce mit roten Nudeln

Kosten für Zutaten DM 13,90
1 Becher Champignons
1 Fläschchen Eierlikör
4 Feigen frisch
500 g Linsen rot
1 Kopfsalat
200 g Schweinefilet

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Geschnetzeltes in Champignon-Kräutersauce mit roten Nudeln Salat: Kopfsalatherz in Vinaigrette Dessert: Feigenconfit mit Eierlikörschaum
Zubereitung der Hauptspeise: Geschnetzeltes in Champignon-Kräutersauce mit roten Nudeln
Die Linsen im Mixer fein pürieren. Mit Mehl, Ei, Salz und Muskat zu einem Teig kneten, diesen ausrollen, in Streifen schneiden und im kochenden Wasser garen. Das Wasser abgießen und etwas Salz, Pfeffer und Butter in den Topf geben. Das Schweinefilet klein schneiden und in einer Pfanne scharf anbraten. Champignonscheiben dazugeben. und mit Weißwein ablöschen. Sahne dazugeben und einköcheln lassen. Alles auf einem Teller servieren und mit kleingehackter Petersilie garnieren.

15.151 Geschnetzeltes mit weißem Speck und Morcheln

Kosten für Zutaten DM 19,35
100 g Alfalfasprossen
1 Töpfchen Himbeeren
200 g Haselnüsse
150 g Kalbsschnitzel
100 g Kumquats
1 Becher PFANNI Knödelteig
1 Becher Morcheln getrocknet
150 g Weißer Speck
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Geschnetzeltes mit weißem Speck und Morcheln Dessert: Himbeercrêpe mit Kumquatragout
Zubereitung der Hauptspeise: Geschnetzeltes mit weißem Speck und Morcheln
Die Knödel kochen. Die Zwiebel schälen und grob zerkleinern. Den Speck in große Würfel schneiden und mit den Zwiebelstücken in einem Topf mit Fett auslassen. Einen Brühwürfel mit Weißwein reduzieren lassen, mit Sahne und den Morcheln auffüllen und einkochen lassen. Das Kalbschnitzel in Streifen schneiden und würzen. Den Speck und die Zwiebeln zu den Morcheln geben, mit geschlagener Sahne auffüllen und mit Salz, Pfeffer und frischem Schnittlauch würzen. Die garen Knödel in Scheiben schneiden und mit dem Geschnetzelten zusammen in einer Pfanne goldbraun braten. Die Morchelsauce auf einen

Teller geben, das Fleisch und die Knödel dazulegen und das Ganze mit den Alfalfasprossen garnieren.

15.152 Gesottenes Rindersteak

Kosten für Zutaten DM 14,59
2 Chicoree
100 g Gouda
1 Becher KNORR Kartoffelpüree
2 Kiwis
150 g Rumpsteak
150 g Schinken gekocht
1 Stangenmeerrettich

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Chicoree-Schinken-Käsecocktail Hauptspeise: Gesottenes Rindersteak Dessert: Carmens Cocktail
Zubereitung der Hauptspeise: Gesottenes Rindersteak
Das Kartoffelpüree zubereiten. Das Rumpsteak schnetzeln. Den Stangenmeerrettich schälen, reiben und mit Sahne, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und einem Schuß Weißwein in einem Topf zu einer Sauce montieren. Wasser mit einem Brühwürfel zum Kochen bringen, das Fleisch hineingeben und ziehen lassen. Das halbgare Geschnetzelte in die Meerrettichsauce geben mit etwas von der Fleischbrühe und zu Ende garen lassen. Das Kartoffelpüree würzen und kreisförmig auf einen Teller aufdressieren. Das Fleisch in die Mitte geben. Mit Schnittlauch dekorieren.

15.153 Gespickte Ente an Grapefruitsoße

Kosten für Zutaten DM 19,32
1 Blumenkohl (grün)
1 Entenbrust
1 Grapefruit rosa
1 Stück Gouda
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Glas Ingwer eingelegt
1 Kiwi
1 Schale Kartoffeln klein
1 Schale Mini-Auberginen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Blumenkohlgratin Hauptspeise: Gespickte Ente an Grapefruitsoße Dessert: Kiwi-Shake
Zubereitung der Hauptspeise: Gespickte Ente an Grapefruitsoße
Die Entenbrust längs einschneiden, mit dem eingelegten Ingwer spicken, würzen und in Olivenöl anbraten. Die gewaschenen Kartoffeln und die Auberginen längs halbieren, würzen, in Olivenöl anbraten und mit Knoblauch, Salz und Pfeffer verfeinern. Für die Soße

Zucker karamelisieren, mit einem Schuß Balsamico und ausgepresstem Grapefruitsaft ablöschen, mit etwas Gemüsebrühe auffüllen, die fein geschnittenen Frühlingszwiebelscheiben dazugeben und mit Soja, Honig und reichlich Curry veredeln. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

15.154 Gespicktes Schweinefilet im Zucchinimantel

Kosten für Zutaten DM 11,89
1 Apfel grün
150 g Austernpilze
1 Kohlrabi
200 g Schweinefilet
1 Bd. Salbei
1 Zwiebel rot
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gespicktes Schweinefilet im Zucchinimantel Dessert: Feuer und Flamme für Andreas Apfel
Zubereitung der Hauptspeise: Gespicktes Schweinefilet im Zucchinimantel
Drei dünne, lange Scheiben von der Zucchini reiben, aus dem Rest mit einem Parisienne-Ausstecher Kugeln ausstechen. Ebenfalls aus dem Kohlrabi Kugeln ausstechen. Diese in Butter, Salz und Pfeffer ansautieren. Das Schweinefilet in drei Stücke teilen, je mit einem Salbeiblatt spicken, würzen und jeweils in eine Zucchinischeibe einhüllen, mit Spießen am Rand feststecken und in einer Pfanne braten. Die rote Zwiebel schälen, in Würfel schneiden, in Öl angehen lassen, mit Rotwein ablöschen und etwas Butter, Salz und Pfeffer untermontieren. Die Austernpilze zupfen, in Butter, Salz und Pfeffer angehen lassen und zum Schluß frischen Schnittlauch hinzufügen. Alles zusammen auf einem Teller anrichten.

15.155 Gewickelte Forelle

Kosten für Zutaten DM 13,58
1 Forelle
1 Fläschchen Eierlikör
1 Becher DR.OETKER Karamelpudding
200 g Pilzmischung
1 Becher Mozzarella
1 Salatgurke
1 Wirsing
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gewickelte Forelle Dessert: Die geliebte Creme
Zubereitung der Hauptspeise: Gewickelte Forelle
Die Blätter des Wirsings in Salzwasser blanchieren. Die Forelle filetieren, enthäuten und

die Gräten entfernen. Die Pilze putzen, die Stiele entfernen, je ein Stück Mozzarella in die Öffnung hineindrücken und würzen. Die Forellenstücke in die Wirsingblätter einwickeln, diese kurz in der Pfanne anbraten und mit den Pilzen zusammen zum Weitergaren bei 180°C in den Ofen schieben. Die Zwiebel würfeln, in Butter anschwitzen, die Salatgurke schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen, den Rest in Rauten schneiden und zu den Zwiebeln geben. Das Ganze mit Weißwein ablöschen, würzen und zum Schluß Dill hinzufügen. Die Pfanne aus dem Ofen holen, die Gurke mithineingeben und servieren.

15.156 Glasierte Entenbrust in Aprikosenjus

Kosten für Zutaten DM 14,94

1 Glas SCHWARTAU Aprikosenmarmelade
150 g Entenbrust
4 Kartoffeln
2 Maiskolben
200 g Mandeln
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
1 Becher Zuckerschoten
1 Becher LANGNESE Vanilleeis

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Glasierte Entenbrust in Aprikosenjus Dessert: Gebackenes Vanilleeis im Mandelkleid
Zubereitung der Hauptspeise: Glasierte Entenbrust in Aprikosenjus
Die Entenbrust in Öl anbraten, würzen und zum Weitergaren bei 180°C in den Ofen stellen. Die Maiskörner vom Kolben entfernen. Die Kartoffeln schälen, reiben, mit ein paar Maiskörnern, einem Löffel Mehl, einem Ei, Salz, Pfeffer und Muskat vermengen und in Öl zu einem "Pfannkuchen" backen. Eine Handvoll Zuckerschoten waschen und in Wasser blanchieren. Aus Balsamico, Rotwein, Pfeffer und Aprikosenmarmelade eine Sauce bereiten. Aus dem Pfannkuchen kleine Kreise ausstechen. Die Zuckerschoten abgießen und mit dem Fleisch zusammen in Butter wenden. Die "Pfannkuchenkreise" auf einem Teller verteilen, die Zuckerschoten dazugeben und das zuvor aufgeschnittene Fleisch in die Mitte geben. Die Sauce darübergießen.

15.157 Glasierte Wachtelbrust auf gebratenem Reis

Kosten für Zutaten DM 1300

1 Gemüsezwiebel
1 Karambole
1 Maiskolben
1 Peperoni grün
1 Piccolo
2 Tomaten
2 Wachteln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Glasierte Wachtelbrust auf gebratenem Reis Dessert: Warme Sternfrucht mit Joghurt-Sekt-Zabaione
Zubereitung der Hauptspeise: Glasierte Wachtelbrust auf gebratenem Reis
Reis kochen. Die Maiskörner vom Kolben lösen. Die Zwiebel schälen und in Stifte schneiden. Die Peperoni halbieren, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Die Tomaten vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Aus Sahne, Curry, Ingwer, Salz und Pfeffer eine Sauce montieren. Das Gemüse in Butter anbraten, mit Curry würzen und den abgegossenen Reis hinzufügen. Die Brüstchen aus den Wachteln lösen, sie salzen, pfeffern und in Öl mit einer Flocke Butter anbraten. Mit Sojasauce ablöschen und mit Honig glasieren. Die Sauce und die Brüstchen zu dem Reis geben und alles auf einem Teller anrichten.

15.158 Gorgonzola-Fasanenbrust an Blaubeersoße und Pfirsichgemüse

Kosten für Zutaten DM 18,69
1 Schale Blaubeeren
1 Fasanenbrust
1 Stück Gorgonzola
2 Pfirsiche
1 Becher Polenta
1 Schale Pfifferlinge
1 Tüte Sonnenblumenkerne
1 Wirsing
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Polenta-Süppchen mit Pfifferlingen Hauptspeise: Gorgonzola-Fasanenbrust an Blaubeersoße und Pfirsichgemüse
Zubereitung der Hauptspeise: Gorgonzola-Fasanenbrust an Blaubeersoße und Pfirsichgemüse
Die Fasanenbrust würzen, in Olivenöl anbraten, mit einer Scheibe Gorgonzola belegen, in ein blanchiertes und abgeschrecktes Wirsingblatt einschlagen und 6-8 min. bei 245° im Ofen garziehen. Die Pfirsichspalten in Butter anschwitzen, mit Zitronenabrieb, Salz und Pfeffer verfeinern, den übrigen fein geschnitteten Wirsing dazugeben und gehackte Petersilie unterrühren. Für die Soße die Blaubeeren in braunem Zucker karamelisieren, mit Rotwein und Rotweinessig ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

15.159 Gorgonzola-Putentasche auf Feige

Kosten für Zutaten DM 14,61
1 Avocado
200 g Feigen getrocknet
1 Honigmelone
100 g Gorgonzola
1 Becher Keniabohnen

200 g Putenbrust
1 Glas Oliven schwarz

Kochduell Grundausstattung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gorgonzola-Putentasche auf Feige Dessert: Melonenschwan
Zubereitung der Hauptspeise: Gorgonzola-Putentasche auf Feige
In die Putenbrust eine Tasche schneiden, diese mit dem vorher in Scheiben geschnittenen Gorgonzola füllen, in einer Pfanne anbraten und im Ofen bei 150°C zu Ende garen. Die Feigen schälen, kleinschneiden und mit Knoblauchscheiben in einem Topf mit Öl angehen lassen. Mit Weißwein ablöschen, Salz, Pfeffer und die vorher entkernten Oliven dazugeben. Die Bohnen in kochendem Wasser blanchieren. Das "Feigenkompott" mit den zuvor abgeschreckten und in Butter nachgeschwenkten Bohnen auf einem Teller anrichten. Das Fleisch darauflegen.

15.160 Gratinierte Lammfilets an Pastinakenchips und Blumenkohl

Kosten für Zutaten DM 17,94
1 Blumenkohl (grün)
1 Becher Choko-Crisp klein
1 Schale Himbeeren
150 g Lammfilet
250 g Leerdamer
2 Pastinaken
1 Nashi Birne
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade zartbitter

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gratinierte Lammfilets an Pastinakenchips und Blumenkohl Dessert: Schoko-Crêpe mit Nashischeiben und marinierten Himbeeren
Zubereitung der Hauptspeise: Gratinierte Lammfilets an Pastinakenchips und Blumenkohl
Die Lammfilets würzen, in Olivenöl beidseitig anbraten, mit Senf bestreichen, mit einer Masse aus geschrotetem Weißbrot, gehackter Petersilie und Basilikum bedecken und im Ofen gratinieren. Den Blumenkohl im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und mit geriebenem Leerdamer bestreuen. Eine Pastinake in dünne Scheiben reiben, salzen und im tiefen Fett ausbacken. Die andere Pastinake würfeln, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, in einem Fond aus Milch und Sahne weichkochen, pürieren und am Tellerrand aufdressieren. Für die Soße einen guten Schuß Rotwein und Sojasoße reduzieren und mit einer Butterflocke binden. Hierzu empfiehlt unser Weinfachmann einen 1996 Piave Cabernet Sauvignon La Marca/Oderzo/Piave aus Italien

15.161 Gratinierte Lammkoteletts an Zucchinigemüse

Kosten für Zutaten DM 19,23
1 Stück Blauschimmelkäse
1 Gemüsezwiebel
1 Becher Himbeeren gefroren
150 g Lammkoteletts
1 Kürbis klein
4 Kartoffeln
2 Nashi Birnen
1 Tüte Studentenfutter
2 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Kürbissuppe im Kürbis Hauptspeise: Gratinierte Lammkoteletts an Zucchinigemüse
Dessert: Nashis im Mantel an Himbeer-Sahne
Zubereitung der Hauptspeise: Gratinierte Lammkoteletts an Zucchinigemüse
Die Lammkoteletts würzen, mehlieren und in Butter anbraten. Den Käse zerzupfen, mit geschrotetem Weißbrot und einem Eigelb verrühren, auf die angebratenen Lammkoteletts geben und im Ofen gratinieren. Die Gemüsezwiebel halbieren, zu einer Schale aushöhlen und im Sazwasserbad blanchieren. Die Zucchini in feine Würfel schneiden, in Olivenöl ansautieren, würzen, mit Kräuter der Provence, Knoblauch und etwas Tomatenmark verfeinern, mit einem Schuß Wasser ablöschen und zum Anrichten in die blanchierte Zwiebelschale füllen. Die geschälten Kartoffeln in Scheiben schneiden, in Butter anbraten und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen. alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

15.162 Gratinierter Lammrücken

Kosten für Zutaten DM 13,92
150 g Edamer
200 g Lammfilet
3 Kartoffeln
1 Karambole
1 Dos. Johannisbeeren rot
1 Paprika Rot
1 Glas Oliven schwarz

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gratinierter Lammrücken Dessert: Johannisbeerjoghurt
Zubereitung der Hauptspeise: Gratinierter Lammrücken
Das Lammfilet mit etwas Salz in Olivenöl anbraten, dann pfeffern und eine Knoblauchzehe und frischen Basilikum mit hineingeben. Aus Toastbrot, geriebenem Edamer und Olivenscheiben eine Panade herstellen, diese auf das Fleisch streichen und im Ofen überbacken. Rotwein mit Kräutern der Provence, einer Knoblauchzehe , Tomatenmark, Basilikum und einem Brühwürfel reduzieren lassen und dann mit Sahne auffüllen. Die Paprika entkernen, in vier Stücke teilen, in einer Pfanne anbraten und im Ofen fertiggaren. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden und kurz in heißem Fett fritieren. Das Fleisch auf dem Saucenspiegel anrichten, die Kartoffeln und die Paprika dazugeben.

15.163 Gratiniertes Kalbsfilet auf Curry-Gemüse

Kosten für Zutaten DM 18,89
1 Schale Champignons
7 Bananen mini
1 Schale Himbeeren
1 Becher IGLO Erbsen&Möhren gefroren
150 g Kalbsfilet
200 g Kokosflocken
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
1 Becher Reispapier

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gratiniertes Kalbsfilet auf Curry-Gemüse Dessert: Bananen im Reisblatt auf Zitronenzabaione
Zubereitung der Hauptspeise: Gratiniertes Kalbsfilet auf Curry-Gemüse
Das Kalbsfilet würzen und in Olivenöl anbraten. Die geschnittenen Champignons, ein Stück Butter, etwas Knoblauch, einen Schuß Sahne und getrocknetes Basilikum dazugeben und im Ofen bei 230°C garziehen lassen. Für das Gemüse ein Stück Butter mit Currypulver und Knoblauch in einer Pfanne anrösten, die Erbsen und Möhren dazugeben, mit Salz, Pfeffer und einem Schuß Sahne abschmecken, einkochen und frische Kräuter unterrühren. Alles auf einem Teller anrichten und mit frischen Kräutern garnieren. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Chardonnay 120 Barrique Santa Rita / Santiago aus Mavle / Südamerika

15.164 Gratiniertes Kalbsschnitzel an Tomaten-Kartoffel-Carpaccio

Kosten für Zutaten DM 17,56
1 Broccoli
4 Feigen
1 Tüte Haselnußkerne
150 g Kalbsschnitzel
3 Kartoffeln
1 Stück Mozzarella
1 Paprika gelb
1 Paprika Rot
2 Tomaten
1 Schale Weintrauben rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gratiniertes Kalbsschnitzel an Tomaten-Kartoffel-Carpaccio Dessert: Rotweintrauben mit Feigensahne
Zubereitung der Hauptspeise: Gratiniertes Kalbsschnitzel an Tomaten-Kartoffel-Carpaccio
Die geschälten Kartoffeln in feine Scheiben hobeln, würzen und in Olivenöl und Knoblauch anbraten. Die Tomaten in Scheiben schneiden und mit den angebratenen Kartoffeln rosettenförmig, schichtweise auf einem flachen Teller auslegen. Paprikawürfel und Broccoliröschen würzen, in Olivenöl anbraten und mit Knoblauch, Butter, Balsamico und

frischem Basilikum verfeinern. Das Kalbsschnitzel in Olivenöl anbraten, würzen, mit einer Butterflocke, Zitronensaft und Knoblauch veredeln, mit Weißwein ablöschen und mit Sahne auffüllen. Mozzarella auf das Schnitzel geben und im Ofen gratinieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

15.165 Gratiniertes Kalbssteak mit Birnengemüse

Kosten für Zutaten DM 17,55
1 Birne
1 Stück Gorgonzola
1 Tüte Haselnußkerne
2 Kalbssteaks
1 Lollo Rosso
3 Kartoffeln
1 Kiwi
1 Stange Porree
3 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gratiniertes Kalbssteak mit Birnengemüse Salat: Lollo Rosso mit Kiwi-Vinaigrette
Zubereitung der Hauptspeise: Gratiniertes Kalbssteak mit Birnengemüse
Das Kalbssteak würzen, in Medaillons schneiden, in Olivenöl beidseitig anbraten, mit jeweils einer Scheibe Gorgonzola belegen und im Ofen gratinieren. Die Kartoffel-, Porree- und Birnenscheiben in Olivenöl anbraten, mit Gemüsebrühe ablöschen und mit Salz und Pfeffer vollenden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

15.166 Gratiniertes Lammfilet auf zweierlei Bratkartoffeln

Kosten für Zutaten DM 19,45
1 Becher LANGNESE Fürst-Pückler-Eis
150 g Lammfilet
1 Bd. Löwenzahnblätter
2 Kartoffeln
200 g Landana
1 Schale Pilze Shii-Take
1 Tomate
1 Becher Schokotäfelchen
1 Sternfrucht
2 Trüffelkartoffeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gratiniertes Lammfilet auf zweierlei Bratkartoffeln Dessert: Warmes Eis mit Schokoladensternfrucht
Zubereitung der Hauptspeise: Gratiniertes Lammfilet auf zweierlei Bratkartoffeln
Die Kartoffeln und die Trüffelkartoffeln schälen, in dünne Scheiben schneiden und in

Olivenöl anbraten. Das Lammfilet würzen, in Olivenöl und Knoblauch anbraten, mit Butter und frisch gehacktem Basilikum verfeinern, auf die Kartoffeln setzen, mit etwas geriebenem Landana betreuen und im Ofen gratinieren. Eine Vinaigrette aus Löwenzahnspitzen, Tomatenwürfeln, geschnittenen Shii-Take-Pilzen, Sojasoße, geriebenem Landana, Thymian, Basilikum, Salz und Pfeffer zubereiten und zum Schluß über das gratinierte Lammfilet geben. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1996 Château Lasfons Côtes du Roussilon Château Lasfons/Siuir/Roussilon aus Südwestfrankreich

15.167 Gratiniertes Putensteak

Kosten für Zutaten DM 12,91
1 Artischocke
1 Stange Chicoree
200 g Feta
150 g Putenbrust
1 Peperoni
1 Orange
100 g Speck durchwachsen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Salat von Orange und Speck Hauptspeise: Gratiniertes Putensteak
Zubereitung der Hauptspeise: Gratiniertes Putensteak
Reis kochen. Butter mit Currypulver leicht erwärmen. Die Putenbrust würzen, in Pflanzenfett anbraten, mit frischem Basilikum und dem, in Scheiben geschnittenen, Feta bedecken und zum Überbacken bei 190°C in den Ofen stellen. Zu der Butter etwas Knoblauchpulver, Sahne und ein wenig von der kleingeschnittenen Chilischote geben. Den Reis abgießen und in der Buttersauce wenden. Ihn dann auf einem Teller anrichten, das Fleisch darüberlegen und mit Basilikum garnieren.

15.168 Gratiniertes Saltimbocca auf Ratatouille-Gemüse

Kosten für Zutaten DM 17,35
2 Chicoree
1 Blumenkohl
1 Grapefruit
3 Kartoffeln
1 Paprika rot
1 Schweinefilet
50 g Schinkenspeck
50 g Raclette-Käse
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gratiniertes Saltimbocca auf Ratatouille-Gemüse Salat: Chicorée-Salat mit Sprossen Dessert: Grapefruitfilets auf Zabaione
Zubereitung der Hauptspeise: Gratiniertes Saltimbocca auf Ratatouille-Gemüse

Das Schweinefilet in Medaillons schneiden, würzen, mit einem Blatt Basilikum belegen, jeweils einer Schinkenspeckscheibe umwickeln, in Olivenöl anbraten, den gepreßten Raclettekäse darüber streuen und im Ofen bei 180° ca. 7 min. gratinieren. Die Kartoffeln waschen, mit Schale vierteln, im Salzwasserbad kurz blanchieren, zweimal im tiefen Fett fritieren und salzen. Die Paprikastreifen, die Blumenkohlröschen und die Zucchinischeiben in Olivenöl und Knoblauch ansautieren, würzen, mit Weißwein ablöschen und mit gehackter Petersilie verfeinern. Für die Soße Tomatenmark anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, eine Ecke Geflügelbrühwürfel unterrühren, mit einer Butterflocke und Olivenöl veredeln und mit Basilikumblättern vollenden.

15.169 Gratiniertes Schweinefilet an Kohlrabigemüse

Kosten für Zutaten DM 18,76
1 Schale Champignons braun
1 Birne
1 Becher Blätterteig
1 Dos. Artischockenherzen
3 Kohlrabi
1 Becher MIBELL Mozzarella
1 Glas Nutella
1 Schweinefilet
1 Dos. Sardinen
2 Schalotten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Champignoncreme mit Artischockenherzen und Sardinenstäbchen Hauptspeise: Gratiniertes Schweinefilet an Kohlrabigemüse Dessert: Birne in Nougat-Sahne
Zubereitung der Hauptspeise: Gratiniertes Schweinefilet an Kohlrabigemüse
Das Schweinefilet einschneiden, würzen, leicht plattieren, in Olivenöl anbraten, mit geriebenem Mozzarella bestreuen und bei geschlossenem Deckel schmelzen lassen. Für die Soße den Bratensud mit Rotwein und Weißwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer nachschmecken. Einen Kohlrabi schälen, aushöhlen und als Schale auf einem flachen Teller anrichten. Den übrigen geschälten Kohlrabi fein würfeln, mit den übrigen Schalottenwürfeln in Butter anschwenken, würzen, mit Brühe ablöschen und in der angerichteten Kohlrabischale servieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Petersilie garnieren.

15.170 Gratiniertes Schweinekotelett mit Tomatentagliatelle

Kosten für Zutaten DM 12,97
1 Banane
1 Becher Datteln
1 Becher Erdnüsse
125 g Mozzarella
3 Mandarinen
200 g Schweinekotelett
1 Becher BARILLA Tagliatelle

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gratiniertes Schweinekotelett mit Tomatentagliatelle Dessert: Orientalischer warmer Obstsalat
Zubereitung der Hauptspeise: Gratiniertes Schweinekotelett mit Tomatentagliatelle
Die Tagliatelle kochen. Vom Schweinekotelett die Knochen entfernen, das Fleisch würzen und in einer Pfanne anbraten. Den Mozzarella in Scheiben schneiden und auf das Kotelett legen. Frischen Basilikum darübergeben. Tomatenmark, Olivenöl, Weißwein und Basilikum in einem Topf zu einer Sauce verrühren udn aufkochen lassen. Die Tagliatelle auf einem Teller verteilen, die Sauce und das Fleisch darübergeben und mit Pfeffer bestreuen.

15.171 Gratiniertes Schweineschnitzel auf Pilzkompott

Kosten für Zutaten DM 18,10
1 Baby Ananas
250 g DANONE Hüttenkäse
2 Fleischtomaten
2 Gemüsezwiebeln
200 g Kokosflocken
1 Ingwerknolle
1 Schale Pilzmischung
200 g Schweineschnitzel
100 g Schinken roh

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Gratiniertes Schweineschnitzel auf Pilzkompott Dessert: Kokos-Ananas auf Schokoladen-Ingwersoße
Zubereitung der Hauptspeise: Gratiniertes Schweineschnitzel auf Pilzkompott
Das Schweineschnitzel würzen, mit Schinken umwickeln und in Olivenöl anbraten. Den Hüttenkäse mit Basilikum, Salz, Pfeffer und Zwiebelwürfeln anschwitzen und sieben. Den Siebinhalt auf das Fleisch geben und mit Butter im Ofen 15 Min. bei 220°C gratinieren.
Den Sud mit reichlich Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und auf kleiner Flamme reduzieren. Zwiebeln, Tomaten, etwas Ingwer und die Pilzmischung in Stückchen schneiden, in Butter, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Gartenkräutern schwenken und zu dem Sud geben.
Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau, Frau Fischer, einen 1996 Chardonnay Vin de Pays D-OC, Domaine Saint aus Frankreich

15.172 Hackbällchen mit Wurzelgemüse und Parmesanchips

Kosten für Zutaten DM 19,11
1 Blumenkohl
150 g Hackfleisch halb und halb
1 Bd. Karotten
1 Tütchen Miesmuscheln
1 Papaya
1 Stange Porree
1 Stück Parmesan
1 Tütchen Safran
1 Tüte Rum-Rosinen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Miesmuscheln im Safransud Hauptspeise: Hackbällchen mit Wurzelgemüse und Parmesanchips Dessert: Rosinenpfannkuchen mit Papaya
Zubereitung der Hauptspeise: Hackbällchen mit Wurzelgemüse und Parmesanchips
Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer, Senf und etwas fein geschnittenem Porrée vermengen, zu Bällchen formen und in Butter und Olivenöl braten. Den Porrée und die geschälten Möhren in Scheiben schneiden, mit den Blumenkohlröschen im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in Butter mit Salz und Pfeffer nachschwenken. Den Parmesan raspeln, zu Plätzchen geformt auf ein Backblech legen und im Ofen kross backen. Für die Soße Sahne mit einer Ecke Brühwürfel und etwas Wasser reduzieren, reichlich würzen und mit kalt angerührter Stärke binden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

15.173 Hackfleischschnecke an Eierstich

Kosten für Zutaten DM 13,85
100 g Brie
300 g IGLO Blattspinat
1 Fleischtomate
2 Gänseeier
100 g SCHWARTAU Mandeln geraspelt
150 g Rindergehacktes
250 g Quark
250 g Sultaninen
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gratinierter Toast Hauptspeise: Hackfleischschnecke an Eierstich Dessert: Quark an Mandel-Sultaninensauce
Zubereitung der Hauptspeise: Hackfleischschnecke an Eierstich
Den Spinat mit Zwiebeln und Butter ansautieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Gänseeier verquirlen, Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat dazugeben. Etwas von der Masse in einem Topf über einem Wasserbad stocken lassen. Das Hackfleisch mit ein wenig von dem verquirlten Gänseei und einer Toastscheibe vermengen, in eine Spritztülle füllen und in einer Pfanne in Schneckenform gespritzt, braten. Die Tomate vierteln, entkernen und in einer Pfanne anbraten. Den fertigen Eierstich aus dem Topf nehmen und Kreise ausstechen. Den Blattspinat auf einen Teller geben, die "Hackschnecke" darüberlegen und mit den

Tomaten und dem Eierstich garnieren.

15.174 Hähnchen "Tango"

Kosten für Zutaten DM 14,49
100 g Bacon
1 Becher IGLO Blattspinat gefroren
1 Chicoree
1 Hähnchenkeule
1 Glas SCHWARTAU Erdbeermarmelade
100 g Pistazienkerne
1 Tüte Trockenpflaumen
1 Tafel NESTLE Schokolade weiss

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Pflaumen im Speckmantel Hauptspeise: Hähnchen "Tango" Dessert: Pistazienpfannkuchen
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchen "Tango"
Die Hähnchenkeule auslösen, das Fleisch in kleine Stücke schneiden und mit Olivenöl und Knoblauch anbraten. 3 EL Senf mit Honig vermischen. Einige Blätter vom Chicoree ablösen und in Öl anbraten. Das Fleisch mit Brandy flambieren und die Senf-Honig-Mischung einrühren. Den Chicoree sternförmig auf einem Teller auslegen und den Pfanneninhalt in die Mitte geben.

15.175 Hähnchenbrust an Kürbis-Ingwer-Kompott

Kosten für Zutaten DM 18,12
1 Schale Champignons
1 Hähnchenbrustfilet
4 Feigen
1 Schale Frischkäse Exquisa
1 Stück Ingwerknolle
1 Kürbis
1 Glas Tamarindenpaste
3 Tomaten
2 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Carpaccio von Zucchini und Tomaten Hauptspeise: Hähnchenbrust an Kürbis-Ingwer-Kompott Dessert: Fritierte Feigenbällchen auf Joghurt-Soße
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchenbrust an Kürbis-Ingwer-Kompott
Das Hähnchenbrustfilet in vier Medaillons schneiden, würzen und in Olivenöl anbraten. Die geputzten Champignons in Scheiben schneiden, würzen und in Olivenöl anschwitzen. Den Kürbis schälen, entkernen, in Würfel schneiden, mit dem fein geschnittenen Ingwer in einem Sud aus Weißwein, Zucker, Honig, zwei TL Tamarindenpaste einkochen und mit einem Schuß Sahne verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem

Basilikumblatt garnieren.

15.176 Hähnchenbrust auf Currysoße

Kosten für Zutaten DM 00
1 Ananas
150 g Hähnchenbrust
1 Kokosnuss
2 Kochbananen
Porree
2 Maracuja
Rum
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hähnchenbrust auf Currysoße Cocktail: Pina Colada
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchenbrust auf Currysoße
Hähnchenbrust von beiden Seiten in Olivenöl und Knoblauch anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Den Lauch in Schiffchen schneiden und in Butter andünsten. Für die Currysoße gewürfelte Zwiebeln wiederum in Butter anschwitzen, mit Curry abschmecken und gut durchrösten. Das Fruchtfleisch der Maracuja dazu und mit Sahne auffüllen. Die Kochbananen schälen und in heißem Fett ausbacken. Alles zusammen auf einem Teller anrichten.",

15.177 Hähnchenbrust im Erdnuß-Mandel-Mantel an Anismelonen

Kosten für Zutaten DM 19,65
1 Becher Anis
200 g Hähnchenbrust
1 Glas Erdnusscreme
400 ml Fischfond
1 Schale Krabben
1 Netzmelone
1 Tüte SCHWARTAU Mandeln geraspelt
1 Töpfchen Quark
3 Tomaten
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Fischsuppe Hauptspeise: Hähnchenbrust im Erdnuß-Mandel-Mantel an Anismelonen
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchenbrust im Erdnuß-Mandel-Mantel an Anismelonen
Die Hähnchenbrust würzen, mehlieren, durch ein Ei und die Erdnußcreme ziehen, mit den geraspelten Mandeln panieren und in Olivenöl anbraten. Die Melone halbieren und mit einem Pariser Löffel Kugeln ausstechen. Die Melonenkugeln in einem Teig aus Ei, Mehl, Olivenöl, Salz und zerstoßenen Anissamen wenden und im tiefen Fett ausbacken. Als Dip

den Quark mit Weißweinessig, Salz, Pfeffer und frisch gehackten Kräutern anmachen und in einem kleinen Schälchen servieren. Als Beilage in Würfel geschnittene Zwiebeln und Tomaten in einer Vinaigrette aus zwei Teilen Balsamico, einem Teil Olivenöl, geriebenem Knoblauch, Salz und Pfeffer wenden. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Cerasuolo Montepulciano d'Abruzzo Citra Vini S.C.P.A./Ortona, Abruzzen aus Italien

15.178 Hähnchenbrust im Lauchmantel

Kosten für Zutaten DM 12,84
1 Dos. Bohnen
1 Avocado
250 g Hähnchenbrust
1 Becher Haselnüsse
1 Feige
1 Porree
1 Peperoni

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hähnchenbrust im Lauchmantel Dessert: Haselnuss-Feigenbowle
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchenbrust im Lauchmantel
Den vorderen Teil des Lauchs kleinschneiden, in Butter andünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Bohnen dazugeben. De Lauchblätter blanchieren. Die Hähnchenbrust in drei Stücke teilen, salzen und pfeffern, mit dem blanchierten Lauch umwickeln und in einer Grillpfanne mit Olivenöl anbraten. Im Ofen weitergaren. Für die Soße die Avocado halbieren, aushöhlen und das Avocadofleisch kleinschneiden. In einem Topf mit Butter andünsten, salzen und pfeffern, mit 150 ml. Sahne ablöschen und eine 1/2 entkernte, zerkleinerte Peperoni einrühren. Alles pürieren und bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Fleischstücke auf der Avocadosoße um dem Bohnen - Lauch herum drapieren.

15.179 Hähnchenbrust in Joghurt-Masala-Soße

Kosten für Zutaten DM 19,97
1 Bd. Cilantro
1 Aubergine
1 Apfelsine
150 g Hähnchenbrust
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Tütchen Garam Masala
6 Möhren
1 Mangold
1 Mango
1 Tüte Mandelstifte

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hähnchenbrust in Joghurt-Masala-Soße Dessert: Orangen-Mango-Crêpe
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchenbrust in Joghurt-Masala-Soße

Die Hähnchenbrust würzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Reis im Verhältnis 1:2 in Salzwasser garen, etwas gezupften Cilantro (Korianderkraut) unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einige Mangoldblätter mit den Auberginen- und Frühlingslauchscheiben in Olivenöl und Knoblauch anschwitzen und mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Die geschälten Möhren in feine Stifte schneiden, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und mit Salz, Pfeffer, Zucker und einer Butterflocke verfeinern. Für die Soße Joghurt mit Weißwein und einem Brühwürfel einkochen, mit Salz, Pfeffer und Garam Masala würzen und mit kalt angerührter Stärke binden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit den Mandelstiften bestreuen.

15.180 Hähnchenbrust mit Haube an Safran-Spaghetti

Kosten für Zutaten DM 19,11
1 Glas Gelée von Quitten
150 g Hähnchenbrustfilet
1 Becher Löffelbiskuit
3 Möhren
2 Mandarinen
1 Becher BUITONI Spaghetti
1 Döschen Safran
1 Bd. Spargel weiß
1 Schale Shii-Take Pilze

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Pilzrahmsüppchen Hauptspeise: Hähnchenbrust mit Haube an Safran-Spaghetti Dessert: Glasierte Mandarinen mit Quittensahne und Löffelbisquit
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchenbrust mit Haube an Safran-Spaghetti
Einen Teil der Hähnchenbrust fein würfeln, mit Sahne, einem Eiweiß, einigen Möhrenwürfeln, Kräutern, Salz und Pfeffer vermixen und in einen Spritzbeutel füllen. Den anderen Teil der Hähnchenbrust würzen, in Butter anbraten, mit der Masse aus dem Spritzbeutel überziehen und bei geschlossenem Deckel garen. Den Spargel und die Möhren schälen, in Scheiben schneiden, in Butter anschwitzen, mit einem Schuß Weißwein ablöschen, einreduzieren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Spaghetti in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen, in Butter nachschwenken, den Safran dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

15.181 Hähnchenbrust mit Pürée-Deckel an Heidelbeersoße

Kosten für Zutaten DM 17,99
2 Bananen
50 g Bacon
1 Aubergine
1 Hähnchenbrust
1 Becher RIOGRANDE Heidelbeeren gefroren
2 Tüten Kartoffelpüree instant

1 Becher Spekulatius
2 Schalotten
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hähnchenbrust mit Pürée-Deckel an Heidelbeersoße Dessert: Bananen-Spekulatius mit Heidelbeersoße
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchenbrust mit Pürée-Deckel an Heidelbeersoße
Die Hähnchenbrust würzen, in Olivenöl anbraten und mit Kräuter der Provence bestreuen. Das Kartoffelpürée mit Milch, einer Butterflocke und einer Prise Muskat einkochen, mit einem Spritzbeutel auf die angebratene Hähnchenbrust dressieren und im Ofen gratinieren. Den Wirsing in feine Julienne schneiden und mit den Schalottenwürfeln und dem gewürfelten Bacon in Olivenöl anbraten, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen und mit einer Butterflocke und gehackten Kräutern verfeinern. Die Aubergine in Scheiben schneiden, mit Olivenöl in einer Grillpfanne ansautieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Soße die Hälfte der Heidelbeeren mit Rotweinessig und einer Prise Zucker reduzieren, mit Paprikapulver, Curry, Cayenne Pfeffer und Kräuter der Provence abschmecken und einkochen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

15.182 Hähnchenbrust mit Rucola-Pesto

Kosten für Zutaten DM 18,18
1 Bd. Brechbohnen
150 g Hähnchenbrust
1 Granatapfel
4 Kartoffeln
1 Glas SCHWARTAU Johannisbeergelee
2 Orangen
100 g Parmaschinken
1 Bd. Spargel grün
1 Schale Rucola

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Spargelsalat mit Parmaröschen Hauptspeise: Hähnchenbrust mit Rucola-Pesto Dessert: Johannisbeercrêpe
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchenbrust mit Rucola-Pesto
Die Hähnchenbrust würzen und in Olivenöl anbraten. Für das Pesto etwas Rucola, Knoblauch, Olivenöl, Toastbrotwürfel, Salz und Pfeffer pürieren und über das angebratene Hähnchenfleisch geben. Die Brechbohnen kleinschneiden, in Salzwasser blanchieren, abgießen und in einer Reduktion aus Sahne, einer Ecke vom Brühwürfel, frisch gehacktem Thymian, Salz, Pfeffer und frisch gehackter Petersilie einkochen. Die Kartoffeln schälen, mit einem Spiralbohrer tournieren, im tiefen Fett ausbacken und salzen. Den übrigen Rucola fritieren und mit Salz und Pfeffer verfeinern.

15.183 Hähnchenbrustfilet an Papayasoße

Kosten für Zutaten DM 18,98
1 Schale Austernpilze
1 Glas RIOGRANDE Blutorangenmarmelade
1 Hähnchenbrustfilet
1 Tüte Erdnußkerne ungesalzen
2 Paprika rot&gelb
1 Papaya
1 Becher Papadam
1 Bd. Rucola
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hähnchenbrustfilet an Papayasoße Salat: Rucola-Paprika-Salat mit Erdnußvinaigrette
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchenbrustfilet an Papayasoße
Das Hähnchenbrustfilet würzen und in Olivenöl anbraten. Die Austernpilze und die Zucchinischeiben würzen, in Olivenöl ansautieren und im Ofen garziehen. Für die Soße das gewürfelte Papayafruchtfleisch mit etwas Blutorangenmarmelade in Sahne einkochen, mit Chili, Paprika, Kräuter der Provence, Ingwerpulver, Cayenne Pfeffer, Koriander, Salz und Pfeffer verfeinern und mit reichlich Zitronenabrieb veredeln. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

15.184 Hähnchenbrustfilet asiatisch

Kosten für Zutaten DM 16,85
1 Becher BUTARIS Butterschmalz
1 Riegel Bounty
2 Bananen
1 Hähnchenbrustfilet
1 Schale Johannisbeeren rot
1 Schale Minizwiebeln
1 Becher KARWENDEL Speisequark Exquisa
1 Weißkohl
1 Tüte Walnußkerne

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hähnchenbrustfilet asiatisch Dessert: Banane in Kokos-Schokoladen-Soße
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchenbrustfilet asiatisch
Das Hähnchenbrustfilet parrieren, würzen und in Olivenöl anbraten. Zwei ungeschälte Knoblauchzehen, einige ungeschälte Minizwiebeln, Curry, Ingwer, Minze und Zitronenmelisse mit in die Pfanne geben und das Hähnchen im Ofen ca. 6 min. garziehen. Den Weißkohl in feine Streifen schneiden, würzen, in Butterschmalz anschmoren und mit Ingwer, Curry, Tabasco, Cidre-Essig, Salz, Pfeffer und einer Butterflocke einreduzieren. Die übrigen Minizwiebeln schälen, in Scheiben schneiden, mit fein gewürfeltem Knoblauch

in Olivenöl, Salz und Pfeffer schmoren und über das gebratene Hähnchenbrustfilet geben. Alles in einer Schale anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

15.185 Hähnchenkeulen an Weißwein-Ananas-Soße

Kosten für Zutaten DM 17,88
1 Tüte Apfelsaft
1 Baby Ananas
500 g Bandnudeln grün
3 Hähnchenkeulen
1 Becher Griess
1 Stange Lauch
1 Tüte Zwieback
1 Zucchini gelb

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Nudeln in Zucchini-Weißwein-Soße Hauptspeise: Hähnchenkeulen an Weißwein-Ananas-Soße Dessert: Griesstörtchen
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchenkeulen an Weißwein-Ananas-Soße
Die Hähnchenkeulen vom Knochen lösen und in Olivenöl anbraten. Einige Lauchblätter im Salzwasserbad blanchieren, abschrecken und das Hähnchenkeulkenfleisch damit umwickeln. Das umwickelte Fleisch in Olivenöl anbraten, mit Weißwein, Honig und Apfelsaft ablöschen, würzen, mit Butter verfeinern und ziehen lassen. Das gegarte, umwickelte Hähnchenfleisch auf einem flachen Teller anrichten. Für die Soße das Ananasfruchtfleisch im Fleischsud garen. Als Garnitur einige Zucchinistreifen in Olivenöl und Knoblauch anschwitzen und mit der oberen Hälfte der Ananas auf dem Teller anrichten. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1996 Grüner Silvaner Qualitätswein 'trocken' Weingut Keller/Flörsheim-Dalsheim aus Rheinhessen

15.186 Hähnchenkeulen in Erdnußmarinade

Kosten für Zutaten DM 19,11
1 Chili rot
1 Avocado
1 Schale Alfalfasprossen
2 Bananen
3 Hähnchenkeulen
1 Glas Erdnusscreme
1 Schale Erdbeeren
100 g Nordseekrabben
1 Paprika Rot
250 g Wan Tan Teig
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Avocado-Krabben-Wan-Tans auf Zucchinispaghetti Hauptspeise: Hähnchenkeulen in Erdnußmarinade Dessert: Erdnußpfannkuchen mit flambierten Bananen

Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchenkeulen in Erdnußmarinade
Die Hähnchenkeulen mit Sojasauce, Zitronensaft, Ingwer, Salz und Pfeffer marinieren, mehlieren und im tiefen Fett ausbacken. Etwas Erdnußcreme anschwitzen, mit Honig verfeinern, die fritierten Hähnchenkeulen darin wenden und mit den übrigen Alfalfasprossen bestreuen. Reis im Salzwasserbad garen, alles auf einem flachen Teller anrichten und mit den übrigen Paprikawürfel garnieren.

15.187 Hähnchenkeulen mit Mangoldsäckchen

Kosten für Zutaten DM 17,68
1 Baby Ananas
1 Becher Butterkekse
2 Hähnchenkeulen
1 Dos. Kidneybohnen
4 Kartoffeln
1 Mangold
1 Becher Mascarpone
1 Tomate
1 Bd. Rhabarber

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Rhabarbersuppe Hauptspeise: Hähnchenkeulen mit Mangoldsäckchen Dessert: Ananasträume
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchenkeulen mit Mangoldsäckchen
Die Hähnchenkeulen in vier Teile schneiden, würzen, mit Honig überziehen, in zerstoßenen Butterkeksen panieren, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Die abgeschütteten Kidneybohnen in Sahne einkochen, würzen und in, im Salzwasserbad blanchierte, Mangoldblätter wickeln. Die Tomate mit einem Sparschäler umfahren und aus der Schale eine Rose drehen. Die geschälten Kartoffeln in Stifte schneiden, in Olivenöl anbraten, würzen und das gewürfelte Tomatenfruchtfleisch dazugeben. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

15.188 Hähnchenragout mit Kokossoße

Kosten für Zutaten DM 18,11
1 Blumenkohl
1 Bd. Blattspinat
1 Hähnchenbrustfilet
4 Kartoffeln
1 Kürbis
1 Becher Kokoscreme
1 Glas Ingwer eingelegt
1 Tüte Masala-Powder
1 Orange

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Lauwarmer Blumenkohlsalat Hauptspeise: Hähnchenragout mit Kokossoße

Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchenragout mit Kokossoße
Die Hähnchenbrust und die geschälten Kartoffeln in Würfel schneiden, würzen, in Olivenöl anbraten, mit Weißweinessig, Weißwein und einem Schuß Kokoscreme ablöschen, die vorher in Zucker karamelisierten Ingwerstücke dazugeben und mit kalt angerührter Stärke binden. Den gewaschenen Blattspinat in Olivenöl und Knoblauch anschwitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Als Beilage zwei Portionen Reis in leicht gesalzenem Wasser kochen und separat in einer Schale servieren. Alles in der Kürbisschale anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

15.189 Hähnchenröllchen auf Zwiebelsoße an fritiertem Rucola

Kosten für Zutaten DM 18,55
150 g Hähnchenbrust
1 Becher BUITONI Farfalle
1 Schale Keniabohnen
1 Flasche GRANINI Tomatensaft
1 Quitte
1 Schale Rucola
1 Dos. Schattenmorellen
2 Zwiebeln
1 Schale Weintrauben grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hähnchenröllchen auf Zwiebelsoße an fritiertem Rucola Dessert: Trauben-Quitten-Ragout unter Schattenmorellenjoghurt
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchenröllchen auf Zwiebelsoße an fritiertem Rucola
Die Hähnchenbrust in vier dünne Teile schneiden, würzen, um die im Salzwasserbad blanchierten Keniabohnen wickeln, mit einem Zahnstocher befestigen und die Röllchen in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen lassen. Die Farfalle in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen, würzen und in einer Butterflocke nachschwenken. Einige Rucolablätter im tiefen Fett ausbacken und salzen. Für die Soße die Zwiebeln in Spalten schneiden, in Olivenöl, Salz und Pfeffer anschwitzen, mit Tomatensaft ablöschen und mit einigen Rucolablättern, einer Ecke vom Brühwürfel, frisch gehacktem Basilikum, Salz und Pfeffer verfeinern.

15.190 Hähnchenschenkel an Lebkuchensoße

Kosten für Zutaten DM 18,12
2 Birnen
1 Schale Feldsalat
2 Hähnchenunterschenkel
1 Gurke
1 Tüte Lebkuchenherzen
2 Kartoffeln
1 Paprika rot
1 Becher NESTLE Pizzateig
1 Dos. Thunfisch eingelegt
1 Becher MIBELL Quark

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Thunfisch-Birnen-Pizza auf Gurkensalat Hauptspeise: Hähnchenschenkel an Lebkuchensoße
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchenschenkel an Lebkuchensoße
Die Hähnchenschenkel würzen, in einem Schnellkochtopf mit Olivenöl anbraten, mit reichlich Rotwein ablöschen, die gemahlenen Lebkuchenherzen, eine Ecke Brühwürfel, Salz und Pfeffer dazugeben und 10 Min. bei geschlossenem Deckel garen. Die geschälten Kartoffeln und die Paprika in feine Würfel scheiden, in Olivenöl ansautieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den gewaschenen Feldsalat mit einer Vinaigrette aus 3 EL Olivenöl, 1 EL Balsamico, Salz und Pfeffer nappieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Schnittlauchhalmen ausgarnieren.

15.191 Hähnchenschmorbraten mit Maisplätzchen

Kosten für Zutaten DM 17,51
1 Broccoli
2 Bananen
2 Hähnchenschenkel
1 Glas Nuss-Nougat-Creme
1 Maiskolben
1 Soßenkuchen
1 Knolle Sellerie
1 Tüte Rosinen
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hähnchenschmorbraten mit Maisplätzchen Dessert: Bananenspieße an Schokosoße
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchenschmorbraten mit Maisplätzchen
Die Hähnchenschenkel häuten, würzen und mit Olivenöl in einem Schnellkochtopf anbraten. Die Zwiebelwürfel, den zerstoßenen Soßenkuchen und einige Rosinen dazugeben, mit Rotwein und einem Schuß Rotweinessig ablöschen, nachschmecken und unter Druck garziehen.Die Broccoliröschen und die ausgestochenen Selleriekugeln im Salzwasserbad blanchieren, abgießen, in einer Butterflocke nachschwenken und würzen. Die Maiskörner im Salzwasserbad blanchieren, durch eine Masse aus Eiern und Mehl ziehen und in Olivenöl zu Plätzchen backen.

15.192 Hähnchenspieße mit Fruchtdip

Kosten für Zutaten DM 18,76
1 Becher BUTARIS Butterschmalz
1 Becher Blätterteig
1 Hähnchenbrust
1 Fenchel
150 g Mett
2 Orangen
1 Rotkohl
1 Strauch Tomaten
1 Tüte Rosinen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hähnchenspieße mit Fruchtdip Salat: Fenchel-Rotkohl-Salat
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchenspieße mit Fruchtdip
Die Hähnchenbrust in Würfel schneiden, auf Holzstiele spießen, würzen und mit Olivenöl und Butterschmalz in einer Grillpfanne anbraten. Den Blätterteig in Streifen schneiden, aufdrehen, mit etwas Eigelb bestreichen und im Ofen backen. Für die Soße die Rosinen und die übrigen Orangenwürfel in Butter und Zucker anschwitzen, mit Brühe ablöschen, mit Weißwein aufgießen, einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

15.193 Hähnchenwürfel auf Zitronengrasspieß mit Kokossoße

Kosten für Zutaten DM 17,11
1 Schale Champignons
2 Birnen
150 g Hähnchenbrust
1 Dos. Kokosmilch
3 Kartoffeln
1 Paprika Rot
1 Becher DR.OETKER Schokoladencremepulver
1 Bd. Zitronengras
1 Vanilleschote

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Paprikacremesuppe Hauptspeise: Hähnchenwürfel auf Zitronengrasspieß mit Kokossoße Dessert: Gefüllte Birnenhälften
Zubereitung der Hauptspeise: Hähnchenwürfel auf Zitronengrasspieß mit Kokossoße
Die Hähnchenbrust in Würfel schneiden, auf einen festen Stiel Zitronengras spießen, mit Sojasoße, Pfeffer und Honig marinieren und in Olivenöl anbraten. die geputzten Champignons in Scheiben schneiden, in Olivenöl anschwitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die geschälten Kartoffeln mit einer Mandoline zu Waffeln reiben, im tiefen Fett ausbacken und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Soße das übrige geschnittene Zitronengras und die Kokoscreme einkochen, mit Brühe auffüllen, reduzieren und gut würzen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

15.194 Haifischzöpfe an einer Zwiebel-Käse-Soße und Spinat

Kosten für Zutaten DM 18,98
50 g Cheddar
2 Birnen
1 Haifischsteak
1 Schale Kirschtomaten
1 Tüte SCHWARTAU Mandelblättchen
3 Pflaumen
1 Becher IGLO Spinat gefroren
1 Romanesco
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

kleine pk Johannisbeeren rot
Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Haifischzöpfe an einer Zwiebel-Käse-Soße und Spinat Dessert: Birne "Surprise"
Zubereitung der Hauptspeise: Haifischzöpfe an einer Zwiebel-Käse-Soße und Spinat
Das Haifischsteak säubern, säuern und salzen, in Streifen schneiden und zu Zöpfen flechten. Die Zöpfe würzen und in Butter anbraten. Einige Zwiebelringe, Salz und einen Spritzer Zitronensaft dazugeben, mit Weißwein ablöschen und ziehen lassen. Den Spinat erwärmen und die Romanescoröschen im Salwasserbad mit einer Prise Muskat blanchieren. Die Kirschtomaten in Butter, Pfeffer und Salz kurz anschwitzen. Für die Soße Zwiebelwürfel in Butter andünsten, den Cheddarkäse dazureiben, würzen, mit Sahne auffüllen, reduzieren und die gerösteten Mandelblättchen darüberstreuen. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1996 Gavi di Gavi Cortese / Piemont aus Italien

15.195 Hamburger Pampfisch

Kosten für Zutaten DM 13,10
150 g Butterkekse
1 Becher IGLO Fischstäbchen gefroren
5 Kartoffeln
150 g SCHWARTAU Kuvertüre schwarz
1 Becher Schokoküsse
1 Tomate
1 Zwiebel
1 Becher Weintrauben weiss
1 Becher Weintrauben blau

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hamburger Pampfisch Dessert: Schokoküsse vom Winde verweht
Zubereitung der Hauptspeise: Hamburger Pampfisch
Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne braten. Die Zwiebel in Stifte, die Fischstäbchen in Scheiben schneiden und zu den Kartoffeln geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butter und Mehl in einem Topf erhitzen, nach und nach kalte Milch unterrühren, bis eine sämige Sauce entsteht. Mit Senf, Zucker und Salz verfeinern. Drei Eier verquirlen und wie ein Rührei in einer Pfanne braten. Das noch halbflüssige Ei zur Hälfte mit den Kartoffeln bedecken. Die andere Hälfte darüberklappen und das Ganze auf einen Teller gleiten lassen. Mit einer Tomatenrose und Petersilie garnieren. Die Sauce

dazureichen.

15.196 Harmonie-Hirsch

Kosten für Zutaten DM 19,91
1 Apfel grün
1 Apfel rot
150 g Hirschsteak
1 Glas Früchte in Rum
150 g SCHWARTAU Kuvertüre schwarz
1 Glas Nuss-Nougat-Creme
1 Becher Shii-Take Pilze
2 Becher Sahne süss
225 g Rübenkraut
3 Tortenböden

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Harmonie-Hirsch Dessert: Harmonie-Torte
Zubereitung der Hauptspeise: Harmonie-Hirsch
Das Hirschsteak würzen und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Die Shii-Take-Pilze in Scheiben schneiden und in dem Bratensaft des Steaks angehen lassen. Mit einem guten Schuss Sahne und Tomatenmark ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Äpfel schälen, in Scheiben schneiden und ebenfalls mit dem Fleisch angehen lassen. Aus Mehl, Milch, 2 Eiern, Salz, Pfeffer und Muskat einen Teig anrühren. Einen Pfannkuchen backen, diesen mit kleingeschnittenem Schnittlauch bestreuen, aus der Pfanne nehmen und in kleine Streifen schneiden. Diese Streifen kurz in einer Pfanne anschwenken und auf einen Teller geben. Das Fleisch tranchieren und dazugeben. Die Pilzsauce mit frischer Blattpetersilie verfeinern und ebenfalls auf den Teller geben. Die Apfelscheiben daneben verteilen.

15.197 Hasenragout auf Apfel-Zwiebel-Rotkohl

Kosten für Zutaten DM 17,39
1 Hasenkeule
5 Kartoffeln
100 g Lebkuchen
1 Schale Pilzmischung
3 Orangen
5 Möhren
1 Becher IGLO Rotkohl gefroren
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hasenragout auf Apfel-Zwiebel-Rotkohl Dessert: Crêpe Suzette
Zubereitung der Hauptspeise: Hasenragout auf Apfel-Zwiebel-Rotkohl
Die Hasenkeule entbeinen, würfeln, würzen, mit einigen Zwiebelspalten in Olivenöl anschwitzen, mit Tomatenmark verfeinern, mit Rotwein ablöschen, mit Brühe auffüllen,

einreduzieren lassen und mit kalt angerührter Stärke binden. Den Apfel im oberen Drittel halbieren, mit einem Pariser Löffel Kugeln ausstechen und aushöhlen. Den Rotkohl mit einigen Zwiebelspalten und den Apfelkugeln anschwitzen, mit Zimt und einer Butterflocke verfeinern, in den ausgehöhlten Apfel füllen und im Ofen backen. Die Pilze putzen, in Würfel schneiden, mit den übrigen Zwiebelspalten in Butter anschwenken, würzen, mit Sahne auffüllen und einreduzieren. Die Kartoffeln schälen, im Salzwasserbad kochen, durch eine Presse drücken, mit einem Eigelb, Muskat und Mehl verrühren, zu einer Birne formen, fritieren und mit einem Petersilienstiel vollenden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit geriebenen Möhren bestreuen.

15.198 Hasenrücken im Kartoffelmantel auf Pflaumen-Rotwein-Soße

Kosten für Zutaten DM 16,20
1 Bd. Brunnenkresse
20 g Cornflakes
150 g Hasenrückenfilet
4 Königinpasteten
3 Kartoffeln
1 Schale Kumquats
6 Pflaumen
2 Maiskolben
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Maisplätzchen an Brunnenkressesalat Hauptspeise: Hasenrücken im Kartoffelmantel auf Pflaumen-Rotwein-Soße
Zubereitung der Hauptspeise: Hasenrücken im Kartoffelmantel auf Pflaumen-Rotwein-Soße
Von einer dickeren Kartoffelscheibe mit einem Sparschäler den Rand umfahren und einen langen Kartoffelfaden entstehen lassen. Das gewürzte Hasenrückenfilet damit umwickeln und auf kleiner Flamme in Olivenöl anbraten. Für die Soße die entkernten Pflaumen in Zucker karamelisieren, mit Rotwein ablöschen, mit Gemüsebrühe auffüllen, mit Stärke binden, würzen und einkochen. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1996 Spätburgunder Qualitätswein 'trocken' Malterdinger Bienenberg Weingut Huber / Malterdingen aus Baden

15.199 Hasenrückenfilet im Kartoffelmantel

Kosten für Zutaten DM 14,96
200 g Hasenrücken
1 Glas SCHWARTAU Himbeergelee
4 Feigen
1 Becher DANONE Hüttenkäse
2 Tütchen PFANNI Kartoffelpüree
100 g Speck durchwachsen
1 Becher Zwieback
1 Becher IGLO Vivactiv gefroren

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hasenrückenfilet im Kartoffelmantel Dessert: Eingelegte Feigen
Zubereitung der Hauptspeise: Hasenrückenfilet im Kartoffelmantel
Die Gemüsemischung in Wasser dämpfen. Den Hasenrücken parieren und halbieren. Das Kartoffelpüree zubereiten. Den Speck würfeln und mit den Hasenrückenfilets in Öl anbraten. Ein Stück Alufolie mit Butter bestreichen. Den Speck und ein Eigelb unter das Kartoffelpüree mengen, und dieses rechteckförmig auf die Alufolie streichen. Die Filetstücke daraufgeben, mit dem Rest des Pürees bestreichen, und die Folie zu einem "Bonbon" wickeln. Dieses "Bonbon" bei 230°C in den Ofen legen. Aus Balsamico, Himbeergelee und Rotwein eine Sauce montieren. Das Gemüse mit Butter verfeinern und auf einem Teller verteilen. Das "Bonbon" aufschneiden und darauflegen. Mit der Sauce umgeben und mit kleingehackter Petersilie dekorieren.

15.200 Hasenrückenfilet im Nußmantel

Kosten für Zutaten DM 18,41
1 Broccoli
1 Hasenrückenfilet
1 Honigmelone
1 Stange Lauch
3 Kartoffeln
1 Schale Krabben
1 Glas Preiselbeeren
1 Meerrettich
1 Tüte Walnußkerne

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Melonencocktail Hauptspeise: Hasenrückenfilet im Nußmantel Dessert: Preiselbeercrêpe
Zubereitung der Hauptspeise: Hasenrückenfilet im Nußmantel
Das Hasenrückenfilet parieren, würzen in drei Medaillons schneiden, in den geschroteten Walnußkernen panieren und in Olivenöl und einer Butterflocke anbraten. Die geriebenen Kartoffeln und fein geschnittenen Lauchstreifen mit einem Ei, Salz, Pfeffer und Muskat verrühren und in Olivenöl zu einem Rösti backen. Für die Soße einen 1/2 Becher Sahne mit Salz und Pfeffer reduzieren und die Hälfte der Preiselbeeren einrühren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit frischen Kräutern garnieren. Die Broccoliröschen im Salzwasserbad blanchieren, abgießen, in eine Auflaufform füllen, mit einer Soße aus Milch, Butter, geriebenem Meerrettich, Muskat, Salz und kalt angerührter Stärke überziehen und im Ofen gratinieren. Den Auflauf separat in einer Schale servieren und mit frischen Kräutern bestreuen.

15.201 Hechtfilet auf Kohlrabirahm

Kosten für Zutaten DM 18,76
1 Becher Butterkekse klein
150 g Hechtfilet
1 Bd. Frühlingszwiebeln
150 g KRAFT Frischkäse
1 Schale Erdbeeren
1 Kohlrabi
3 Kartoffeln
1 Salatgurke
2 Tomaten
3 Stangen Rhabarber

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Frühlingszwiebelcremesuppe Hauptspeise: Hechtfilet auf Kohlrabirahm Dessert: Süße Käsebällchen
Zubereitung der Hauptspeise: Hechtfilet auf Kohlrabirahm
Das Hechtfilet häuten, entgräten, säuern, salzen, mehlieren und in Butter anbraten. Den geschälten Kohlrabi in Würfel schneiden, in Sahne und mit einer Ecke vom Brühwürfel einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Kartoffeln schälen, in feine Streifen raspeln, in Butter anschwitzen, würzen und mit frisch gehackter Petersilie verfeinern. Salatbeilage: Die Tomaten halbieren, in Scheiben schneiden und rosettenförmig am Tellerrand anrichten. Die Gurke in Stifte schneiden und in der Tellermitte plazieren. Alles mit einer Vinaigrette aus zwei Teilen Balsamico, einem Teil Olivenöl, Salz und Pfeffer nappieren und mit frisch gehackten Kräutern verfeinern.

15.202 Hechtröllchen mit Weinblättern an Schneckenragout

Kosten für Zutaten DM 18,45
1 Becher Butterkekse klein
150 g Hechtfilet
1 Schale Himbeeren
2 Kohlrabi
1 Dos. Schnecken
1 Töpfchen Quark
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
1 Schale Spinat
1 Glas Weinblätter

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Spinatrahmsuppe Hauptspeise: Hechtröllchen mit Weinblättern an Schneckenragout Dessert: Quarksouffle mit Himbeeren und Schokoladensoße
Zubereitung der Hauptspeise: Hechtröllchen mit Weinblättern an Schneckenragout
Das Hechtfilet würzen, in die eingeweichten Weinblätter einrollen und in einem Sud aus Weißwein, einer Knoblauchzehe, Schneckenfond, Salz und Pfeffer garen. Die geschnittenen Schnecken in den Fond geben und mit einem Stück Butter, kalt angerührter Stärke, Sahne und frisch gehackten Kräutern verfeinern. Die Kohlrabi in die Form von Halbmonden bringen, würzen und in Gemüsebrühe garen. Als Beilage Reis im Salzwasser kochen und mit Tomatenmark und einigen frisch gehackten Kräutern verfeinern. Hierzu empfiehlt

unsere Weinfachfrau einen 1997 Domaine Saint Lannes Vin de Pays de Gascogne Michael Duffour aus Südwestfrankreich

15.203 Heikes Waidmannslust (1)

Kosten für Zutaten DM 14,45
1 Becher Champignons braun
1 Becher Blattspinat
1 Birne
1 Banane
150 g Hirschsteak
100 g Pinienkerne
1 Glas Preiselbeeren
250 g Quark

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Heikes Waidmannslust (1) Dessert: Heikes Waidmannslust (2)
Zubereitung der Hauptspeise: Heikes Waidmannslust (1)
Eine Tasse Reis kochen. Das Hirschsteak würzen, in Öl anbraten und im Ofen bei 200°C weitergaren. Die Pinienkerne in einer Pfanne goldgelb rösten. Die Birne schälen, in Zitronenwasser kochen und zu einem Fächer aufschneiden. Den Blattspinat waschen, in Butter anschwenken und mit Balsamico verfeinern. Würzen. Den Reis abgießen und mit einem Ei, Mehl, Salz und Pfeffer zu einem zähen Teig verrühren. Ein Eiweiß leicht anschlagen und unterheben. Zwei Pilze in Scheiben schneiden. Sechs große Scheiben in einer Pfanne anbraten, mit der Reismasse bestreichen und in Butter von beiden Seiten goldgelb braten. Die Pinienkerne unter den Spinat mengen und in der Mitte eines Tellers verteilen. Das Hirschsteak tranchieren und darauflegen. Die Reisküchlein daneben verteilen. Die Preiselbeeren pürieren und zu dem Hirschsteak auf die Birnenfächer geben.

15.204 Heilbuttschnitte auf Tomatensauce

Kosten für Zutaten DM 13,99
150 g Heilbutt schwarz
300 g Löffelbisquit
200 g Kokosflocken
1 Mangold
1 Dos. Maronenpüree
2 Tomaten
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Heilbuttschnitte auf Tomatensauce Dessert: Arme Ritter vom Löffelbisquit
Zubereitung der Hauptspeise: Heilbuttschnitte auf Tomatensauce
Den Heilbutt würzen, mit Zitrone säuern und in Olivenöl anbraten. Die Mangoldblätter von ihren Strünken befreien, kleinschneiden und mit Salz, Pfeffer und Muskat in Pflanzenfett

angehen lassen. Diese dann auf dem Fisch verteilen. Ein Eigelb mit etwas Sahne verquirlen und ebenfalls daraufgeben. Alles zusammen im Ofen bei 200°C Oberhitze gratinieren. Die Zwiebel in Ringe schneiden und anbraten. Die Tomaten würfeln und dazugeben. Mit Kräutern der Provence, Tomatenmark und einem Brühwürfel würzen, mit Weißwein ablöschen und mit Sahne auffüllen. Die Sauce mit einem Löffel geschlagener Sahne verfeinern und auf einen Teller geben. Den überbackenen Fisch darauflegen.

15.205 Heilbuttwürfel mit schwarzen Nudeln im Reisrand

Kosten für Zutaten DM 18,79
1 Broccoli
150 g Heilbutt schwarz
1 Gemüsezwiebel
1 Schälchen Erdbeeren
1 Becher Nudeln schwarz
250 g Quark
2 Tomaten
1 Schale Rucola
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Heilbuttwürfel mit schwarzen Nudeln im Reisrand Salat: Rucolasalat Dessert: Erdbeerpfannkuchen
Zubereitung der Hauptspeise: Heilbuttwürfel mit schwarzen Nudeln im Reisrand
Das Heilbuttfilet würfeln, salzen, säuern, mehlieren, in Olivenöl anbraten und in einer Butterflocke nachschwenken. Die schwarzen Nudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen und mit einer Butterflocke veredeln. Die Broccoliröschen im Muskat-Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in Butter nachschwenken. Die Tomaten in Salzwasser anblanchieren, von der Haut befreien, in Streifen schneiden, unter den in Salzwasser gegarten Reis rühren, in einen Reistimbal füllen und stürzen. Für die Soße Sahne mit Zwiebelwürfeln einreduzieren und mit frisch gehacktem Dill und Salz abschmecken.

15.206 Heißes Schwein auf Karottenspaghettini

Kosten für Zutaten DM 13,98
2 Birnen
1 Becher DR.OETKER Blattgelatine
1 Fenchel
1 GALBANI Mozzarella
3 Möhren
1 Schweinelende

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Heißes Schwein auf Karottenspaghettini Dessert: Zweierlei von der Birne

Zubereitung der Hauptspeise: Heißes Schwein auf Karottenspaghettini
Das Fleisch in einer Grillpfanne anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen weitergaren Zwei Möhren schälen und mit einer Maschine (im Asialaden erhältlich) zu Spaghettini drehen. Den Fenchel halbieren und zwei der Hüllen in Salzwasser kochen. Die Möhrenspaghettini nach dem Fenchel im gleichen Wasser blanchieren und danach in einem Topf mit Salz, Butter und Zucker schwenken. Den restlichen Fenchel kleinschneiden, kurz anschwitzen und mit dem Mozzarella in die Fenchelflöten füllen, diese dann im Ofen gratinieren. Die Fenchelflöten auf den Möhrenspaghettini anrichten und mit kleingeschnittenem Dill garnieren.

15.207 Hering in Kruste an Tomaten-Kartoffel-Püree

Kosten für Zutaten DM 18,25
2 Birnen
2 Heringe grün
1 Becher KNORR Kartoffelpüree
50 g Krebssuppenpaste
125 g Mozzarella
2 Pflaumen
125 g SCHWARTAU Mandelblättchen
1 Romanesco
1 Tomate

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hering in Kruste an Tomaten-Kartoffel-Püree Dessert: Birnenkugeln in karamelisiertem Pflaumenmus
Zubereitung der Hauptspeise: Hering in Kruste an Tomaten-Kartoffel-Püree
Die Heringe filetieren, würzen und in Olivenöl anbraten. Den in Scheiben geschnittenen Mozzarella auf die Heringe legen, mit Salz und Pfeffer würzen und 10 Min. im Ofen bei 180°C gratinieren. Für die Soße die Krebssuppenpaste in Sahne einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Romanescoröschen im Salzwasserbad blanchieren, abgießen, würzen und in Butter schwenken. Das Kartoffelpüreepulver mit Milch aufsetzen und mit Muskat, Butter, Pfeffer und Salz würzen. Das Mark der Tomate mit frischem Basilikum kurz in Butter anschwitzen und unter das Kartoffelpüree rühren. Als Garnitur die Schale der Tomate zu einer Rose drehen und am Tellerrand garnieren. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau, Frau Fischer einen 1997 Rivaner Qba Müller-Thurgau, Weingut Heinz Schmitt von der Mosel

15.208 Hirsch Baden-Baden

Kosten für Zutaten DM 19,65
2 Birnen
250 g Croissantteig
200 g Hirschsteak
100 g Himbeeren
1 Becher Feta

3 Kartoffeln
1 Ingwerknolle
1 Becher Pilzmischung
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
1 Wassermelone
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.

Löffel und einem Messer zu Champignonköpfen tournieren und im Rote-Bete-Sud mit kleingeschnittener Roter Bete garen. Die Rosenkohlblätter würzen, in Milch und Sahne blanchieren, mit einem Eigelb binden und in einer gefetteten Form im Ofen garen. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Château la Renjardière La Renjardière / Rhône aus Frankreich

15.212 Hühnerbrust auf Erdnuss-Honigsauce

Kosten für Zutaten DM 14,12
1 Becher Erdnüsse
1 Hühnerbrust
1 Becher Keniabohnen
2 Peperoni
1 Dos. BONDUELL Maiskolben

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Keniabohnensalat mit Knoblauchpesto Hauptspeise: Hühnerbrust auf Erdnuss-Honigsauce
Zubereitung der Hauptspeise: Hühnerbrust auf Erdnuss-Honigsauce
Maiskolben im heißen Wasser ziehen lassen, danach in der Pfanne braten. Zum Schluß Butter darübergeben und zerlaufen lassen. Hühnerbrust mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. In heißem Fett anbraten und dann 1-2 Min. in der Mikrowelle weitergaren. Erdnüsse in einer Pfanne anbraten und mit Weißwein, Honig und Sahne ablöschen. Reduzieren lassen. Hähnchenbrust auf der Erdnussoße anrichten, mit Maiskolben servieren.

15.213 Hühnerbrust auf Rauten von Paprika

Kosten für Zutaten DM 14,87
1 Hühnerbrust
1 Becher Mascarpone
1 Peperoni
1 Paprika Grün
1 Bd. Trauben schwarz

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Hühnerbrust auf Rauten von Paprika Dessert: Gugelhupf von Trauben
Zubereitung der Hauptspeise: Hühnerbrust auf Rauten von Paprika
Das Fleisch vom Knochen ablösen, in 2 Stücke teilen. Die Hühnerbrüste 3 min. in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten, eine geschälte Knoblauchzehe dazugeben und 10 min. im Ofen bei 180°C weitergaren lassen. Für die Soße Weisswein in einem Topf reduzieren, mit 200 ml. Sahne auffüllen, Salz, Pfeffer, Muskat, 1 Brühwürfel und eine Butterflocke dazugeben und alles köcheln lassen. Die Paprika schälen, entkernen, in Rauten schneiden und mit der halbierten, entkernten Peperoni in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Salz, Pfeffer,

geschnittenes Basilikum und zwei Tropfen Tabasco mit hineingeben. Die Paprikarauten und Peperoni auf der Soße anrichten und mit dem Fleisch servieren. Als Dekoration kann ein Basilikumblättchen danebengelegt werden.

15.214 Indische Leber am Reisturm

Kosten für Zutaten DM 14,08
1 Baby Ananas
1 Putenleber
1 Dos. Palmscheiben
2 Tomaten
1 Zucchini
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Indische Leber am Reisturm Dessert: Palmkerncarpaccio mit Minzsahne
Zubereitung der Hauptspeise: Indische Leber am Reisturm
Die Leber, Tomate und Zwiebeln in kleine Stücke schneiden. Ananas schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Ananasblätter als Deko für das Dessert verwahren. Die Zucchini tournieren (in gleichmäßige Stücke schneiden). Leber, Zucchini, Ananas und Tomate anbraten. Mit einem Klecks Sahne, Pfeffer, Salz, Curry und Basilikum abschmecken. Den Reis kochen und mit Butter und Kräutern verfeinern. Reistürmchen mit Leber und Gemüse umlegen und mit einer Tomatenrose (mit Kartoffelschäler Tomate schälen und aus der Schale durch zusammenrollen eine Rose basteln) verzieren.

15.215 Indisches Curry von der Regenbogenforelle

Kosten für Zutaten DM 12,72
1 Forelle
3 Kartoffeln
1 Paprika Rot
1 Mango
1 Rettich
1 Salatgurke
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Indisches Curry von der Regenbogenforelle Salat: Vegetarischer Salat
Zubereitung der Hauptspeise: Indisches Curry von der Regenbogenforelle
Die Kartoffeln in Stifte schneiden, den Paprika, die Mango ebenfalls. Die Forelle filetieren, in kleine Stücke schneiden. Das Gemüse und die Mango in einer Pfanne ansautieren, mit Curry, Tabasco, Minze und Sahne verfeinern, am Schluß den Fisch dazugeben. Die Zwiebel in Ringe schneiden und in heißem Fett fritieren. Den Inhalt der Pfanne auf einen Teller geben, die Zwiebelringe dazu, mit Basilikum garnieren.

15.216 Ingwer-Joghurt-Lamm

Kosten für Zutaten DM 13,31
1 Banane
1 Granadilla
200 g Lammgulasch
1 Ingwerknolle
5 Kartoffeln
5 Möhren
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
1 Fläschchen Wodka-Orange

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Ingwer-Joghurt-Lamm Dessert: Süßes Omelett mit Schokolade und Passionsfrucht
Zubereitung der Hauptspeise: Ingwer-Joghurt-Lamm
Das Lammgulasch mit viel Öl und Melisse in einem Topf braten. Die Kartoffeln und die Möhren schälen, in feine Scheiben schneiden, und diese in einer Pfanne in Öl braten. Den Ingwer schälen und dazureiben. Mit Salz, Pfeffer, Mayoran, Estragon, gepresstem Knoblauch und dem feingeschnittenen Karottengrün würzen. Das Lamm und etwas Joghurt hinzufügen und alles kurz ansautieren (nicht zu heiß werden lassen, da der Joghurt sonst gerinnt). Alles auf einem Teller servieren und mit Kräutern garnieren.

15.217 Italienischer Coq au vin

Kosten für Zutaten DM 19,05
1 Aubergine
1 Chinakohl
40 ml Calvados
1 Hähnchen
50 g Parmesan
1 Staudensellerie
250 g Quark
250 g Risotto
Spinat
2 Zwiebeln
200 g Walnüsse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Italienischer Coq au vin Dessert: Walnuß-Quark-Soufflé
Zubereitung der Hauptspeise: Italienischer Coq au vin
Das Risotto in Olivenöl glasig dünsten und nach und nach mit Gemüsebrühe und Weißwein auffüllen. Das Hähnchen auslösen und die einzelnen Teile in Olivenöl anbraten. Die Zwiebeln, den Staudensellerie, die Aubergine und den Chinakohl würfeln oder in Scheiben schneiden und in dieser Reihenfolge zu dem Hähnchen geben. Mit Weißwein ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen und mit geschlossenem Deckel schmoren lassen. Den Parmesan reiben und die eine Hälfte mit frischem Basilikum zu dem Hähnchen, die andere in das Risotto geben. Alles auf einem Teller anrichten und mit

Basilikum garnieren.

15.218 Juchu, die Waldfee

Kosten für Zutaten DM 14,01
1 Blumenkohl
1 Avocado
200 g Haselnüsse
200 g Putenbrust
2 Orangen
250 g Magerquark
1 Bd. Spargel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Blumenkohlsuppe Hauptspeise: Juchu, die Waldfee Dessert: Süßer Orangen-Avocadosalat
Zubereitung der Hauptspeise: Juchu, die Waldfee
Den Spargel schälen, in einem Topf mit Wasser, Zitronenschale, Butter, Salz und Pfeffer geben und gar kochen. Die Putenbrust plattieren, dritteln, würzen, erst in Mehl, dann in Ei und zum Schluß in den vorher gemahlenen Haselnüssen wenden und in einer Pfanne braten. Zum Weitergaren bei 150°C in den Ofen stellen. Den garen Spargel abgießen und kurz in Butter, Salz und Zucker ziehen lassen. Die Orangen filetieren. Den Saft der Orange reduzieren lassen und mit Butter aufmontieren. Die Sauce mit ein paar Orangenfilets auf einen Teller geben, das Fleisch und den Spargel darüber. Mit Kräutern dekorieren.

15.219 Kabeljau auf Tomatenreis

Kosten für Zutaten DM 19,21
1 Dos. Artischockenherzen
1 Becher Beerenmischung gefroren
1 Becher Feta
1 Becher Frühlingsrollenteig
1 Kabeljaufilet
1 Orange
1 Glas Pfeffer
grün eingelegt
1 Bd. Rucola
1 Tomate

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kabeljau auf Tomatenreis Salat: Rucola Salat mit Feta-Dressing Dessert: Beerenpäckchen auf Joghurtsoße
Zubereitung der Hauptspeise: Kabeljau auf Tomatenreis
Das Kabeljaufilet säubern, säuern, salzen, mehlieren, in Eimasse wenden, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Die Tomate in feine Würfel schneiden, entkernen, einen Teil mit den geviertelten Artischockenherzen in Olivenöl anschwenken, würzen und mit

Raukesprossen verfeinern. Reis in Salzwasser einkochen und quellen lassen, die übrigen Tomatenwürfel pürieren und unterrühren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

15.220 Kabeljaufilet in Weißweinsoße

Kosten für Zutaten DM 18,97
1 Becher Griess
100 g Lachs
150 g Kabeljaufilet
1 Stange Lauch
4 Möhren
1 Mango
3 Topinambur
1 Glas Weinblätter
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Hausfrauensüppchen Hauptspeise: Kabeljaufilet in Weißweinsoße Dessert: Mangoigel
Zubereitung der Hauptspeise: Kabeljaufilet in Weißweinsoße
Das Kabeljaufilet in Weißwein, einigen Zwiebelspalten, Salz und Pfeffer pochieren. Mit einer Butterflocke und Mehl eine Mehlschwitze zubereiten, mit dem Fischfond ablöschen, mit Sahne und einem Spritzer Zitronensaft auffüllen, würzen, einkochen und mit frisch gehackter Petersilie verfeinern. Mit einem Pariser Löffel aus dem geschälten Topinambur Kugeln ausstechen, diese im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und mit den zu Blumen tournierten Möhrenscheiben in einer Butterflocke glasieren.

15.221 Kabeljaufilet mit Erbsenpürée

Kosten für Zutaten DM 19,62
1 Schale Austernpilze
2 Äpfel
1 Becher NESTLE Blätterteig
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Schale Erbsenschoten
150 g Kabeljaufilet
1 Ingwerknolle
1 Mango
1 Süsskartoffel
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Mangosuppe unter der Blätterteighaube Hauptspeise: Kabeljaufilet mit Erbsenpürée
Dessert: Glasierte Apfelspalten an Schokoladen-Sahne
Zubereitung der Hauptspeise: Kabeljaufilet mit Erbsenpürée

Das Kabeljaufilet säubern, säuern, würzen, mit einigen fein geschnittenen Frühlingszwiebeln in Olivenöl anbraten und langsam ziehen lassen. Die Austernpilze in Würfel schneiden, in Sahne einkochen und mit Salz, Pfeffer und Koreander abschmecken. Die Süßkartoffel schälen, in Scheiben schneiden, in Brühe garziehen, abgießen und rosettenförmig auf einem flachen Teller anrichten. Die Erbsen von der Schote lösen, mit den übrigen geschnittenen Frühlingszwiebeln im Salzwasserbad blanchieren, abgießen, mit Sahne, Salz und Pfeffer pürieren, mit etwas kalt angerührter Stärke binden und über die angerichteten Süßkartoffelscheiben geben.

15.222 Kabeljaufußbällchen auf grünem Rasen

Kosten für Zutaten DM 13,69
1 Avocado
1 Apfel grün
1 Banane
1 Eisbergsalat
1 Schale Erdbeeren
150 g Kabeljau
500 g BUITONI Spaghetti
1 Schokoladenelefant
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kabeljaufußbällchen auf grünem Rasen Dessert: Ninos Schokoladenfondue
Zubereitung der Hauptspeise: Kabeljaufußbällchen auf grünem Rasen
Den Eisbergsalat von seinen äußeren Blättern befreien und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Eine kleine Handvoll Spaghetti kochen. Den Kabeljau mit ein paar Zwiebelringen, Zitronensaft, Curry, 1Eigelb, Salz, Pfeffer und einer entrindeten Scheibe Toast im Mixer pürieren. Aus dieser Masse Bällchen formen, und diese in der Friteuse fritieren. Den Salat auf einem Teller verteilen, einen Zwiebelring in die Mitte legen. Mit den Spaghetti ein Fußballfeld markieren. Die Avocado schälen, in Würfel schneiden und mit Zwiebel, Zitronensaft, Salz und Pfeffer pürieren. Die "Fußbälle" auf dem Spielfeld verteilen und die Avocadocreme in die Mitte geben.

15.223 Kabeljauzopf an Sahne-Mangold

Kosten für Zutaten DM 18,57
1 Schale Champignons
150 g Kabeljaufilet
3 Kartoffeln
2 Kiwis
1 Dos. Johannisbeeren rot
6 Möhren
1 Mangold
1 Tüte SCHWARTAU Mandeln geraspelt
1 Bd. Spargel grün
1 Schale Weintrauben rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Champignoncremesuppe Hauptspeise: Kabeljauzopf an Sahne-Mangold Dessert: Flambierte Traubenrebe
Zubereitung der Hauptspeise: Kabeljauzopf an Sahne-Mangold
Das Kabeljaufilet säubern, säuern, salzen, in drei Streifen schneiden, zu einem Zopf flechten, in Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und im Ofen garziehen. Den Spargel und tournierte Möhren in Wasser, Salz, Zucker, Pfeffer und einer Butterflocke blanchieren, abgießen, mit einer Butterflocke nachschwenken und rosettenförmig auf einem flachen Teller auslegen. Die geschälten Kartoffeln in Salzwasser weichkochen, abgießen, durch eine Kartoffelpresse drücken, mit Milch, Sahne, Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat verfeinern und mit einem Spritzbeutel am Tellerrand aufdressieren. Die gewaschenen Mangoldblätter in Butter anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat verfeinern, mit Sahne auffüllen und einkochen.

15.224 Käsefrikadellen an Kapernsoße auf Blattspinat

Kosten für Zutaten DM 17,85
1 Stück WEIHENSTEFAN Blauschimmelkäse
1 Schale Champignons
150 g Hackfleisch halb und halb
1 Glas Kapern
1 Tüte Paranusskerne
1 Orange
1 Becher Marzipan
1 Becher Wan Tan Teig

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Champignoncremesuppe Hauptspeise: Käsefrikadellen an Kapernsoße auf Blattspinat Dessert: Marzipantaschen auf Orangensoße
Zubereitung der Hauptspeise: Käsefrikadellen an Kapernsoße auf Blattspinat
Das Hackfleisch mit Salz, Pfeffer und einem Eigelb vermengen, zu Kugeln formen, jeweils mit einem Stück Käse füllen und in Olivenöl anbraten. Den gewaschenen Blattspinat in Olivenöl anschwitzen und mit Butter, Salz, Pfeffer, einer Prise Muskat und Knoblauch verfeinern. Für die Soße Brühe mit Senf reduzieren, die Kapern dazugeben, mit Sahne auffüllen und reduzieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

15.225 Käsespätzle mit Schinken

Kosten für Zutaten DM 11,80
1 Becher Gekochter Schinken
1 Stück Gouda
1 Dos. Mandarinen
1 Glas KÜHNE Silberzwiebeln
1 Tomate

1 Zwiebel rot

Kochduell Grundausstattung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Käsespätzle mit Schinken Dessert: Mandarinengranit
Zubereitung der Hauptspeise: Käsespätzle mit Schinken
Zähflüssigen Spätzleteig aus Mehl, Salz, Pfeffer, Milch und Eiern anrühren. Ein Küchenbrettchen naß machen, etwas Teig darauf verstreichen und in kochendes Wasser schaben. Den Schinken würfeln, in Butter anbraten, zu den fertigen Spätzle geben, mit dem geriebenen Gouda bestreuen und in den Backofen geben. Die Tomate und Zwiebel in Scheiben schneiden. Diese auf einer Tellerhälfte anrichten und mit einigen Silberzwiebeln belegen. Die Käsespätzle neben den Tomatensalat geben, mit einigen angebratenen Schinkensternchen (mit Förmchen aus einer Scheibe gekochtem Schinken ausgestochen) und frisch geschnittenem Schnittlauch garnieren.

15.226 Kalb à l‘Anette

Kosten für Zutaten DM 13,45
1 Banane
1 Chicoree
1 Glas Gewürzgurken
300 g IGLO Erbsen&Möhren
200 g Kalbsschnitzel
4 Kartoffeln
1 Zwiebel
200 g Weintrauben schwarz

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Bunter Gemüseauflauf Hauptspeise: Kalb à l‘Anette Dessert: Bananentitanic
Zubereitung der Hauptspeise: Kalb à l‘Anette
Den Chicoree anbraten, salzen und auf einem Teller verteilen. Die Zwiebel schälen, in Ringe schneiden und ebenfalls anbraten, dann zum Chicoree geben. Das Schnitzel in Stücke schneiden, würzen, in einer Pfanne anbraten, mit Rotwein ablöschen und aus der Pfanne nehmen. Den Bratensaft mit Brandy, Rotwein, Butter, Salz, Pfeffer und Sahne zu einer Sauce montieren, diese zu dem Chicoree geben und das Fleisch darüberlegen.

15.227 Kalb in Nougat

Kosten für Zutaten DM 14,95
150 g Austernpilze
100 g Gorgonzola
150 g Kalbsfilet
500 g BARILLA Nudeln
1 Peperoni rot
1 Becher SCHWARTAU Nuss-Nougat
1 Becher Pflaumenmus

150 g Zuckererbsen

Kochduell Grundausstattung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Nudeln mit Pflaumenvinaigrette Hauptspeise: Kalb in Nougat
Zubereitung der Hauptspeise: Kalb in Nougat
Das Kalbsfilet halbieren, würzen, in Öl anbraten und zum Weitergaren bei 220°C in den Ofen stellen. Die Zuckererbsen schräg anschneiden und in Wasser blanchieren. Das Nuß-Nougat mit einem Schuß Balsamico in einem Topf auflösen, Sahne unterrühren und kurz einköcheln lassen. Die Austernpilze grob zupfen, in Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die garen Zuckererbsen dazugeben und beides auf einem Teller anrichten. Das Kalbsfilet obenauf legen und alles mit der Sauce umgeben.

15.228 Kalbschnitzel mit gebackenen Broccoliröschen und Frühlingsz.

Kosten für Zutaten DM 17,84
1 Broccoli
1 Becher KRAFT Frischkäse Philadelphia
1 Frühlingszwiebeln
150 g Kalbsschnitzel
2 Kartoffeln
1 Orange
2 Tomaten
1 Dos. Thunfisch
1 Schale Weintrauben blau

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Kartoffel-Tomaten-Carpaccio mit Thunfischcreme Hauptspeise: Kalbschnitzel mit gebackenen Broccoliröschen und Frühlingszwiebelvinaigrette Dessert: Süße Trauben in der Orangenschale
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbschnitzel mit gebackenen Broccoliröschen und Frühlingszwiebelvinaigrette
Das Kalbsschnitzel plattieren, würzen und mit Olivenöl in einer Grillpfanne anbraten. Die Broccoliröschen durch einen Ausbackteig aus Milch, Eiern und Mehl ziehen und im tiefen Fett ausbacken. Für die Vinaigrette die Frühlingszwiebelknollen in Scheiben schneiden und mit Salz, Pfeffer, Olivenöl, Balsamico, Zitronensaft und Honig abschmecken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie verziehren.

15.229 Kalbsfilet an Auberginengemüse und Marsalasoße

Kosten für Zutaten DM 19,89
1 Aubergine
1 Fenchel
1 Becher DR.OETKER Gelatineblätter
150 g Kalbsfilet
1 Becher Löffelbisquit

1 Fläschchen Marsala
1 Glas Oliven grün
1 Tüte Mandelblättchen
100 g Speck durchwachsen
1 Becher BUITONI Spaghetti
250 g Ricotta
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Fenchelcremesuppe mit Oliven Hauptspeise: Kalbsfilet an Auberginengemüse und Marsalasoße Dessert: Ricottatorte
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsfilet an Auberginengemüse und Marsalasoße
Das Kalbsfilet halbieren, würzen, in Olivenöl scharf anbraten und bei 190°C im Ofen garziehen. Die Spaghetti in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen und mit angeschwitzten Speckwürfeln und Zwiebelspalten schwenken. Für die Soße die übrigen Zwiebelspalten in Butter anschwitzen, würzen, mit Weißwein und Marsala ablöschen, mit Sahne auffüllen, einkochen und mit Salz, Muskat und einigen frisch gehackten Kräutern verfeinern. Die in Würfel geschnittene Aubergine in Butter und Tomatenmark ansautieren und würzen. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1995 Ceppi Storici Araldica/Castellogione/Piemont aus Italien

15.230 Kalbsfilet an Tomatenpesto und gebratenem Gemüse

Kosten für Zutaten DM 18,65
4 Aprikosen
1 Broccoli
1 Glas getrocknete Tomaten
150 g Kalbsfilet
1 kleine Flasche Irish Coffee
1 Becher Somen Nudeln
1 Schale Rucola
1 Bd. Rosmarin
2 Zwiebeln rot
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsfilet an Tomatenpesto und gebratenem Gemüse Dessert: Aprikosenmarmelade mit Irish Creme
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsfilet an Tomatenpesto und gebratenem Gemüse
Das Kalbsfilet würzen und scharf in Olivenöl anbraten. Einen Zweig Rosmarin, zwei Knoblauchzehen, eine Scheibe Zitrone und eine Butterflocke in die Pfanne geben und im Ofen ziehen lassen. Die Somen Nudeln in Salzwasser und Olivenöl kurz kochen und abgießen. Die Zwiebelspalten, die Broccoliröschen und die Zucchinischeiben in Butter und Olivenöl ansautieren, mit Tomatenmark und grünem Tabasco verfeinern und mit den Nudeln nachschwenken. Für die Soße die getrockneten Tomaten mit Tomatenmark, Weißwein, Knoblauch, einigen Blättern Rosmarin, Salz, Pfeffer und Olivenöl aufpürieren. Den Rucola mit einer Marinade aus Cidre-Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer überziehen.

Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

15.231 Kalbsfilet auf Leberwurstsauce

Kosten für Zutaten DM 13,79
2 Äpfel grün
150 g Blattspinat
150 g Kalbsfilet
1 Glas Leberwurst
6 Möhren
250 g Mungobohnenkeime
50 g Parmesan
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsfilet auf Leberwurstsauce Salat: Apfel-Möhrensalat
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsfilet auf Leberwurstsauce
Reis kochen. Die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Das Kalbsfilet ebenfalls in Streifen schneiden, beides in einer Pfanne mit Öl anbraten. Für die Sauce die Leberwurst in kleinen Stücken in einen Topf geben, die Mungobohnenkeime und etwas Sahne hinzufügen, gut vermengen und einkochen lassen. Den Spinat waschen und blanchieren. Den Reis abgießen, in Butter, Salz, Pfeffer und Petersilie schwenken und auf einen Teller geben. Das Fleisch, die Sauce und den Spinat hinzufügen und mit etwas geriebenen Parmesan bestreuen.

15.232 Kalbsfilet auf Mangosoße

Kosten für Zutaten DM 19,07
1 Becher Bandnudeln schwarz
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Grapefruit
1 Kalbsfilet
1 Stück Pecorino
1 Mango
1 Tüte Pistazienkerne
1 Rotkohl
1 Schale Tomaten klein

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Schwarze Bandnudeln im Rotkohlblatt Hauptspeise: Kalbsfilet auf Mangosoße
Dessert: Mangopfannkuchen
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsfilet auf Mangosoße
Das Kalbsfilet parrieren, halbieren, würzen, plattieren, in geschroteten Pistazienkernen wälzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Den übrigen Rotkohl in feine Streifen schneiden, in Olivenöl anschwitzen, mit einigen geschroteten Pistazienkernen und fein geschnittenem Frühlingslauch verfeinern, mit Cidre-Essig ablöschen und mit Salz, Pfeffer

und Zucker abschmecken. Für die Soße einige Mangowürfel in Butter anschwitzen, mit Weißwein und Brühe ablöschen, mit Sahne auffüllen und einkochen. Die Grapefruitfilets sternförmig auf einem flachen Teller auslegen und alles darauf anrichten.

15.233 Kalbsfilet mit Mandelreis auf Ananas-Minzsoße

Kosten für Zutaten DM 14,80
1 Avocado
1 Dos. LIBBYS Ananas
200 g Kalbsfilet
1 Dos. Mungobohnenkeime
1 Becher Mandelblättchen
1 Glas Mint Sauce
1 Tomate

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Tomaten-Avocadocarpaccio Hauptspeise: Kalbsfilet mit Mandelreis auf Ananas-Minzsoße
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsfilet mit Mandelreis auf Ananas-Minzsoße
Drei Ananasscheiben in kleine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen. Die Mungobohnenkeime und Soyasoße dazugeben und ziehen lassen. Ca. 1/8l. Ananassaft mit Weisswein reduzieren und die Mint- Sauce zum Schluss einrühren. Reis in Salzwasser kochen, abgiessen und eine Butterflocke dazugeben. Die Madelblättchen kurz in Butter anschwitzen und mit dem Reis vermengen. 2 Stücke Fleisch mit Pfeffer und Salz würzen, in Öl anbraten und im Ofen bei 180° C weitergaren lassen.

15.234 Kalbsfilet mit mediterranem Gemüse

Kosten für Zutaten DM 14,65
1 Aubergine
1 Birne
250 g Camembert
2 Kiwis
150 g Kalbsfilet
1 Netz Rosenkohl

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsfilet mit mediterranem Gemüse Dessert: Käseteller
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsfilet mit mediterranem Gemüse
Das Kalbsfilet in 5 Stücke schneiden, salzen und pfeffern. Mit etwas Mehl bestäuben und in einer Pfanne mit Öl kurz anbraten. Im Ofen fertig garen. Die Aubergine in zweifingergroße Stücke schneiden, in etwas Olivenöl anbraten. Eine leicht angedrückte Knoblauchzehe und Basilikumblätter dazugeben. Aus Rotwein, einem Schuß Balsamico, einer Prise Zucker, etwas Gemüsebrühe, 100 ml. Schlagsahne, Tabasco und Sojasauce eine Soße

montieren. Den Rosenkohl entblättern, die Blätter in Wasser blanchieren und mit kaltem Wasser abschrecken. Ein paar ganze Rosenköhlchen in einem Topf mit Butter köcheln, die Blätter zum Schluß dazugeben und mit Pfeffer würzen. Das Kalbsfilet auf der Soße, den Auberginen und den Rosenkohlblättern anrichten.

15.235 Kalbsfilet unter der Pilzhaube

Kosten für Zutaten DM 18,89
1 Dos. Brombeeren & Himbeeren
2 Äpfel rot
150 g Kalbsfilet
1 Stange Lauch
3 Kartoffeln
1 Kohlrabi
50 g Parmesan
150 g Steinpilze
1 Schale Weintrauben blau

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Kartoffelgratin Hauptspeise: Kalbsfilet unter der Pilzhaube Dessert: Apfel- und Traubenbeignets auf Fruchtsuppe
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsfilet unter der Pilzhaube
Das Kalbsfilet in Medaillons schneiden, würzen und in Olivenöl anbraten. Die geputzten Steinpilze in Scheiben schneiden, in Olivenöl anbraten, auf den Kalbsmedaillons garnieren und im Ofen garen. Den Kohlrabi zu Halbmonden tournieren und im Salzwasserbad blanchieren. Für die Soße, Sahne mit Salz und Pfeffer reduzieren, Lauchrauten unterrühren und einkochen. Hierzu empfiehlt unser Weinfachmann einen 1996 Domaine les Pascalles Carignano Gabian/Côteaux du Languedoc aus Frankreich

15.236 Kalbsfiletmedaillons an Zwiebel-Bananensoße

Kosten für Zutaten DM 17,48
2 Bananen
1 Becher Bandnudeln grün
1 Dos. Heidelbeeren
150 g Kalbsfilet
200 g Kokosraspeln
1 Ingwerknolle
100 g Speck durchwachsen
1 Tüte Rosinen
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade zartbitter
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsfiletmedaillons an Zwiebel-Bananensoße Dessert: Schokoladen - und Heidelbeermuffins
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsfiletmedaillons an Zwiebel-Bananensoße

Das Kalbsfilet zu Medaillons schneiden, mit Salz, Pfeffer und Curry würzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Die Rosinen in Olivenöl anrösten. Gewürfelten Speck und einige Zwiebelscheiben ohne Fett anschwitzen, mit frisch gehackter Petersilie verfeinern und unter die, in Salzwasser und Olivenöl, gekochten Bandnudeln mischen. Für die Soße die übrigen Zwiebelwürfel und Bananenscheiben in Olivenöl anbraten, mit etwas geriebenem Ingwer und Honig verfeinern, mit Weißweinessig ablöschen, mit Gemüsebrühe und Sahne auffüllen und pürieren. Einige Bananenscheiben als Garnitur am Tellerrand garnieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Kokosraspeln bestreuen. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Sauvignon blanc Domaine de San de Guilhem, Alain Lalanne Gascogne aus Südwestfrankreich

15.237 Kalbsfiletspießchen mit Spargelrahm

Kosten für Zutaten DM 19,38
1 Schale Erdbeeren
250 g KRAFT Gouda
150 g Kalbsfilet
2 Kiwis
1 Schale Kirschen
1 Mangold
1 Becher SANELLA Pizzateig
1 Romanesco
1 Bd. Spargel weiß

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsfiletspießchen mit Spargelrahm Salat: Mangoldsalat Dessert: Obst-Pizza
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsfiletspießchen mit Spargelrahm
Das Kalbsfilet in Würfel schneiden, würzen, abwechselnd mit im Salzwasserbad blanchierten Romanescoröschen auf einen Holzspieß stechen und in Olivenöl anbraten. Den geschälten Spargel in Rauten schneiden und in Sahne, Salz und Pfeffer einkochen.

15.238 Kalbsfleischröllchen auf Kartoffelbett

Kosten für Zutaten DM 13,47
1 Flasche KLEINER FEIGLING Feigenschnaps
200 g Kalbsschnitzel
3 Kartoffeln
1 Papaya
150 g Schinken
roh frisch
1 Becher Walnüsse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsfleischröllchen auf Kartoffelbett Dessert: Papayaragout

Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsfleischröllchen auf Kartoffelbett
Fleisch mit Basilikum und Schinken belegen und zusammenrollen. Mit Zahnstochern feststecken und in Öl anbraten. Nach dem Anbraten das Öl aus der Pfanne schütten und Weißwein zugeben. Darin dünsten lassen. Wenn das Fleisch gar ist, geschnittenen Schnittlauch zugeben, mit Pfeffer abschmecken und die Zahnstocher entfernen. Die Röllchen aufschneiden. Karfoffeln schälen, dünne Scheiben schneiden und roh auf einem Teller anrichten. Im Ofen ca. 10 Min. garen. Danach würzen.

15.239 Kalbsgeschnetzeltes auf Mungosprossen

Kosten für Zutaten DM 14,04
500 g Frühlingsrollenteig
1 Kalbsschnitzel
2 Kaktusfeigen
1 Becher Mungobohnensprossen
4 Schalotten
2 Tomaten
500 ml Zitronenbuttermilch

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsgeschnetzeltes auf Mungosprossen Dessert: Kölner Säcke
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsgeschnetzeltes auf Mungosprossen
Die Mungobohnenkeime in heißem Wasser kurz blanchieren. Die Schalotten schälen, in Scheiben schneiden und in Butter und Olivenöl angehen lassen. Eine Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer hinzufügen und mit Rotwein auffüllen, so daß die Schalotten bedeckt sind. Das Kalbsschnitzel schnetzeln, in einer Pfanne anbraten, die Mungobohnenkeime und die Schalotten mit der Sauce dazugeben. Die Tomaten vierteln und mit zu dem Fleisch geben. Mit gezupftem Basilikum und Tabasco würzen. Kurz vor dem Servieren einen Löffel geschlagene Sahne unterheben.

15.240 Kalbskotelett mit Nüssen unterm Sternenhimmel

Kosten für Zutaten DM 00
1 Avocado
1 Becher Haselnüsse
1 Kalbskotelett
1 Dos. Linsen
1 Karambole
1 FREIXENET Piccolo

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Kalte Avocadosuppe mit Knoblauchbrot Hauptspeise: Kalbskotelett mit Nüssen unterm Sternenhimmel
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbskotelett mit Nüssen unterm Sternenhimmel

Kotelett mit Pfeffer und Salz würzen, mehlieren, in Ei und Haselnüssen wälzen, panieren und in Öl kurz anbraten. Danach im Ofen ca. 4 Min. weitergaren. Linsen in einem Topf mit ein bißchen Butter erhitzen. Karambole aufschneiden und kurz in Butter sautieren. Als Dekoration an den Rand legen. Fleisch auf den Linsen anrichten und mit frischen Kräutern bestreuen.

15.241 Kalbsleber "Flower Power"

Kosten für Zutaten DM 14,25
1 Broccoli
1 Birne
1 Stück Chinesischer Ingwer frisch
1 Kalbsleber
4 Möhren
1 Tüte Macadamia Nüsse
1 Glas Weinblätter

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsleber "Flower Power" Dessert: Birne im Schlafrock
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsleber "Flower Power"
Die Broccoliröschen blanchieren und in Butter anbraten. Die Möhren schälen, ziselieren, in Scheiben schneiden, in Öl anbraten, Zucker, Salz und Pfeffer darüberstreuen. Die Leber in größere Stücke schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils ein Weinblatt mit zerhacktem Ingwer und Leberstückchen auslegen, zu einer Roulade einrollen und in Olivenöl anbraten. Dekoriert wird dieses Gericht mit frischgehacktem Basilikum und Petersilie.

15.242 Kalbsmedaillon-Lasagne an Pflaumen-Honigkuchen-Soße

Kosten für Zutaten DM 19,02
1 Aubergine
2 Chicoree
250 g Honigkuchen
150 g Kalbsschnitzel
1 Becher BUITONI Lasagneblätter
50 g Parmesan
100 g Pinienkerne
8 Pflaumen
1 Bd. Radieschen
2 Tamarillos

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsmedaillon-Lasagne an Pflaumen-Honigkuchen-Soße Salat: Chicoreesalat mit einer Pinienkernvinaigrette
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsmedaillon-Lasagne an Pflaumen-Honigkuchen-Soße
Das zu Medaillons geschnittene Kalbsschnitzel würzen und in Olivenöl braten. Die in

Salzwasser und Olivenöl gekochten Lasagneblätter mit einer Form zu Kreisen ausstechen, schichtweise mit den gebratenen Kalbsmedaillons auf einem flachen Teller anrichten und mit etwas geriebenem Parmesan bestreuen. Für die Soße die entkernten und geviertelten Pflaumen in Zucker karamelisieren, mit Paprika, Curry, Kräuter der Provence und Chili würzen und mit einem Schuß Rotwein ablöschen. Den Honigkuchen in Würfel schneiden, zu dem Pflaumensud geben und erneut mit Rotwein ablöschen. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1996 Sangiovese di Romagna DOC Superiore Tre Monti SRL. / Imola Emilia Romana aus Italien

15.243 Kalbsmedaillons an braisiertem Chicorée

Kosten für Zutaten DM 18,51

1 Becher Blätterteig
2 Chicoree
1 Kalbsleber
1 Kürbis
2 Nektarinen
1 Tüte Pinienkerne
1 Orange
1 Knolle Sellerie
2 Schalotten
1 Stück Raclette-Käse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Kürbissuppe Hauptspeise: Kalbsmedaillons an braisiertem Chicorée Dessert: Nektarinenplätzchen
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsmedaillons an braisiertem Chicorée
Die Kalbsleber in Medaillons schneiden, mehlieren, in Olivenöl anbraten, würzen und im Ofen garziehen. Den längs halbierten Chicorée in Zucker karamelisieren, mit Butter verfeinern, mit Balsamico und Rotwein ablöschen, das pürierte Orangenfruchtfleisch dazugeben und mit Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Die geschälte Sellerieknolle in feine Scheiben hobeln, zusammen mit etwas Selleriegrün fritieren und salzen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

15.244 Kalbsmedaillons im Sesammantel

Kosten für Zutaten DM 18,65

1 Chinakohl
1 Aubergine
1 Becher Heidelbeeren gefroren
1 Fläschchen Eierlikör
1 Kalbsfilet
3 Kartoffeln
2 Paprika grün & rot
1 Schale Physalis
1 Tüte Sesam

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsmedaillons im Sesammantel Salat: Chinakohlsalat Dessert: Blaubeeren mit Eierlikörsahne an Physalis
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsmedaillons im Sesammantel
Das Kalbsfilet in Medaillons schneiden, würzen, in Sesam wenden und in Olivenöl anbraten. Die Kartoffel- und Auberginenscheiben in Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Soße den übrigen Sesam ohne Fett in einer Pfanne anrösten, mit Tomatenmark, Salz und Pfeffer verfeinern, mit Rotwein ablöschen und mit Sahne auffüllen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

15.245 Kalbsmedaillons mit Paprikasoße und Käse-Gnocchi

Kosten für Zutaten DM 19,91
30 g Crunchy Nuts
1 Tüte Gnocchi
1 Becher Gemüsemischung
150 g Kalbsfilet
1 Dos. Johannisbeeren rot
1 Paprika gelb
250 g Magerquark
2 Pak-Choi
1 Tüte Trockenpflaumen
1 Becher KRAFT Scheibletten Käse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsmedaillons mit Paprikasoße und Käse-Gnocchi Dessert: Pflaumen-Johannisbeer-Kompott
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsmedaillons mit Paprikasoße und Käse-Gnocchi
Das Kalbsfilet in Medaillons schneiden, würzen und in Olivenöl anbraten. Die Gemüsemischung im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und mit Butter nachschwenken. Den Pak-Choi vierteln, in eine Pfanne mit Butter, einem Schuß Weißwein, Salz und Pfeffer geben und im Ofen langsam garziehen lassen. Die Gnocchi in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen und mit einer Butterflocke, Käsestreifen, Salz, Pfeffer und frisch gehacktem Basilikum verfeinern. Für die Soße die Paprika würfeln, würzen, in Olivenöl und Knoblauchscheiben anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne und einem Stückchen Brühwürfel auffüllen, pürieren und mit frisch gehacktem Schnittlauch verfeinern.

15.246 Kalbsniere im Körbchen

Kosten für Zutaten DM 12,81
1 Apfel grün
1 Becher Datteln
2 Bananen mini
1 Kalbsniere
3 Kartoffeln
1 Flasche GREENFIDDICH Whiskey

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsniere im Körbchen Dessert: Exotischer Obstsalat
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsniere im Körbchen
Kartoffel mit einer Maschine (erhältlich im Asien- Shop) zu Spaghetti drehen. Öl erhitzen und die Kartoffelspaghetti darin braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kalbsnieren in Öl mit gehackten Zwiebeln braten. Nach dem Anbraten salzen. Aus gehacktem Basilikum, zerdrückter Knoblauchzehe, Olivenöl, Sojasauce, Tabasco und Curry ein Pesto bereiten. Das Pesto über die Nieren geben. Die Nieren auf den Kartoffelspaghetti anrichten.

15.247 Kalbsniere mit Pfefferrahm-Cognac-Sauce und Graupenrisotto

Kosten für Zutaten DM 12,75
200 g Graupen
150 g Kalbsniere
1 Glas Kirschen
5 Möhren
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
4 Riesenchampignons
2 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsniere mit Pfefferrahm-Cognac-Sauce und Graupenrisotto Dessert: Maikirschen mit Schokosahne
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsniere mit Pfefferrahm-Cognac-Sauce und Graupenrisotto
Die Nieren in Wasser einweichen. Die Graupen in einemTopf mit Butter anschwitzen, mit Brühe auffüllen und ca.13 min. dünsten lassen. Die Champignons putzen, waschen, von den Stielen befreien und in ein wenig Wasser dünsten. Die Zucchini quer halbieren, die Kerne entfernen und statt dessen eine geschälte, zurechtgeschnittene Möhre hineinstecken. Mit den Pilzen dünsten. Die Nieren in Stücke teilen, von Sehnen und Fett befreien, in Butter scharf anbraten, mit Pfeffer und Brandy würzen und zur Seite stellen. Den Bratensaft mit Rotwein, Sahne, Brandy, Brühe, Senf, Tomatenmark, Salz und Pfeffer verfeinern. Die Zucchini in Scheiben schneiden, auf einem Teller anrichten, die Champignons dazulegen und mit den Graupen füllen. Die Nieren mit der Sauce in der Mitte des Tellers plazieren.

15.248 Kalbsröllchen auf Pilzragout und Feldsalat

Kosten für Zutaten DM 16,94
1 Schale Feldsalat
1 Fenchel
150 g Kalbsschnitzel
1 Stange Lauch
1 Schale Pilzmischung
4 Möhren
3 Nektarinen
1 Dos. Thunfisch
1 Becher Zwieback

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Lauchcremesuppe Hauptspeise: Kalbsröllchen auf Pilzragout und Feldsalat Dessert: Nektarinen an Zwiebacksoufflé
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsröllchen auf Pilzragout und Feldsalat
Für den Salat den Thunfisch mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Zitronensaft verfeinern und mit geputztem Feldsalat anrichten. Aus einer Toastbrotscheibe Herzen ausstechen und diese in Butter anrösten. Das Kalbschnitzel plattieren, würzen, einrollen und in Olivenöl anbraten. Tournierte Möhren und einige Fenchelwürfel im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in Butter nachschwenken. Die untere Hälfte des Fenchels als Schale auf einem flachen Teller anrichten und das Gemüse darin anrichten. Für die Soße Tomatenmark mit einem Schuß Weißwein und Sahne einkochen, in Olivenöl angeschwitzte Pilze unterrühren, mit frisch gehackten Kräutern verfeinern und die Kalbsröllchen darin nachziehen lassen. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Lelys Buzet Les Vignerons de Buzet aus Südwestfrankreich

15.249 Kalbsroulade mit Zwiebelsoße

Kosten für Zutaten DM 17,78
1 Bd. Blattspinat
1 Becher Bandnudeln schwarz
1 Becher Frühlingsrollenteig
150 g Kalbsschnitzel
100 g Leberwurst
1 Schale Mungobohnensprossen
2 Pfirsiche
1 Tomate
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Frühlingsrollen an Tomaten-Pfirsich-Kompott Hauptspeise: Kalbsroulade mit Zwiebelsoße
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsroulade mit Zwiebelsoße
Das Kalbsschnitzel plattieren, mit der Leberwurst bestreichen, mit einigen Blättern Spinat belegen, würzen, einrollen, in Olivenöl anbraten, im Ofen garziehen lassen und beim Anrichten auftranchieren. Die Bandnudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen und in Butter nachschwenken. Für die Soße gewürzte Zwiebelspalten in Olivenöl anschwitzen, mit Rotwein und einem $1/2$ Brühwürfel ablöschen, einkochen und mit kalt

angerührter Stärke binden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit fritierten Petersilieblättern garnieren.

15.250 Kalbsrücken mit Rhabarber

Kosten für Zutaten DM 13,80
200 g Kalbsschnitzel
500 g BARILLA Maccharoni
3 Nektarinen
1 Bd. Radieschen
3 Stangen Rhabarber
200 g Zuckerschoten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsrücken mit Rhabarber Dessert: Nektarinen mit süßen Radieschenbeignets à la Silke
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsrücken mit Rhabarber
Die Maccharoni kochen. Das Kalbsschnitzel würzen, in Öl anbraten und zum Weitergaren bei 220°C in den Ofen geben. Den Rhabarber halbieren, großflächig abziehen, so daß noch etwas von der rosa Schale haften bleibt, in Stücke schneiden und in Zucker und Öl angehen lassen. Die Zuckerschoten halbieren und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Das Grün vom Rhabarber kleinschneiden und dazugeben. Die Nudeln abgießen, auf einem Teller anrichten, das Fleisch aufschneiden, darüberlegen und alles mit der Sauce bedecken.

15.251 Kalbsrückensteak mit Rucolaschaum

Kosten für Zutaten DM 18,75
1 Schale Champignons
1 Fenchel
4 Feigen
150 g Kalbssteaks
3 Maracujas
1 Tüte Sonnenblumenkerne
1 Becher Spiralnudeln
2 Tomaten
1 Schale Rucola

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsrückensteak mit Rucolaschaum Dessert: Soufflierte Feigen auf Passionsfruchtpüree
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsrückensteak mit Rucolaschaum
Das Filet in Scheiben schneiden, in Olivenöl, Knoblauch und Rosmarin anbraten. Den Fenchel mit Strunk in dicke Scheiben schneiden und beidseitig anbraten. Das Fenchelgrün extra abzupfen und damit garnieren. Zum Schluß die entkernten Tomaten hinzugeben.

Für den Fond Weisswein, Bratensaft, Sahne verwenden und aufkochen lassen. Danach den Rucola hinein mixen. Nudeln kochen und die in Olivenöl und Butter angebratenen Champignons ansortieren und mit Weisswein ablöschen.

15.252 Kalbsschnitzel im Kartoffelkleid

Kosten für Zutaten DM 19,21
1 Bd. Blattspinat
100 g Frühstücksspeck
100 g Gorgonzola
1 Schale Feigen
150 g Kalbsschnitzel
3 Kartoffeln
1 Glas Oliven schwarz
1 Becher Sauerkraut
1 Bd. Spargelbohnen
2 Zwiebeln rot
1 Schale Weintrauben grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Feigen im Sauerkrautmantel Hauptspeise: Kalbsschnitzel im Kartoffelkleid
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsschnitzel im Kartoffelkleid
Das Kalbsschnitzel würzen und beidseitig in Olivenöl anbraten. Die geschälten und geraspelten Kartoffeln mit Eigelb, Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat verrühren und in Olivenöl zu zwei großen Röstis backen. Das angebratene Kalbsschnitzel zwischen die gebratenen Röstis legen und im Ofen garziehen. Die Spargelbohnen auf gleiche Länge tournieren, in Speckscheiben einrollen, in Olivenöl anbraten, mit einem Schuß Brühe ablöschen und würzen. Den gewaschenen Spinat in Olivenöl anschwitzen und mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Muskat und einer Butterflocke verfeinern. Für die Soße die Zwiebeln in Würfel schneiden, in Olivenöl anschwitzen, mit einem Lorbeerblatt und Knoblauch verfeinern, mit Brühe und Rotwein ablöschen, einkochen und mit kalt angerührter Stärke binden.

15.253 Kalbsschnitzel im Parma-Mantel an Granatapfel-Soße

Kosten für Zutaten DM 19,91
1 Schale Brombeeren
1 Schale Auberginen klein
1 Schale Cocktailtomaten
1 Granatapfel
150 g Kalbsfilet
1 Glas Oliven schwarz
50 g Parmaschinken
1 kleine Flasche Marsala
1 Becher Mascarpone

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Parmaschinkenröllchen mit Mascarpone-Oliven an gebratenen Tomaten

Hauptspeise: Kalbsschnitzel im Parma-Mantel an Granatapfel-Soße Dessert: Flambierte Brombeeren mit Marsala-Zabaione
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsschnitzel im Parma-Mantel an Granatapfel-Soße
Das Kalbsschnitzel würzen, mit zwei Scheiben Parmaschinken umwickeln und mit den längs halbierten Auberginen und einer Knoblauchzehe anbraten. Für die Soße Rotwein reduzieren, mit dem ausgepreßten Granatapfelsaft, Salz, Pfeffer und Curry verfeinern und mit kalt angerührter Stärke binden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt verzieren.

15.254 Kalbsschnitzel mit Pilzkompott

Kosten für Zutaten DM 13,70
1 Dos. Ananas
200 g Kalbsschnitzel
1 Glas Kapern
1 Becher Pilzmischung
1 Becher Rosenkohl
500 ml Sojamilch
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsschnitzel mit Pilzkompott Dessert: Kandierte Ananas mit Sojamilch-zabaione
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsschnitzel mit Pilzkompott
Das Kalbsschnitzel dritteln, in einer Grillpfanne mit Öl anbraten, dann Butter, Salz und Pfeffer dazugeben und weiterbraten lassen. Den Rosenkohl entblättern, und die Blätter mit kleingeschnittenen Pilzen, den Kapern und Zwiebelscheiben in Öl anbraten. Dann Butter, Sahne, Basilikum, Salz, Pfeffer und Curry dazugeben. Das Fleisch mit dem Gemüse auf einem Teller servieren und mit Basilikum garnieren.

15.255 Kalbsschnitzel mit Thunfischsoße

Kosten für Zutaten DM 17,86
2 Birnen
150 g Kalbsschnitzel
1 Becher BUITONI Lasagneblätter
1 Glas Kapern
1 Maiskolben
1 Dos. Thunfisch
1 Dos. Sardellen klein
2 Rote Bete
1 Zwiebel
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Carpaccio von Roter Bete Hauptspeise: Kalbsschnitzel mit Thunfischsoße

Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsschnitzel mit Thunfischsoße
Das Kalbsschnitzel plattieren, würzen und in einem Sud aus Weißwein, einem Stückchen Brühwürfel, Rosmarin, Thymian, Knoblauch, Chili, Basilikum, Olivenöl, Salz und Pfeffer pochieren. Die Lasagneblätter in Salzwasser und Olivenöl garen, abgießen und in etwas Butter nachschwenken. Maiskörner mit Zucchiniecken in Olivenöl anschwitzen und würzen. Für die Soße Weißwein, eine Ecke vom Brühwürfel und Sahne einkochen, den abgeschütteten Thunfisch einrühren, pürieren und passieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit den Sardellen und den Kapern garnieren.

15.256 Kalbsschnitzelrolle auf Austernpilzbett

Kosten für Zutaten DM 19,55
1 Schale Brombeeren
1 Avocado
1 Schale Austernpilze
1 Honigmelone
150 g Kalbsschnitzel
1 Becher Kuvertüre weiss
1 Becher NESTLE Nescafé
8 Tomaten klein
100 g Schinken roh

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Avocadofächer mit Brombeerdressing Hauptspeise: Kalbsschnitzelrolle auf Austernpilzbett Dessert: Melonenkorb mit Kaffee-Kugeln und weißer Schokolade
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsschnitzelrolle auf Austernpilzbett
Das Kalbsschnitzel parrieren, plattieren, würzen, mit zwei Scheiben Schinken belegen, einrollen und scharf in Olivenöl anbraten. Eine Butterflocke dazugeben, mit Weißwein ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Basilikumblättern verfeinern und bei schwacher Hitze ziehen lassen. Zum Anrichten das eingerollte Kalbsschnitzel in Scheiben schneiden. Die geputzten Austernpilze würzen, in Olivenöl scharf anbraten und mit gehacktem Basilikum verfeinern. Die Tomaten halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl in einer Grillpfanne anbraten. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

15.257 Kalbssteak an Gemüse süß-sauer

Kosten für Zutaten DM 18,67
1 Chinakohl
1 Becher NESTLE Blätterteig
150 g Kalbssteak
1 Dos. Lychees
3 Kartoffeln
1 Paprika gelb
4 Möhren
1 Mango
250 g Mascarpone

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Paprikasüppchen Hauptspeise: Kalbssteak an Gemüse süß-sauer Dessert: Herziger Mango-Blätterteig
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbssteak an Gemüse süß-sauer
Das Kalbssteak würzen, in Olivenöl grillen und im Ofen garziehen lassen. Den in feine Streifen geschnittenen Chinakohl in Butter und Zucker anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Honig, Balsamico, Curry und einem Spritzer Zitronensaft verfeinern. Die Möhren mit etwas Grün tournieren, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und mit einer Butterflocke und einer Prise Salz verfeinern. Die Kartoffeln mit einem Spiralbohrer zu Spiralen drehen, im tiefen Fett ausbacken und salzen. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Chardonnay 120 Santa/Rita/Mavle/Maipo Valley aus Chile

15.258 Kalbsstreifen an Kartoffelchips

Kosten für Zutaten DM 19,48
1 Bd. Bohnen grün
4 Feigen
1 Honigmelone
150 g Kalbsschnitzel
3 Kartoffeln
1 Glas Oliven schwarz
1 Paprika grün & rot
1 Tüte Pistazienkerne
1 Becher Mozzarella
100 g Schinken roh

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kalbsstreifen an Kartoffelchips Salat: Mozzarella-Oliven-Salat in der Paprikaschale Dessert: Melonenschale
Zubereitung der Hauptspeise: Kalbsstreifen an Kartoffelchips
Die rote Paprika am oberen Drittel aufschneiden, aushöhlen und als Schale auf einem flachem Teller anrichten. Das Kalbsschnitzel in Streifen schneiden, würzen, in Olivenöl anbraten, die Bohnen dazugeben, mit Tomatenmark verfeinern, mit Weißwein ablöschen und einem Schuß Wasser auffüllen. Die Kartoffeln in feine Scheiben hobeln, würzen und in Olivenöl anbraten. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einigen in Butter gerösteten Pistazienkernen bestreuen.

15.259 Kaninchen im Mantel mit Kartoffel-Steckrübengratin

Kosten für Zutaten DM 19,05
RIOGRANDE Beerenmischung gefroren
1 Tütchen NESTLE Cappucino-Instant-Pulver
150 g Kaninchenrücken
5 Karotten
4 Kartoffeln
1 Tüte Pistazien

1 Schale Mascarpone
Steckrübe
Schinkenspeck

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kaninchen im Mantel mit Kartoffel-Steckrübengratin Dessert: Beerenragout in Mascarpone
Zubereitung der Hauptspeise: Kaninchen im Mantel mit Kartoffel-Steckrübengratin
Filet aus den Rücken lösen., leicht würzen, in Speck einrollen und in der Pfanne langsam braten und ziehen lassen. Für die Sauce Rotwein, etwas Balsamicoessig herunter kochen lassen. Viel Pfeffer hinzugeben, Karotten schälen und darin gar kochen, eine Prise Salz und etwas geschlagene und frische Sahne dazugeben. Als Beilage ein paar Weißbrotecken in Butter und Knoblauch braten. 2-3 Blätter Basilikum fritieren und salzen. Kartoffeln und Steckrüben schälen und in Scheiben schneiden mit Sahne, Muskat, Salz, Pfeffer und etwas Knoblauch gar kochen. Dann in den Ofen geben und mit etwas frischer Sahne weiterziehen lassen.

15.260 Kaninchenfilet an Sahne-Schwarzwurzeln

Kosten für Zutaten DM 17,79
50 g durchwachsener Speck
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Kaninchenfilet
1 Mango
1 Becher Nudeln Grün
1 Tüte Spekulatius
1 Radicchio
5 Schwarzwurzeln
1 Becher Schokoladenbuchstaben

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Nudelsalat mit Mango und Frühlingszwiebeln Hauptspeise: Kaninchenfilet an Sahne-Schwarzwurzeln Dessert: Kochduell-Spekulatiuspfannkuchen
Zubereitung der Hauptspeise: Kaninchenfilet an Sahne-Schwarzwurzeln
Das Kaninchenfilet parieren, würzen, in Medaillons schneiden, in Olivenöl anbraten, jeweils mit einem Radicchioblatt umwickeln und im Ofen garziehen. Die geschälten Schwarzwurzeln in Stäbchen schneiden, in Knoblauch und Olivenöl anbraten, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen und mit Salz und Pfeffer nachschmecken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

15.261 Kaninchenfilet in Rotweinsoße

Kosten für Zutaten DM 18,74
1 Blumenkohl
1 Bd. Brunnenkresse
1 Schale Himbeeren
150 g Kaninchenfilet
1 Mango
1 Schale Pilzmischung
1 Becher Saure Sahne
2 Tomaten
1 Trevisano-Radicchio
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Tomatensuppe mit Brunenkresse Hauptspeise: Kaninchenfilet in Rotweinsoße Dessert: Gratinierte Mangos und Himbeeren
Zubereitung der Hauptspeise: Kaninchenfilet in Rotweinsoße
Das Kaninchenfilet parieren, würzen, in Olivenöl anbraten und langsam ziehen lassen. Eine Zwiebel in Würfel schneiden, mit einigen Radicchioblättern in Olivenöl, anschwitzen, würzen, mit einem Schuß Rotwein ablöschen und bei geschlossenem Deckel ziehen lassen. Die im Salzwasserbad blanchierten Blumenkohlröschen und einige Champignons durch einen Ausbackteig aus 3 Eigelb, geschlagenem Eiweiß, Weißwein, Salz und Pfeffer ziehen und im tiefen Fett ausbacken. Für die Soße andere Zwiebel in Würfel schneiden, würzen, in Olivenöl anschwitzen, mit Rotwein und Brühe ablöschen, reduzieren und mit kalt angerührter Stärke binden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

15.262 Kaninchenfilets auf Gorgonzolasoße

Kosten für Zutaten DM 18,11
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
1 Fenchel mit Grün
1 Becher BUITONI Gnocchi
50 g Gorgonzola
200 g Kaninchenrücken
2 Nektarinen
1 Schale Pilzmischung
4 Schalotten
2 Strauchtomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Pilzrahmsuppe Hauptspeise: Kaninchenfilets auf Gorgonzolasoße
Zubereitung der Hauptspeise: Kaninchenfilets auf Gorgonzolasoße
Den Kaninchenrücken filetieren, würzen, in Olivenöl anbraten und ziehen lassen.Den Fenchel schneiden, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen, in Olivenöl anbraten, mit Weißwein ablöschen, Nektarinenspalten unterrühren und ziehen lassen. Für die Soße die übrigen Schalottenwürfel in Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen, leicht würzen und gezupften Gorgonzola mit einschmelzen. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Pinot noir Glen Carlou/Klapmuts/Paarl aus Südafrika

15.263 Kaninchenkeule "Vino Rosso"

Kosten für Zutaten DM 14,45
100 g Bacon
100 g Fontinakäse
200 g Kaninchenkeule
100 g Pinienkerne
2 Tomaten
400 g Rinderfond
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Wirsing-Käsesuppe Hauptspeise: Kaninchenkeule "Vino Rosso"
Zubereitung der Hauptspeise: Kaninchenkeule "Vino Rosso"
Die Kaninchenkeule auslösen, das Fleisch in Öl anbraten und zum Weitergaren bei 200 °C in den Ofen geben. Rotwein reduzieren lassen, die Kaninchenknochen mit hineingeben und durchziehen lassen. Die Knochen wieder entfernen, das Fruchtfleisch der Tomaten hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rest der Tomaten kleinwürfeln, mit gewürfelten Bacon und den Pinienkernen in Butter anrösten. Mit Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Rest des Wirsings mit Sahne, Butter, Salz, Pfeffer und Baconwürfeln vermengen und köcheln lassen. Die Rotweinsauce mit Butter aufmontieren auf einen Teller geben, das Kaninchen und den Wirsing daübergeben. Die Pinienkerne mit Tomate obendrüber geben.

15.264 Kaninchenkeule an Maronen-Tomaten und Kartoffelpüree

Kosten für Zutaten DM 18,74
1 Birne
1 Avocado
1 Tüte SCHWARTAU Haselnüsse geraspelt
150 g Kaninchenkeule
2 Kartoffeln
1 Schale Kirschtomaten
1 Schale Maronen
50 g Parmesan
1 Papaya
3 Schalotten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kaninchenkeule an Maronen-Tomaten und Kartoffelpüree Salat: Avocado-Papaya-Salat Dessert: Birnenbeignets
Zubereitung der Hauptspeise: Kaninchenkeule an Maronen-Tomaten und Kartoffelpüree
Die Kaninchenkeule würzen, in Olivenöl anbraten, Schalottenscheiben dazugeben und im Ofen garziehen lassen. Im Salzwasserbad blanchierte Kartoffelscheiben pürieren, mit Milch, Salz, Pfeffer und Muskat verfeinern und am Tellerrand mit einem Spritzbeutel aufdressieren. Die Maronen in Zucker karamelisieren, mit Wasser ablöschen und die halbierten Kirschtomaten unterrühren. Hierzu empfiehlt unser Weinfachmann einen 1997

Côtes de Luberon Union des Vignerons/Rhône aus Frankreich

15.265 Kaninchenpfanne mit Wirsingbällchen

Kosten für Zutaten DM 17,85
100 g Blutwurst
1 Schale Champignons
1 Honigmelone
1 Kaninchenkeule
1 Stange Lauch
3 Kartoffeln
1 Schale Kirschen
1 Tafel NESTLE Schokolade weiss
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gefüllte Kartoffeln auf Lauchbett Hauptspeise: Kaninchenpfanne mit Wirsingbällchen Dessert: Melonenschale mit weißer Schokoladen-Sahne
Zubereitung der Hauptspeise: Kaninchenpfanne mit Wirsingbällchen
Die Kaninchenkeule vom Knochen trennen, würzen, in Olivenöl anbraten, etwas Tomatenmark dazugeben und mit Weißwein ablöschen, den übrigen geschnittenen Lauch und gewürfelte Champignons einrühren, mit Sahne auffüllen, ziehen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Einige schöne Wirsingblätter entstielen und im Salzwasserbad blanchieren. Den übrigen Wirsing in feine Streifen schneiden, in Butter, Salz und Pfeffer anbraten, mit etwas Brühe ablöschen und in die blanchierten Wirsingblätter füllen.

15.266 Kaninchenragout auf Edelpilzen

Kosten für Zutaten DM 14,25
600 g IGLO Grünkohl gefroren
1 Kaninchenkeule
1 Bd. Löwenzahnblätter
1 Becher Pilzmischung
50 g Parmesan
1 Passionsfrucht
100 g Walnüsse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kaninchenragout auf Edelpilzen
Zubereitung der Hauptspeise: Kaninchenragout auf Edelpilzen
Den Grünkohl in etwas Wasser auftauen. Die Kaninchenkeule auslösen parieren, in grobe Stücke schneiden, in tiefem Fett fritieren und abtropfen lassen. Kräuter kleinschneiden und mit drei gepressten Knoblauchzehen, weicher Butter, getrockneten Kräutern, Salz und Pfeffer pürieren. Die Pilze in Scheiben schneiden und mit einer gewürfelten Knoblauchzehe und Oivenöl anbraten. Den Löwenzahn putzen und dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Tomatenmark würzen. Die Passionsfrucht halbieren, und das Fuchtfleisch zu den Pilzen

geben. Die Walnüsse mit Olivenöl, Salz, dem Parmesan und drei Löffeln Grünkohl zu einer Art Pesto pürieren. Das Pilzragout auf einen Teller geben. Das Fleisch mit der Kräuterbutter darauflegen und mit der Sauce umranden.

15.267 Kaninchenragout mit Maronensoße im Kohlrabischälchen

Kosten für Zutaten DM 19,28
1 Schale Blattspinat
1 Ananas
1 Becher KARWENDEL Frischkäse Exquisa
2 Kaninchenfilets
1 Kohlrabi
1 Tüte Kürbiskerne
1 Dos. Maronen
1 Peperoni rot
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kaninchenragout mit Maronensoße im Kohlrabischälchen Dessert: Gegrillte Ananas mit Chili-Frischkäse
Zubereitung der Hauptspeise: Kaninchenragout mit Maronensoße im Kohlrabischälchen
Die Kaninchenfilets parrieren, in Würfel schneiden, würzen, mit einigen Zwiebelwürfeln und den Kürbiskernen in Olivenöl anschwitzen und einem Schuß Balsamico ablöschen. Für die Soße Rotwein und Sahne reduzieren, die Maronen unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken, ziehen lassen und mit dem Kaninchenragout vermischen. Den Kohlrabi schälen, aushöhlen, im Salzwasserbad blanchieren und mit dem Kaninchen-Maronenragout füllen. Den gewaschenen Blattspinat mit den übrigen Zwiebelwürfeln in Knoblauch und Olivenöl anschwitzen und mit Salz und Pfeffer verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt verzieren.

15.268 Kaninchenrücken auf Rotweinfeigen

Kosten für Zutaten DM 18,12
1 Apfel grün
1 Schale Champignons braun
1 Fenchel
5 Feigen
1 Kaninchenrücken
1 Bd. Möhren
1 Becher Marzipan
2 Süsskartoffeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Fenchelrahmsüppchen mit Süßkartoffeln Hauptspeise: Kaninchenrücken auf Rotweinfeigen Dessert: Apfel-Marzipan-Röllchen

Zubereitung der Hauptspeise: Kaninchenrücken auf Rotweinfeigen
Den Kaninchenrücken auslösen, parieren, würzen und in Olivenöl anbraten. Die geschälten Möhren in Scheiben schneiden, in Olivenöl anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Zucker verfeinern, mit einem Schuß Weißwein ablöschen, die Champignonscheiben dazugeben und mit gehackter Petersilie vollenden. Für die Soße Rotwein und Balsamico reduzieren, eine geschälte und geviertelte Feige unterrühren, mit Sahne, Honig, Salz, Pfeffer und einer Ecke Brühwürfel verfeinern und die übrigen geviertelten Feigen dazugeben. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

15.269 Kaninchenrücken im Wirsingkleid

Kosten für Zutaten DM 14,49
500 g Backpflaumen
2 Birnen
150 g Kaninchenrücken
1 Tüte PFANNI Kartoffelpüree
150 g SCHWARTAU Kuvertüre schwarz
3 Tomaten
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kaninchenrücken im Wirsingkleid Dessert: Birnenkrapfen mit Schokoladensahne
Zubereitung der Hauptspeise: Kaninchenrücken im Wirsingkleid
Die Backpflaumen kleinschneiden und in Rotwein anschwitzen. Den Kaninchenrücken enthäuten, die Filets auslösen und in Pflanzenfett braten. Den Wirsing putzen, einige große Blätter blanchieren, abschrecken und abtupfen. Zwei Blätter zusammenlegen, mit etwas Fett bestreichen, die Filets und die Backpflaumen darauflegen und alles zusammenrollen. Diese Roulade kurz in einer Pfanne mit Öl angehen lassen und zum Weitergaren bei 200°C in den Ofen stellen. Die Tomaten schälen, achteln und in Öl anschwitzen. Das Kartoffelpüree zubereiten, frische Kräuter untermengen und es mit Hilfe einer Spritztülle auf einen Teller spritzen. Die Wirsingrolle dazulegen. Mit den Tomaten dekorieren.

15.270 Karpfenfilets mit Lebkuchensoße

Kosten für Zutaten DM 18,61
2 Äpfel
1 Birne
1 Grapefruit
150 g Karpfenfilet
1 Becher Lebkuchen
3 Kartoffeln
1 Matjes
1 Becher DR.OETKER Paradiescreme Karamel
500 g Rote Bete vorgekocht
150 g Salatmischung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Karpfenfilets mit Lebkuchensoße Salat: Matjessalat Dessert: Karamelcreme an Birnen und Grapefruit
Zubereitung der Hauptspeise: Karpfenfilets mit Lebkuchensoße
Den Lebkuchen von der Oplate trennen, schroten und mit etwas Rotwein, Balsamico, Salz und Pfeffer einkochen. Das Karpfenfilet häuten, filetieren und in der Lebkuchensoße garen. Aus den geschälten Kartoffeln mit einem Pariser Löffel Kugeln ausstechen und im Rote Bete Saft blanchieren.

15.271 Kartoffelrösti mit Avocados und geschnetzelter Leber

Kosten für Zutaten DM 13,48
1 Avocado
1 Baby Ananas
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
3 Kartoffeln
1 Dos. Johannisbeeren rot
200 g Kokosraspeln
150 g Schweineleber
4 Riesenchampignons
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kartoffelrösti mit Avocados und geschnetzelter Leber Dessert: Baby-Ananas mit Johannisbeercreme-fraiche-sauce
Zubereitung der Hauptspeise: Kartoffelrösti mit Avocados und geschnetzelter Leber
Die Avocado schälen, entkernen und längs in feine Spalten schneiden. Diese kreisförmig auf einem Teller verteilen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln schälen, reiben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen (für eine bessere Bindung kann man noch ein Eigelb unterrühren) und in einer Pfanne zu einem Rösti braten. Die Zwiebel in Scheiben schneiden, diese in einer Pfanne anschwitzen und die in Scheiben geschnittenen Champignons dazugeben. Die Leber in Streifen schneiden und mit dem Gemüse zusammen anbraten. Mit Salz, Pfeffer, frischer Petersilie, Basilikum und Sojasauce würzen. Das Rösti in die Mitte des Tellers geben und die Pilze mit der Leber darübergeben. Mit frischen Kräutern garnieren.

15.272 Kasseler a la Don Quichotte

Kosten für Zutaten DM 14,08
450 g Blätterteig gefroren
250 g Haselnüsse
150 g Kasseler
150 g SCHWARTAU Kuvertüre weiss
1 Glas SCHWARTAU Kirschmarmelade

500 g Sauerkraut
500 ml GRANINI Tomatensaft

Kochduell Grundausstattung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kasseler a la Don Quichotte Dessert: Der gegen die Windmühle kämpft
Zubereitung der Hauptspeise: Kasseler a la Don Quichotte
Den Tomatensaft in einem Topf mit einer geschälten Knoblauchzehe, Zucker und einem Schuß Essig einkochen lassen. Zwei Scheiben des Kasselers in Würfel schneiden und in einer Pfanne in Öl anbraten. Die Hälfte des Sauerkrauts hinzufügen, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und mit einem guten Schluck Weißwein verfeinern und ziehen lassen. Den Spinat von den Strunken befreien, waschen und in Olivenöl anschwitzen. Mit Salz, Peffer und Muskat würzen, eine halbe Handvoll frischen Basilikum dazugeben und von der Kochstelle nehmen. Die Tomatensauce pürieren. Den Spinat auf einen Teller geben, das Kasseler mit dem Sauerkraut darübergeben und mit der Sauce umranden.

15.273 Kasseler auf Wirsinggemüse

Kosten für Zutaten DM 17,95
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
150 g Kasseler
5 Kartoffeln
1 Stange Lauch
1 Navette
4 Möhren
150 g Räucheraal
50 g Speck durchwachsen
2 Zwiebeln
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Kartoffel-Lauch-Suppe mit Aal Hauptspeise: Kasseler auf Wirsinggemüse
Zubereitung der Hauptspeise: Kasseler auf Wirsinggemüse
Das Kasseler mehlieren und in Olivenöl anbraten. Die übrigen Kartoffeln in Salzwasser weichkochen, pürieren und mit heißer Milch, Muskat, Salz und Pfeffer verfeinern. Das Püree mit einem Spritzbeutel am Tellerrand rosettenförmig aufdressieren. Eine Mehlschwitze aus Butter, Wasser und Mehl anrühren, gewürfelte Zwiebeln und gewürfelten Speck darin anschwitzen, mit Gemüsebrühe ablöschen, würzen, den blanchierten, in feine Streifen geschnittenen Wirsing dazugeben, mit Sahne auffüllen, einkochen und mit Muskat und etwas Kümmel verfeinern. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Isteiner Weißburgunder Kabinett 'trocken' Schloßgut Istein aus Baden

15.274 Kleine Kalbsschnitzel in Basilikum-Ei-Mantel

Kosten für Zutaten DM 14,91
500 g BUITONI Farfalle
1 Glas Grüne Oliven
200 g Kalbsschnitzel
1 Mango
200 g Nougat
1 Paprika Rot
1 Dos. Maronen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kleine Kalbsschnitzel in Basilikum-Ei-Mantel Dessert: Nougatpralinen auf glasierten Maronen
Zubereitung der Hauptspeise: Kleine Kalbsschnitzel in Basilikum-Ei-Mantel
Die Farfalle in einem Topf mit Wasser, Salz und Olivenöl kochen. Rotwein mit Tomatenmark einkochen lassen, dann entkernte Oliven und etwas Basilikum dazugeben. Das Fleisch in vier Stücke teilen und in Mehl wenden. Zwei Eier und Basilikum in einem Mixer verquirlen, die Fleischstücke darin wenden und in einer Pfanne ausbacken. Den Deckel der Paprika sternförmig abschneiden und entkernen. Die Nudeln abgießen, in Butter, Salz, Pfeffer und Muskat schwenken und zum Teil in die Paprika füllen.

15.275 Kleine panierte Schnitzel auf Tomatenragout

Kosten für Zutaten DM 13,82
180 g Pflaumen konserviert
200 g Schweineschnitzel
1 Netz Rosenkohl
250 g Sonnenblumenkerne
2 Tomaten
1 Zwiebel rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kleine panierte Schnitzel auf Tomatenragout Dessert: Gratinierte Pfläumchen mit Calvadoszabaione
Zubereitung der Hauptspeise: Kleine panierte Schnitzel auf Tomatenragout
Das Schweineschnitzel halbieren, plattieren und in einem aufgeschlagenen Ei wenden. Von 2 Toastbrotscheiben die Rinde entfernen, den Rest in einen Mixer geben und fein häxeln. Die Schnitzel in der Toastbrotpanade wenden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Den Rosenkohl entblättern und die Blätter kurz in Wasser blanchieren. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne anbraten. Die geviertelten, entkernten Tomaten, Salz, Pfeffer, Butter und Basilikum dazugeben. Aus Weißwein, Brühwürfel, Salz, Pfeffer und einer Knoblauchzehe (ganz) eine Soße kochen, später Sahne und Butter dazugeben und aufmixen (Knoblauch entfernen). Das Schnitzel auf dem Rosenkohl, dem Tomatenragout und dem Soßenbett anrichten, mit Schnittlauch verzieren.

15.276 Knurrhahnfilet auf Spinatbett mit Pitahaya-Soße

Kosten für Zutaten DM 18,91
1 Bd. Blattspinat
150 g Knurrhahnfilet
3 Kartoffeln
1 Schale Kaiserschoten
1 Schale Kirschtomaten
1 Paprika Rot
1 Pitahaya
1 Bd. Rhabarber
1 Überraschungsei
1 Zwiebel weiß

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Knurrhahnfilet auf Spinatbett mit Pitahaya-Soße Salat: Warmer Tomaten-Paprika-Salat Dessert: Rhabarberragout an Überraschungssoße
Zubereitung der Hauptspeise: Knurrhahnfilet auf Spinatbett mit Pitahaya-Soße
Die Knurrhahnfilets würzen und in Olivenöl anbraten. Den gewaschenen Blattspinat in Olivenöl anschwitzen, würzen und als Bett auf einem flachen Teller anrichten. Die geschälten Kartoffeln in Stifte schneiden, in Olivenöl anbraten und salzen. Für die Soße Sahne reduzieren, das fein gewürfelte Pitahayafruchtfleisch dazugeben und würzen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Dillsträußen garnieren.

15.277 Knuspersteak

Kosten für Zutaten DM 14,05
1 Avocado
1 Apfel rot
125 g Frischkäse
3 Feigen
1 Paprika Rot
500 g BARILLA Nudeln
150 g Rumpsteak
250 g Sonnenblumenkerne

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Knuspersteak Dessert: Feigen in der Hülle an süßer Avocado
Zubereitung der Hauptspeise: Knuspersteak
Die Nudeln kochen. Das Rumpsteak in drei Teile teilen, würzen, mehlieren, durch ein geschlagenes Ei ziehen und zum Schluß in den Sonnenblumenkernen wenden. Die Medaillons in einer Pfanne mit Öl braten und zum Weitergaren bei 220°C in den Ofen geben. Die Paprika sternförmig aufschneiden. Die eine Hälfte in Wasser mit einem Gemüsebrühwürfel blanchieren und im Ofen bei Oberhitze weitergaren lassen, den Rest der Paprika in Streifen schneiden und in Wasser mit einem Gemüsebrühbrühwürfel garen lassen. Die Nudeln abgießen und mit etwas Olivenöl, Butter, Salz und Muskat verfeinern. Die Paprikastreifen pürieren, in den Topf zurückgeben und mit etwas Frischkäse, Salz, Pfeffer und Olivenöl

vermengen. Den Paprikastern auf einen Teller geben, die Nudeln "rausfließen" lassen, das Fleisch und die Sauce dazugeben.

15.278 Köln 2000

Kosten für Zutaten DM 17,22
200 g Lammkeule
1 Pak-Choi
500 g BUITONI Nudeln
50 g Parmesan
1 Dos. Maiskolben
500 g Rosinen
1 Becher Rucola
340 g Reismehl
1 Vanillestange

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Köln 2000
Zubereitung der Hauptspeise: Köln 2000
Die Nudeln kochen. Die Lammkeule halbieren, mit Bindfaden wickeln, in einer Pfanne anbraten und zum Weitergaren auf einem Grillrost bei 180°C Umluft in den Ofen stellen. Weißwein mit Rotwein, Salz, Pfeffer, einem Brühwürfel, einer Knoblauchzehe, dem Mark der Vanilleschoten, einer halben Handvoll Rosinen und zwei Lorbeerblättern reduzieren lassen. Den Pak-Choi kleinschneiden und in Öl ansautieren. Den Rucola dazugeben. Den Parmesan reiben. Erst Minzeblättchen, dann den Parmesan auf dem im Ofen liegenden Fleisch verteilen. Die Maiskörner vom Kolben trennen und mit Reismehl, einem Ei, Salz und Pfeffer vermengen und als Röstis in Öl braten. Die Sauce durch ein Sieb passieren und mit Olivenöl aufmontieren. Das Gemüse und die Maisplätzchen auf einem Teller anrichten. Die Nudeln abgießen und darauf verteilen. Das Fleisch vom Bindfaden befreien, tranchieren und dazugeben. Mit der Sauce umranden.

15.279 Königsberger Klopse

Kosten für Zutaten DM 18,31
2 Bananen
1 Schale Blaubeeren
250 g KRAFT Gouda
2 Fleischtomaten
1 Becher IGLO Gemüsemischung gefroren
3 Kartoffeln
1 Glas Kapern
1 Paprika gelb
1 Dos. FERRERO Nuss-Nougat-Creme klein
150 g Rindergehacktes
1 Bd. Radieschen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Königsberger Klopse Salat: Gemüsesalat Dessert: Flambierte Bananen mit

Blaubeersahne
Zubereitung der Hauptspeise: Königsberger Klopse
Das Rindergehackte mit einem Vollei, eingeweichtem Toastbrot, Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat verkneten, zu Kugeln formen und in Brühe langsam garen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden, würzen und in Butter braten. Die Gemüsemischung würzen, in Olivenöl anbraten, mit den übrigen Käsewürfeln bestreuen und schmelzen lassen. Für die Soße die Kapern fein schneiden, in Olivenöl anbraten, würzen, mit dem Hackfond ablöschen, mit einem Schuß Sahne auffüllen und mit kalt angerührter Stärke binden.

15.280 Kokos-Hack-Bällchen an Tomaten-Oliven-Soße

Kosten für Zutaten DM 18,97
1 Tüte Datteln getrocknet
1 Becher BUTARIS Butterschmalz
150 g Hackfleisch
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Becher KARWENDEL Frischkäse
1 Kokosnuss
1 Glas Oliven schwarz
3 Tomaten
1 Bd. Spargel weiß

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kokos-Hack-Bällchen an Tomaten-Oliven-Soße Dessert: Gefüllte Dattelbällchen auf Schoko-Soße
Zubereitung der Hauptspeise: Kokos-Hack-Bällchen an Tomaten-Oliven-Soße
Das Kokosnußfruchtfleisch (den Kokossaft aufbewahren) raspeln, mit der Hackfleischmasse, Vollei, Senf, Curry, Paprika, Salz und Pfeffer vermengen, zu Bällchen formen und im tiefen Fett ausbacken. Den geschälten Spargel im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in Butter nachschwenken. Reis in Salzwasser einkochen, mit Kokossaft verfeiner, die gewürfelten Frühlingszwiebeln dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Soße die geschälten Tomaten (aus der Schale zum Garnieren Tomatenrosen aufdrehen), die übrigen geschnittenen Frühlingszwiebeln und die Olivenscheiben in Olivenöl anschwitzen, würzen, einkochen und mit gehacktem Basilikum vollenden. Alles dekorativ auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

15.281 Kräuterlamm mit Lioner Kartoffeln

Kosten für Zutaten DM 18,24
1 Schale Erdbeeren
1 Glas Kapern
150 g Lammfilets
5 Kartoffeln
1 Schale Krabben
50 g Parmesan
1 Mango
1 Romana-Salat
1 Tube Sardellenpaste
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Kräuterlamm mit Lioner Kartoffeln Salat: Caesar-Salad Dessert: Erdbeer-Mango-Salat
Zubereitung der Hauptspeise: Kräuterlamm mit Lioner Kartoffeln
Die Lammfilets parrieren, würzen, in Olivenöl anbraten, mit einer Butterflocke und frischen Kräutern (Petersilie, Dill, Schnittlauch, Basilikum, Raukesprossen) verfeinern, die Hitze reduzieren und ziehen lassen. Die geschälten Kartoffeln in Scheiben schneiden, mit den Zwiebelringen in Olivenöl und Pflanzenöl ansautieren und zum Schluß mit einer Butterflocke verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie verfeinern.

15.282 Küstenteller mit Gurken

Kosten für Zutaten DM 13,58
3 Bananen
1 Kabeljau
1 Stück KRAFT Kräuterfrischkäse
1 Würfel Krebssuppenpaste
1 Salatgurke
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Küstenteller mit Gurken Dessert: Bananenpfannkuchen
Zubereitung der Hauptspeise: Küstenteller mit Gurken
Eine Zwiebel kleinschneiden, in einem Topf mit Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, mit ca. 150 ml Sahne auffüllen, etwa drei EL Frischkäse einrühren und drei El Krebspaste darin auflösen. Den Kabeljau in drei gleichgroße Stücke schneiden, salzen, pfeffern, mit etwas Zitronensaft beträufeln, durch ein aufgeschlagenes Eigelb ziehen, mehlieren und in Olivenöl anbraten. Die Gurke tournieren, mit etwas frischem Dill, Kräuteressig, Salz und Zucker abschmecken und in Olivenöl unter Hinzugabe von Butter, Weißwein, Salz und Pfeffer schmoren lassen. Der Fisch wird mit den Gurkenstücken auf der Krebssauce serviert und mit Petersilie dekoriert.

15.283 Labskaus mit Spiegelei

Kosten für Zutaten DM 18,34
1 Dos. Corned-Beef
1 Glas HENGSTENBERG Gewürzgurken
1 Becher Heringfilets
3 Kartoffeln
1 Tüte Mandelstifte
4 Pflaumen
1 Becher Pizzateig

1 Becher Rote Bete vorgekocht
1 Tomate
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept
Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Rührei mit Tomaten und Buttertoast Hauptspeise: Labskaus mit Spiegelei Dessert: Pflaumenkuchen
Zubereitung der Hauptspeise: Labskaus mit Spiegelei
Die Heringsfilets, das Corned Beef, die Rote Bete, die Gewürzgurken, die Zwiebel und die in Salzwasser gekochten Kartoffeln in grobe Würfel schneiden und durch einen Fleischwolf drehen. Die Labskausmasse würzen, ein Ei unterrühren, in Olivenöl anbraten, mit dem Fond der Gewürzgurken und einer Butterflocke verfeinern und auf einem flachen Teller anrichten. Zwei Spiegeleier in Olivenöl anbraten, mit gehacktem Dill, Salz und Pfeffer bestreuen und auf dem angerichteten Labskaus garnieren.

15.284 Lachs an fritierten Kartoffeln

Kosten für Zutaten DM 13,95
200 g Frischkäse
500 g Haferflocken
1 Bd. Fenchel
150 g Lachs
4 Kartoffeln
2 Tomaten
1 Becher Weintrauben grün

Weitere Zutaten siehe Rezept
Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lachs an fritierten Kartoffeln Dessert: Weintraubenrebe
Zubereitung der Hauptspeise: Lachs an fritierten Kartoffeln
Den Lachs enthäuten, mehlieren, in Öl anbraten und im Ofen mit einer Flocke Butter bei 180°C weiter ziehen lassen. Die Kartoffeln schälen und mit einer Spiraldreher zu "Spaghetti" hobeln. Diese in heißem Fett fritieren. Die Tomaten vierteln, in Olivenöl angehen lassen, mit Weißwein ablöschen, eine Knoblauchzehe, einen Brühwürfel und eine Flocke Butter hinzufügen. Mit Weißwein auffüllen, bis die Tomaten fast bedeckt sind. Frischen Basilikum dazugeben und einkochen lassen. Den Fenchel halbieren, in Scheiben schneiden, in Öl anbraten und mit einer Knoblauchzehe und Butter verfeinern. Die Sauce durch ein Sieb passieren und auf einen Teller geben. Den Lachs, den Fenchel und die fritierten Kartoffelspaghetti darauf dekorieren.

15.285 Lachs auf Lauchgemüse mit Zucchinischuppen

Kosten für Zutaten DM 14,85
1 Becher Butterkekse
1 Glas Himbeermarmelade
200 g Lachssteak
1 Stange Lauch
1 Zucchini
2 Zitronen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lachs auf Lauchgemüse mit Zucchinischuppen Dessert: Butterkekslasagne mit Joghurtfüllung auf Himbeermark
Zubereitung der Hauptspeise: Lachs auf Lauchgemüse mit Zucchinischuppen
Die Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Das Lachssteak enthäuten, filetieren und entgräten.Das Filet längs halbieren, an einer Längsseite aber zusammen lassen und aufklappen. Den Lachs mit Sahne einstreichen, pfeffern, die Zucchinischeiben schuppenartig darüberlegen und mit Mehl bestäuben. Auf der Schuppenseite in einer Pfanne anbraten, bis der Lachs glasig ist, danach im Ofen bei ca. 100°C weitergaren. Den Lauch in dünne Streifen schneiden, blanchieren und mit Eiswasser abschrecken. Aus Weißwein, Gemüsebrühe, Sahne und Minzeblättern eine Sauce köcheln. Zum Schluß kalte Butterwürfel mit einem Schneebesen einrühren. Den Lachs auf den Lauchstreifen anrichten und die Sauce danebengießen.

15.286 Lachs auf Mascarponeschaum und Polentatalern

Kosten für Zutaten DM 18,24
1 Becher Creme Mascarpone
1 Schale Feldsalat
3 Frühlingszwiebeln
150 g Lachs
1 Kohlrabi
150 g Putenleber
1 Becher Polenta
1 Paprika Rot
1 Mango
100 g Schinkenspeck
1 Bd. Salbei

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Feldsalat mit gebratener Putenleber Hauptspeise: Lachs auf Mascarponeschaum und Polentatalern
Zubereitung der Hauptspeise: Lachs auf Mascarponeschaum und Polentatalern
Den Lachs von der Haut trennen, säubern, säuern, salzen und langsam in Olivenöl anbraten. Den geschälten Kohlrabi, die Frühlingszwiebeln und die Paprika in Stifte tournieren, in Olivenöl anschwenken, würzen und mit einem Schuß Weißwein ablöschen. Die Polenta in Milch und einer Butterflocke einkochen, würzen, quellen lassen und in Olivenöl zu Talern ausbacken. Für die Soße Weißwein reduzieren, einen Brühwürfel, Sahne und gehackten Dill einrühren und mit dem Mascarpone veredeln.

15.287 Lachs auf Paprika-Austernpilz-Soße an fritiertem Gemüse

Kosten für Zutaten DM 19,40
1 Schale Austernpilze
1 Schale Himbeeren
200 g Haselnußkerne
150 g Lachssteak
1 Becher Kombu
1 Stange Lauch
5 Möhren
2 Paprika orange
250 g Mascarpone

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lachs auf Paprika-Austernpilz-Soße an fritiertem Gemüse Dessert: Sahne-Mascarpone-Creme an Himbeeren
Zubereitung der Hauptspeise: Lachs auf Paprika-Austernpilz-Soße an fritiertem Gemüse
Das Lachssteak würzen, in Olivenöl anbraten und mit einem Stück Butter im Ofen bei 220°C garziehen. Möhren und Lauch in Julienne schneiden und fritieren. Für die Soße die gewürfelte Paprika in Butter und Tomatenmark ansautieren, mit Weißwein ablöschen und mit Sahne auffüllen. Die geputzten Austernpilze in Knoblauch und Olivenöl anbraten, mit den eingeweichten, geschnittenen Algen und dem geschnittenen Möhrengrün zur Soße geben und ziehen lassen. Mit Basilikum , Salz und Pfeffer abschmecken und auf einem flachen Teller servieren. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1995 Kressmann Monopole Merlot/Cabernet Sauvignon A.C. Bordeaux aus Frankreich

15.288 Lachs im Kaffeemantel

Kosten für Zutaten DM 18,05
1 Tütchen Gewürzmischung Lebkuchen
1 Granatapfel
150 g Lachs
1 Kohlrabi mit Grün
3 Tütchen Kaffeepulver
2 Kartoffeln
1 Nashi Birne
1 Tüte Studentenfutter
1 Zucchini gelb
1 Zucchini grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Zucchinicremesuppe Hauptspeise: Lachs im Kaffeemantel Dessert: Kaiserschmarrn
Zubereitung der Hauptspeise: Lachs im Kaffeemantel
Den gehäuteten Lachs zu Medaillons schneiden, würzen, mehlieren, durch eine Eimasse ziehen, in einer Panade aus geschrotetem Toastbrot und Kaffeepulver wenden und in Olivenöl und einer Butterflocke anbraten. Die übrigen Zucchinienden fächerförmig einschneiden und im Lachssud ziehen lassen. Den geschälten Kohlrabi würfeln, in Sahne und einem Stückchen Brühwürfel garen, würzen, einkochen und die in feine Streifen

geschnittenen Kohlrabiblätter einrühren. Die geschälten Kartoffeln mit einer Mandoline (oder einem Buntschneidemesser) zu Waffeln hobeln, im tiefen Fett ausbacken und salzen.

15.289 Lachs im Kartoffelmantel

Kosten für Zutaten DM 13,41
2 Birnen
4 Feigen
1 Tütchen Haselnüsse
200 g Lachs
2 Kartoffeln groß
1 Becher Marzipan
1 Tütchen Sojapaste

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lachs im Kartoffelmantel Dessert: Gespickte Marzipanfeigen
Zubereitung der Hauptspeise: Lachs im Kartoffelmantel
Die Kartoffeln schälen und mit Hilfe eines Hobels in dünne Streifen hobeln. Den Lachs enthäuten, vom Tran befreien, halbieren, in einen Teil der "Kartoffelspaghetti" einwickeln und dann in der Friteuse ausbacken. Den Rest der "Kartoffelspaghetti" ebenfalls fritieren. Für die Sauce einen Löffel von der Sojapaste mit Weißwein, Wasser und einem Brühwürfel zum Kochen bringen. Die Birnen schälen, in Spalten schneiden, das Kerngehäuse entfernen und in Weißwein und Zucker glasieren. Den fritierten Lachs bei 150°C im Ofen zu Ende garen. Die Sauce mit Stärke abbinden und mit Salz und Pfeffer würzen. Diese dann auf einen Teller geben, die Birnen, den Lachs und den Rest der Kartoffeln dazulegen.

15.290 Lachs im Nori-Kartoffelmantel auf Paprikasauce

Kosten für Zutaten DM 18,59
1 Bd. Blattspinat
200 g DANONE Hüttenkäse
1 Schale Himbeeren
150 g Lachs
2 Kartoffeln
40 g Nori - Algen
200 g Paniermehl
1 Paprika gelb

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Spinatcrèmesuppe Hauptspeise: Lachs im Nori-Kartoffelmantel auf Paprikasauce Dessert: Falsches Quark Soufflé
Zubereitung der Hauptspeise: Lachs im Nori-Kartoffelmantel auf Paprikasauce
Den Lachs in die leicht befeuchteten Algenblätter einrollen, mit aus einer Mandoline hergestellten Kartoffelfäden einwickeln, salzen und fritieren. Für die Soße die Paprika würfeln, in etwas Gemüsebrühe, Salz und Pfeffer anbraten, mit Sahne auffüllen und pürieren.

Das Ganze auf einem flachen Teller anrichten. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Silvaner Qba Weingut Heyl zu Herrnsheim, Nierstein aus Rheinhessen

15.291 Lachs im Spinatbett an Frühlingsrollen

Kosten für Zutaten DM 18,59
1 Bd. Blattspinat
1 Schale Erdbeeren
1 Becher Frühlingsrollenteig
150 g Lachs
2 Kiwis
1 Dos. Kokoscreme
1 Orange
2 Pak-Choi
6 Möhren
1 Becher BUITONI Spaghetti
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lachs im Spinatbett an Frühlingsrollen Dessert: Süßer Spaghetti-Rösti
Zubereitung der Hauptspeise: Lachs im Spinatbett an Frühlingsrollen
Den gewaschenen Spinat und den Lachs würzen und im heißen Wasserbad dämpfen. Den Frühlingsrollenteig in Vierecke schneiden und mit etwas Wasser bestreichen. Die Pak-Choi-Blätter, die gewürfelten Zwiebeln und tournierten Möhren würzen, in Olivenöl anschwitzen, in den Frühlingsrollenteig füllen und im tiefen Fett ausbacken. Für die Soße Olivenöl, einen Becher Joghurt, Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Minzblatt garnieren.

15.292 Lachs im Zucchinimantel

Kosten für Zutaten DM 14,54
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
2 CHIQUITA Bananen
1 Flasche VERPOORTEN Eierlikör
150 g Lachsfilet frisch
1 Becher Physalis
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lachs im Zucchinimantel Dessert: Traumboot Banane
Zubereitung der Hauptspeise: Lachs im Zucchinimantel
3/4 der Zucchini in Scheiben schneiden, diese halbieren, mehlieren und in einer Pfanne mit Olivenöl braten. 1/4 der Zucchini als ganzes Stück dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Den Lachs waschen, die Haut abziehen, die Mittelgräte entfernen und ihn in 4 Stücke teilen. Diese mehlieren und in Olivenöl anbraten. Die Creme fraiche mit einem Schuss Weisswein in einem Topf reduzieren und feingehackte Kräuter (Petersilie,

Basilikum, Minze, Melisse, Lauch) zum Schluss dazugeben. Den Lachs auf der Soße anrichten und mit den Zucchinischeiben umgeben.

15.293 Lachs mit Krabbenhaube

Kosten für Zutaten DM 19,12
1 Ananasmelone
7 Gambas
1 Lachssteak
1 Glas Oliven schwarz
100 g Parmaschinken
1 Paprika rot
1 Becher SCHWARTAU Marzipanfiguren
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade zartbitter
1 Zucchini gelb

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lachs mit Krabbenhaube Salat: Paprika-Melonen-Salat Dessert: Schokoladenwürfel-Gratin
Zubereitung der Hauptspeise: Lachs mit Krabbenhaube
Das Lachssteak häuten, würzen, in wenig Olivenöl grillen, mit den gepulten Krabben bedecken und nachgaren. Für die Soße die Krabbenpanzer in Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein und Balsamico ablöschen, mit einem Schuß Sahne, etwas Joghurt und Tomatenmark verfeinern, einköcheln und passieren. Die Zucchini in Rauten schneiden, in Olivenöl anschwenken, würzen und mit den entkernten und halbierten Oliven in einer Butterflocke nachschwenken.

15.294 Lachsfilet auf Käsesoße

Kosten für Zutaten DM 18,33
1 Baby Ananas
50 g Bavaria Blue
1 Schale Champignons braun
1 Schale Blaubeeren
1 Bd. Frühlingszwiebeln
150 g Lachsfilet
1 Becher Krabbenbrotteig
1 Peperoni rot
1 Becher Rahmspinat

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Rahmspinat mit Spiegelei Hauptspeise: Lachsfilet auf Käsesoße Dessert: Anaanas-Blaubeer-Schale
Zubereitung der Hauptspeise: Lachsfilet auf Käsesoße
Das Lachsfilet parrieren, würzen, mehlieren und in Olivenöl und einer Butterflocke langsam garziehen. Die Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden, mit den geviertelten

Champignons in Olivenöl anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Muskat verfeinern und mit Sojasoße ablöschen. Für die Soße Gemüsebrühe und Weißwein reduzieren, den gezupften Bavaria blue einrühren, schmelzen lassen, mit Sahne verfeinern und mit kalt angerührter Stärke binden. Den Krabbenbrotteig im tiefen Fett ausbacken und separat servieren. Alles auf einem flachen Teller anreichten und mit Dillzweigen garnieren.

15.295 Lachspfanne mit Feldsalat

Kosten für Zutaten DM 18,41
1 Stück WEIHENSTEFAN Camembert
1 Schale Champignons
1 Schale Feldsalat
1 Tüte Erdnußkerne ungesalzen
1 Lachsfilet
1 Kiwi
3 Mini-Zucchinis
1 Becher SCHWARTAU Marzipan
1 Glas Rote Bete Kugeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lachspfanne mit Feldsalat Dessert: Camembert-Bällchen an Kiwisalat
Zubereitung der Hauptspeise: Lachspfanne mit Feldsalat
Eine Grillpfanne mit Olivenöl, ungeschälten Knoblauchzehen und Basilikumblättern aufstellen. Die Zucchinis längs halbieren. Den gehäuteten Lachs in Medaillons schneiden, würzen und mehlieren. Die Hälfte der geputzten Champignons in Scheiben schneiden. Erst die Zucchinis, danach die Lachsmedaillons und zum Schluß die Champignons in der Grillpfanne anbraten und mit einer Butterflocke verfeinern. Für die Soße den Rote Bete Saft mit einer Ecke Brühwürfel einkochen, würzen, mit Knoblauch verfeinern und mit kaltem Olivenöl aufmontieren. Den gewaschenen Feldsalat mit einer Marinade aus 3 EL Balsamico, 1 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer und einem TL Senf nappieren und mit den Erdnüssen und den übrigen gestifteten, rohen Champignons vermengen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern verziehren.

15.296 Lachssteak im Kartoffelmantel

Kosten für Zutaten DM 14,57
1 Aubergine
1 Becher IGLO Blattspinat gefroren
1 Fläschchen Eierlikör
150 g Lachs
250 g Kürbiskerne
5 Kartoffeln
1 Karambole
1 Paprika gelb
3 Schalotten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lachssteak im Kartoffelmantel Dessert: Bochumer Joghurtsüppchen

Zubereitung der Hauptspeise: Lachssteak im Kartoffelmantel
Den Blattspinat in der Mikrowelle auftauen. Die Kürbiskerne im Ofen rösten. Weißwein mit einem Brühwürfel, einem Becher Sahne, Salz und Pfeffer zu einer Sauce verrühren. Den Lachs enthäuten, parieren und mit Senf, Salz und Pfeffer einstreichen. Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden, und ein paar davon schuppenartig über dem Lachs verteilen. Diesen zuerst auf der Schuppenseite anbraten. Basilikum, Knoblauch und Butter mit in die Pfanne geben. Den Spinat mit einer gewürfelten Zwiebel, Olivenöl, einer Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer in einer Pfanne angehen lassen. Den Paprika schälen, grob würfeln und anbraten. Die Aubergine tournieren und dazugeben. Mit einer Handvoll gerösteten Kürbiskernen und Dill verfeinern. Etwas Dill zu dem Lachs geben. Den Spinat auf einem Teller anrichten, den Lachs und das Gemüse dazugeben. Ein paar Kürbiskerne in die Sauce geben, und diese um den Lachs herum verteilen.

15.297 Lachssteak mit Kartoffelkruste auf Gemüse

Kosten für Zutaten DM 14,19
150 g Camembert
1 Banane
1 Granatapfel
1 Fenchel
1 Lachssteak
4 Kartoffeln
1 Bd. Spargel
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lachssteak mit Kartoffelkruste auf Gemüse Dessert: Camembert mit karamelisierten Bananen
Zubereitung der Hauptspeise: Lachssteak mit Kartoffelkruste auf Gemüse
Die Hülle des Fenchels in Wasser blanchieren. Den Rest des Fenchels in Stücke schneiden und in Öl anschwitzen. Den Spargel schälen, in Stücke schneiden und zu dem Fenchel geben. Das Gemüse mit Weißwein ablöschen, salzen, pfeffern und mit Brühe auffüllen. Den Lachs filetieren. Die Kartoffeln schälen, reiben, Salz, Pfeffer und ein Ei untermengen. Diese Masse auf die zwei Lachsstücke streichen und diese zuerst auf der Kartoffelseite bei geringer Hitze anbraten. Vom Herd nehmen und an der Seite weiterziehen lassen. Die Tomaten vierteln, entkernen und zu dem Gemüse geben. Aus Petersilie, Basilikum, Salz und Olivenöl mit Hilfe eines Mixers eine Art Pesto zubereiten. Die Fenchelhülle auf einen Teller legen, mit dem Gemüse füllen, den Lachs dazugeben und das Pesto darüberträufeln.

15.298 Lamm "Olymp"

Kosten für Zutaten DM 12,94
250 g Feta
1 Schale Erdbeeren
150 g Lammrücken
100 g Pinienkerne
1 Tomate
1 Becher BARILLA Spaghetti
1 Zwiebel rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lamm "Olymp" Dessert: Erdbeeren "San Remo"
Zubereitung der Hauptspeise: Lamm "Olymp"
Die Spaghetti kochen. Den Lammrücken mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Muskat einreiben, in Olivenöl braten und aus der Pfanne nehmen. In dem Bratensaft Zwiebelwürfel andünsten, die vorher enthäutete und in Würfel geschnittene Tomate hinzufügen und alles mit Salz, Pfeffer, Muskat würzen und mit Sahne auffüllen. Den Feta in kleine Würfel schneiden. Die Pinienkerne in Butter dünsten. Die Spaghetti auf einem Teller mit dem Lamm anrichten, das Tomatenragout hinzufügen und mit den Fetawürfeln garnieren.

15.299 Lamm ’99 / ’00

Kosten für Zutaten DM 00
3 Bananen
Bd. Frühlingszwiebeln
2 Lammfilets
1 Ingwerknolle
Kokosflocken
3 Mango klein
Rosmarin
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lamm ’99 / ’00 Dessert: Bananen im Kokosmantel
Zubereitung der Hauptspeise: Lamm ’99 / ’00
Lamm mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne anbraten und unter einem Deckel garziehen lassen. Zucchini und Frühlingszwiebeln kleinschneiden und in Olivenöl ansortieren. Die Batate mit einem Benediktinhobel ausheben, in tiefen Fett ausbacken und alles auf einem mit Honig, Curry und Essig karamelisierten Mangoragout anrichten.

15.300 Lamm im Kadayifmantel auf Haselnuss-Traubensoße

Kosten für Zutaten DM 18,69
1 Aubergine
200 g Haselnüsse
150 Becher Lammfilet
1 Becher Kadayif
300 g Kirschen

3 Passionsfrüchte
50 g Roquefort
1 Becher Rucola
300 g Weintrauben rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Auberginenrosette Hauptspeise: Lamm im Kadayifmantel auf Haselnuss-Traubensoße
Zubereitung der Hauptspeise: Lamm im Kadayifmantel auf Haselnuss-Traubensoße
Die Lammfilets in Stücke schneiden, in den Kadayif (im türkischen Lebensmittelladen erhältlich)einwickeln und erst in der Pfanne anbraten, dann im Ofen bei 150°C zu Ende garen. Eine Handvoll Haselnüsse in Butter bräunen, mit Balsamico ablöschen, die zuvor entkernten Trauben dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Diese Sauce mit Butter aufmontieren und auf einen Teller geben. Die Filetstücke darauf verteilen.

15.301 Lamm im Lauchmantel

Kosten für Zutaten DM 18,01
1 Blumenkohl
1 Fenchel
1 Schale Erdbeeren
150 g Lammfilet
1 Becher Löffelbisquits
1 Stange Lauch
250 g Mascarpone
1 Becher BUITONI Spaghetti

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Blumenkohlsuppe mit fritiertem Lauch Hauptspeise: Lamm im Lauchmantel Dessert: Mascarponecreme
Zubereitung der Hauptspeise: Lamm im Lauchmantel
Das Lammfilet würzen, mit einigen blanchierten Lauchblättern umwickeln, in Olivenöl und mit einer Knoblauchzehe anbraten und im Ofen garziehen. Den Fenchel halbieren, aushöhlen, im Salzwasswerbad blanchieren und als Schiffchen auf einem flachen Teller anrichten. Die Spaghetti in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen, mit einer Butterflocke und gehacktem Fenchelgrün verfeinern und in die angerichteten Fenchelschiffchen füllen. Für die Soße einige Lauchwürfel in Butter anschwitzen, mit Sahne auffüllen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und einkochen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit fritierten Lauchstreifen bedecken.

15.302 Lamm im Spaghettimantel

Kosten für Zutaten DM 14,69
3 Aprikosen
1 Fleischtomate
150 g Lammfilet
1 Bd. Radieschen
50 g Roquefort
500 g BUITONI Spaghetti
1 Glas Weinblätter

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gefüllte Weinblätter auf Radieschen Hauptspeise: Lamm im Spaghettimantel Dessert: Süsse Aprikosen im Schlafrock
Zubereitung der Hauptspeise: Lamm im Spaghettimantel
Die Spaghetti kochen. Das Lammfilet halbieren, würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl kurz anbraten. Für die Sauce das Fruchtfleisch der Tomate in einem Topf ansautieren, mit Weißwein ablöschen, Tomatenmark, Kräuter der Provence, Salz, Pfeffer und Muskat hinzufügen und etwas Butter einrühren. Die Spaghetti, die nicht ganz al dente sein dürfen, brechen. Darin die Lammfiletstücke einwickeln und in der Friteuse ausbacken. Den Rest der Tomate in Würfel schneiden, zu der Sauce geben und diese mit dem Pürierstab durchmixen. Die Sauce auf einen Teller geben und die "Lammigel" darauflegen.

15.303 Lamm mit gefüllter Zwiebel und Nudeln

Kosten für Zutaten DM 13,85
1 Dos. SIGRID Erdbeeren
1 Lammsteak
1 Becher Nudeln Grün
1 Möhre
1 Becher Pinienkerne
1 Becher DR.OETKER Vanillepudding
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lamm mit gefüllter Zwiebel und Nudeln Dessert: Pudding mit Erdbeeren
Zubereitung der Hauptspeise: Lamm mit gefüllter Zwiebel und Nudeln
Lamm mit Salz und Pfeffer würzen und in Öl braten. Danach das Öl abkippen und ein Stück Butter zugeben. Alles mit Rotwein ablöschen. Die Zwiebel schälen, halbieren und die äußere Hülle in kochendem Wasser blanchieren. Möhren schälen, kleinschneiden und dünsten. Das Wasser abgießen und mit einem Stück Butter verfeinern. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ca. 30 Pinienkerne und kleingeschnittenen Schnittlauch dazugeben. Alles in die Zwiebel geben. Nudeln kochen, das Wasser abgießen und in Butter schwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Lamm auf den Nudeln anrichten, die Zwiebel danebensetzen und mit einem Basilikumblatt garnieren.

15.304 Lamm mit Radicchio und Spaghetti

Kosten für Zutaten DM 12,99
200 g Lammrücken
1 Kiwi
1 Kokosriegel
150 g Pistazien
2 Orangen
1 Becher BUITONI Spaghetti
1 Radicchio

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lamm mit Radicchio und Spaghetti Dessert: Gefüllte Orangen
Zubereitung der Hauptspeise: Lamm mit Radicchio und Spaghetti
Die Spaghetti aufsetzen. Den Radicchio halbieren, die eine Hälfte in feine Streifen schneiden und mit ein paar kleingeschnittenen Knoblauchscheiben, einem Schuß Rotwein, Brühwürfel und Sahne in einer Pfanne ziehen lassen. Die fertigen Spaghetti dazugeben, salzen und pfeffern. Die andere Hälfte des Radicchio ein paar mal einschneiden, ohne daß er auseinanderfällt und in einer Pfanne anbraten. Mit Weißwein ablöschen und Salz und Pfeffer abschmecken. Dann in den Ofen schieben und backen. Den Lammrücken in einer Pfanne mit Kräutern der Provence braten. Aus den Nudeln mit einer Gabel einen Turm drehen, diesen in die Mitte eines Tellers geben und den Rotkohl und das Lamm danebenlegen.

15.305 Lamm-Salbei-Spieße an gefüllten Fenchelschiffchen

Kosten für Zutaten DM 18,76
1 Becher Cous-Cous
1 Glas Himbeergelee
1 Fenchel
150 g Lammfilets
1 Strauß Salbei
1 Tüte Studentenfutter
3 Tomaten
1 Zucchini
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Zucchinisuppe Hauptspeise: Lamm-Salbei-Spieße an gefüllten Fenchelschiffchen Dessert: Studententaler an Himbeersoße
Zubereitung der Hauptspeise: Lamm-Salbei-Spieße an gefüllten Fenchelschiffchen
Die Lammfilets in Würfel schneiden, würzen, abwechselnd mit Salbeiblättern auf Holzspieße stechen, in Olivenöl und ungeschälten Knoblauchzehen anbraten und mit Zitronensaft ablöschen. Den Fenchel halbieren, das Innere herauslösen und die Fenchelschiffchen im Salzwasserbad blanchieren. Das Fenchelinnere, die Tomaten, eine Zwiebel und die übrige Zucchini fein würfeln, würzen, in Olivenöl anbraten und zum Anrichten in die blanchierten Fenchelschiffchen füllen. Alles auf einem flachen Teller servieren und mit Basilikumblättern garnieren.

15.306 Lammfilet an Sardellensoße

Kosten für Zutaten DM 19,34
450 g Blätterteig gefroren
1 Fenchel
1 Fleischtomate
3 Feigen
150 g Lammfilet
1 Becher SCHWARTAU Marzipan
1 Glas Sardellen
1 Becher BUITONI Spaghetti
1 Schale Weintrauben grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammfilet an Sardellensoße Dessert: Marzipanblätterteig an Traubentraum
Zubereitung der Hauptspeise: Lammfilet an Sardellensoße
Das Lammfilet würzen, mit einer angedrückten Knoblauchzehe in Olivenöl scharf anbraten und auf schwacher Flamme mit einem Stück Butter garziehen lassen. Die Spaghetti in Salzwasser und Olivenöl kochen, abgießen und mit einem Stück Butter verfeinern. Die Tomate entkernen, würzen und mit etwas Fenchelgrün in Olivenöl anbraten. Den Fenchel längs in dünne Scheiben schneiden, würzen und in Olivenöl ansautieren. Für die Soße die Sardellen in Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen, zum Binden zwei Eßlöffel gelöste Stärke unterrühren und mit einem Schuß Tabasco abschmecken. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1990 Marquis de Grez -Buzet- Les Vignerons de Buzet aus Südwestfrankreich

15.307 Lammfilet auf orientalischem Ratatouille

Kosten für Zutaten DM 17,80
1 Baby Ananas
1 Becher LANGNESE Fürst-Pückler-Eis
1 Bd. Estragon frisch
150 g Lammrückenfilet
1 Paprika Rot
1 Paprika gelb
1 Becher Obstsalat
1 Zucchini
1 Zwiebel rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammfilet auf orientalischem Ratatouille Dessert: Baked Alaska
Zubereitung der Hauptspeise: Lammfilet auf orientalischem Ratatouille
Das Lammrückenfilet mit Knoblauch und frischer Zitronenmelisse in einer Pfanne anbraten. Die Paprikaschoten, eine Zwiebel, die geschälte Ananas und die Zucchini in kleine Würfel schneiden, diese in Öl anbraten und Butter, Curry, Minze, Salz, Pfeffer, Honig und Tabasco dazugeben. Die Estragonblätter in heißem Fett fritieren. Das Gemüseragout auf einen Teller geben und das Lammrückenfilet darauflegen. Mit fritiertem Estragon dekorieren.

15.308 Lammfilet auf Sellerie-Vanille-Püree

Kosten für Zutaten DM 18,69
1 Dos. Bohnen weiß
1 Tüte Backobst
1 Tüte Haselnüsse
150 g Lammfilet
1 Knolle Sellerie
1 Schale Ziegenfrischkäse
2 Zwiebel rot
1 Vanilleschote

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammfilet auf Sellerie-Vanille-Püree Dessert: Mondaminpudding mit Nüssen
Zubereitung der Hauptspeise: Lammfilet auf Sellerie-Vanille-Püree
Lammfilet von den Sehnen befreien, zerteilen, würzen und in der Pfanne mit Olivenöl und Butter, Knoblauch und Kräutern anbraten. Sahne aufsetzen und den geschälten und klein geschnittenen Sellerie mit Salz, Pfeffer und ausgekratzter Vanilleschote aufsetzen, einkochen lassen und später pürieren. Etwas kalte Sahne hinzugeben. Für den Salat die Bohnen abschütten mit Balsamico, Olivenöl und Essig marinieren, würzen, Kräuter hinzugeben und anrichten. Mit 2 Löffeln Kugeln vom Ziegenkäse abstechen und mit etwas Paprikapulver bestreuen, mit Basilikumblättern ausgarnieren. Die Rotweinzwiebelsauce wird mit etwas Rotwein, Rotweinessig, Zwiebeln, Zucker, Salz und Pfeffer, einem Lorbeerblatt und Sternanis aufgesetzt, reduziert und dann mit Butterflocken aufmontiert.

15.309 Lammfilet Bauernart

Kosten für Zutaten DM 14,19
1 Schale Erdbeeren
150 g Lammfilet
4 Kartoffeln
1 Paprika Rot
100 g Rettich-Keimlinge
450 g IGLO Spinat
1 Vanillestange

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammfilet Bauernart Dessert: Erdbeerrouladen an einer Spielerei von Saucen
Zubereitung der Hauptspeise: Lammfilet Bauernart
Den Spinat in einem Topf erwärmen. Den Paprika in Würfel schneiden, in einer Pfanne mit Öl anbraten und die Rettichkeimlinge dazugeben. Die Kartoffeln gut waschen, mit einer Mandoline in Scheiben reiben, diese in Öl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Lammfilet würzen, mit Knoblauch einreiben und kurz in einer Pfanne mit Olivenöl braten. Den Spinat und die Kartoffeln auf einen Teller geben, das Lammfleisch tranchieren und dazulegen und das Gemüse darüber verteilen.

15.310 Lammfilet im Blätterteig

Kosten für Zutaten DM 19,48
450 g Blätterteig gefroren
2 Granatäpfel
200 g Lammfilet
3 Kartoffeln
1 Schale Kirschtomaten
2 Kiwis
1 Stück Pecorino
1 Becher Rucola

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammfilet im Blätterteig Dessert: Carpaccio von der Kiwi
Zubereitung der Hauptspeise: Lammfilet im Blätterteig
Das Lammfilet mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen und in Olivenöl scharf anbraten. Den Rucola mit Kräutern der Provence und Salz würzen, kurz anbraten und auf das Lammfilet legen. Mit etwas Pecorino belegen, in den Blätterteig einrollen und in einer gebutterten Pfanne ca. 10 Min. bei 220°C im Ofen garen. Die Kartoffeln schälen, würfeln und in Sahne, Salz, Pfeffer, Balsamico, etwas Pecorino und einer Prise Muskat garen. Die Kirschtomaten halbieren und mit einer Reduktion aus Balsamico, Honig, Rotwein, Salz, Pfeffer und einem Stück Butter überziehen. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau, Frau Fischer, einen 1996 Us de la Meng Qba, trocken, Cuvée Spätburgunder / Dornfelder aus der Ahr

15.311 Lammfilet im Kohl-Kartoffel-Mantel auf Lauch-Tomaten-Soße

Kosten für Zutaten DM 18,04
1 Chinakohl
1 Avocado
1 Becher DR.OETKER Blattgelatine
50 g Gorgonzola
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 kleine Flasche Eierlikör
150 g Lammfilets
2 Kartoffeln
1 Glas Kaiserkirschen
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Avocadosalat mit Gorgonzola Hauptspeise: Lammfilet im Kohl-Kartoffel-Mantel auf Lauch-Tomaten-Soße Dessert: Eierlikör-Souflée auf Kirschkompott
Zubereitung der Hauptspeise: Lammfilet im Kohl-Kartoffel-Mantel auf Lauch-Tomaten-Soße
Einige schöne Chinakohlblätter im Salzwaserbad blanchieren und abgießen. Die geschälten Kartoffeln mit einem Spiralschneider zu Spiralen drehen. Die Lammfilets würzen, in jeweils einem blanchierten Chinakohlblatt und einigen Kartoffelspiralen umwickeln und in

Olivenöl und Knoblauch anbraten. Für die Soße die Frühlingszwiebel- und Tomatenwürfel in Olivenöl anschwitzen, weichkochen und mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence abschmecken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

15.312 Lammfilet in Knoblauchbröseln

Kosten für Zutaten DM 14,63
1 Brötchen altbacken
100 g Gorgonzola
150 g Lammfilet
100 g Krabben
3 Schalotten
1 Zucchini gelb
1 Becher Weintrauben schwarz

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammfilet in Knoblauchbröseln Cocktail: Krabbencocktail friesischer Art
Zubereitung der Hauptspeise: Lammfilet in Knoblauchbröseln
Die Zucchini halbieren und mit einem Buntmesser in Scheiben schneiden. Diese in Butter braten. Die Schalotten fein würfeln und dazugeben. Die Trauben entkernen, in Butter, Zucker und Brandy angehen lassen und flambieren. Das Lammfilet parieren, braten und mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen. Das Brötchen im Mixer fein mahlen und mit Knoblauch und Butter rösten. Sahne, Salz und Pfeffer zu den Zucchinischeiben geben und einkochen lassen. Die Weintrauben und die Zucchinischeiben auf einen Teller geben. Das Fleisch aufschneiden und dazugeben. Mit den Bröseln garnieren.

15.313 Lammfilet mit gefüllten Zucchiniblüten

Kosten für Zutaten DM 19,06
1 Bratwurst
150 g Lammfilet
2 Kartoffeln
100 g Jakobsmuschelfleisch
100 g Pinienkerne
4 Pflaumen
2 Muschelschalen
100 g Roquefort
4 Zucchiniblüten
2 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Zucchinicreme mit gerösteten Pinienkernen und Jakobsmuscheln Hauptspeise: Lammfilet mit gefüllten Zucchiniblüten Dessert: Gartinierte Pflaumenrösti
Zubereitung der Hauptspeise: Lammfilet mit gefüllten Zucchiniblüten
Die Bratwurstmasse mit Salz, Pfeffer und Curry würzen und mit einem Spritzbeutel in die Zucchiniblüten füllen. Die gefüllten Blüten in gefettete Alufolie wickeln, im heißen

Wasserbad ca. 7 min. pochieren und danach in Butter und Muskat schwenken. Die Kartoffeln reiben, einen Eßlöffel Mehl unterrühren und um das gewürzte Lammfilet geben. Das ummantelte Fleisch in Olivenöl und Knoblauch anbraten und im Ofen bei 200°C garziehen lassen. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1996 Chateau la Baronne Montagne d'Alaric Corbieres aus Frankreich

15.314 Lammfilet mit Griess-Speckröllchen

Kosten für Zutaten DM 19,86
1 Schale Cranberries
125 g Camembert
1 Becher Griess
1 Schale grüne Bohnen
1 Dos. Himbeeren
150 g Lammfilet
2 Kartoffeln
1 Becher Minitoast
100 g Schinkenspeck
1 Bd. Rucola
2 Trüffelkartoffeln
1 Becher DR.OETKER Zitronencreme

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammfilet mit Griess-Speckröllchen Dessert: Gebackener Camembert
Zubereitung der Hauptspeise: Lammfilet mit Griess-Speckröllchen
Das Lammfilet würzen, in Olivenöl anbraten und in Butter nachbraten. Die grünen Bohnen im Salzwasserbad blanchieren. Einen Fond aus Milch, einem Stückchen Brühwürfel und einer Prise Salz aufkochen, den Griess einrühren, zu Nocken formen und im Salzwasserbad blanchieren. Die Nocken jeweils mit einer Schinkenspeckscheibe umwickeln, mit einem Holzspieß befestigen und in Butter und Knoblauch anbraten. Die Kartoffeln und die Trüffelkartoffeln in feine Scheiben schneiden, im tiefen Fett ausbacken und salzen. Für die Soße Weißwein reduzieren, mit Sahne und einem Brühwürfel auffüllen, den geschnittenen Rucola unterrühren und pürieren. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Chardonnay Vin de Pays d' Oc Domaine Saint Hillaire/A.&N. Hardy/Montagnac aus Südwestfrankreich

15.315 Lammfilets an Süßkartoffelpürée

Kosten für Zutaten DM 18,72
1 Avocado
7 asiatische Rambutan
1 Glas Himbeergelee
1 Lammfilet
1 Becher Kefir
1 Romanesco
2 Süsskartoffeln
1 Tüte Sesam
3 Tomaten
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Fritierte Zwiebelringe an Guacamole Hauptspeise: Lammfilets an Süßkartoffelpürée Dessert: Himbeer-Kefir-Suppe mit Rambutan
Zubereitung der Hauptspeise: Lammfilets an Süßkartoffelpürée
das Lammfilet würzen und in Olivenöl scharf anbraten. Die Romanescoröschen im Salzwasser-Muskat-Bad blanchieren, abgießen und mit Butter, Salz und Pfeffer verfeinern. Die geschälten Süßkartoffeln in Würfel schneiden, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen, Milch, Butter, Salz, Pfeffer und eine Prise Muskat dazugeben und pürieren. Für die Soße Rotwein mit einer Ecke Brühwürfel reduzieren, mit Salz, Pfeffer und einem Schuß Sahne verfeinern und mit Butterflocken aufmontieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

15.316 Lammfilets an Weintraubensoße mit fritierten Zwiebelringen

Kosten für Zutaten DM 19,84
1 Broccoli
1 Schale Champignons
1 Granatapfel
150 g Lammfilets
1 Papaya
3 Mini-Gurken
1 Becher Surimi
1 Schale Weintrauben grün&rot
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gurken-Surimi-Spieße an Granatapfelsoße Suppe: Broccolicreme Hauptspeise: Lammfilets an Weintraubensoße mit fritierten Zwiebelringen
Zubereitung der Hauptspeise: Lammfilets an Weintraubensoße mit fritierten Zwiebelringen
Die Lammfilets würzen, in Olivenöl anbraten und einige fein geschnittene Champignons dazugeben. Die geschälten Zwiebeln in Ringe schneiden, im tiefen Fett ausbacken und salzen. Die Weintrauben halbieren, entkernen, in Cidre-Essig, einem Schuß Rotwein, einer Prise Zucker, Salz, Pfeffer und den übrigen Champignons einköcheln. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

15.317 Lammfilets auf roter Zwiebel

Kosten für Zutaten DM 14,55
100 g Gruyere
200 g Lammfilet
500 ml Rote Bete-Saft
4 Riesenchampignons
2 Zucchini
1 Zwiebel rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gefüllte Champignons mit Ratatouille Hauptspeise: Lammfilets auf roter Zwiebel
Zubereitung der Hauptspeise: Lammfilets auf roter Zwiebel
Die Zwiebel in Stifte schneiden, in Butter anbraten, Thymian, Salz, Pfeffer dazugeben und mit Rotwein ablöschen. Mit Rote Bete-Saft auffüllen und noch etwas Butter dazugeben. Die Lammfilets in heißem Pflanzenfett anbraten, salzen, pfeffern und Minze dazugeben. In die Pfanne zwei ungeschälte Knoblauchzehen geben und mitbraten (für-s Aroma!). Einige Basilikumblätter in heißem Fett fritieren. Auf dem Soßenspiegel die Filets servieren und mit dem Basilikum garnieren.

15.318 Lammfilets im Kartoffelmantel mit gratiniertem Gemüse

Kosten für Zutaten DM 17,01
1 Dos. Brombeeren
1 Apfel
1 Becher Frischkäse
150 g Lammfilet
1 Bd. italienische Kräutern
3 Kartoffeln
1 Paprika gelb
2 Tomaten
1 Tafel Schokolade weiss
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammfilets im Kartoffelmantel mit gratiniertem Gemüse Dessert: Bratapfel mit Brombeercreme
Zubereitung der Hauptspeise: Lammfilets im Kartoffelmantel mit gratiniertem Gemüse
Die Lammfilets parrieren, in gleiche Teile schneiden, mit einigen italienischen Kräutern belegen, mit einer Masse aus geriebenen Kartoffeln, Eigelb, Salz und Pfeffer bedecken, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Die Tomatenscheiben mit den leicht ansautierten Zucchini- und Paprikascheiben in eine Kokotte schichten, mit den übrigen gezupften italienischen Kräutern verfeinern, mit Balsamico und Olivenöl nappieren und im Ofen gratinieren. Für die Soße die weiße Schokolade in Sahne schmelzen und mit Ingwer, Paprika, Kräuter der Provence, Beifuß, Chili, Curry, Calvados, Weißweinessig, gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer verfeinern.

15.319 Lammfilets mit Basilikum-Walnuß-Pesto und neuen Kartoffeln

Kosten für Zutaten DM 19,23
1 Avocado
3 Feigen
150 g Lammfilets
100 g Krabben
5 Kartoffeln jung
1 Mangold
4 Möhren
1 Orange
1 Schale Shii-Take Pilze

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Avocado-Krabben-Cocktail Hauptspeise: Lammfilets mit Basilikum-Walnuß-Pesto und neuen Kartoffeln Dessert: Fruchtsalat mal anders
Zubereitung der Hauptspeise: Lammfilets mit Basilikum-Walnuß-Pesto und neuen Kartoffeln
Die Lammfilets würzen, in Olivenöl und Knoblauch anbraten und in einer Butterflocke nachgaren. Die neuen Kartoffeln waschen, halbieren, mit Schale scharf in Olivenöl, Salz und Knoblauch ansautieren und im Ofen bei 180° backen. Die Mangoldblätter und die geputzten Shii-Take Pilze würzen, in Olivenöl anschwitzen und in einer Butterflocke nachschwenken. Für die Soße Basilikum, die geschenkten Walnüsse vom Koch der Seite Paprika, Olivenöl, Salz, Pfeffer und etwas Zitronenmelisse pürieren und als Spiegel auf einem flachen Teller ausstreichen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

15.320 Lammfilets mit Gemüsebratlingen und panierten Auberginen

Kosten für Zutaten DM 18,35
1 Becher Buchweizengrütze
1 Schale Champignons braun
2 Äpfel grün
1 Aubergine
1 Bd. Frühlingszwiebeln
150 g Lammfilets
1 Tüte Kürbiskerne
50 g KRAFT Lindenberger Käse
4 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Überbackenes Champignon-Käse-Toast Hauptspeise: Lammfilets mit Gemüsebratlingen und panierten Auberginen Dessert: Buchweizenpfannkuchen mit glasierten Äpfeln
Zubereitung der Hauptspeise: Lammfilets mit Gemüsebratlingen und panierten Auberginen
Die Lammfilets in Olivenöl, Salz, Pfeffer, Knoblauch und Minze marinieren und in Olivenöl in einer Grillpfanne anbraten. Die Aubergine in Scheiben schneiden, salzen, mehlieren, durch Eimasse ziehen, in den geschroteten Kürbiskernen wenden und in Olivenöl backen. Die geschälten und entkernten Tomaten in Würfel schneiden, mit den geschnittenen Frühlingszwiebeln, gekochtem Reis, einem Ei, einem EL Mehl, gehacktem Basilikum und

Schnittlauch vermischen und in Olivenöl zu Talern ausbacken.

15.321 Lammgulasch "Sensation"

Kosten für Zutaten DM 13,85
300 g Lammgulasch
1 Becher Mandelblättchen
1 Glas RAJAH Mangochutney
2 Orangen
1 Pampelmuse
1 Becher Sultaninen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammgulasch "Sensation"
Zubereitung der Hauptspeise: Lammgulasch "Sensation"
Die Mandelstifte in Butter anrösten. Mango Chutney, Sultaninen, die filierten Orangen - und Grapfruitestückchen hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Den Lammgulasch in Öl anbraten, eine Knoblauchzehe dazugeben und mit Weißwein ablöschen. Abgeschmeckt wird der Gulasch mit Thymian, frischem Schnittlauch, Salz, Pfeffer.

15.322 Lammkotelett im Kartoffelrock

Kosten für Zutaten DM 1800
1 Schale Champignons
1 Chinakohl
1 Granatapfel
200 g Lammkotelett
3 Kartoffeln
4 Pflaumen
50 g Sardellen
2 Tomaten
1 Zucchini
2 Zwiebeln
8 Walnüsse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Champignoncremesuppe Hauptspeise: Lammkotelett im Kartoffelrock Dessert: Granatapfel-Pflaumen-Ragout
Zubereitung der Hauptspeise: Lammkotelett im Kartoffelrock
Mit einem Spiralschneider die geschälten Kartoffeln zu Spaghetti drehen, das gewürzte Lammkotelett darin einwickeln und in Olivenöl anbraten. Den Chinakohl in feine Julienne schneiden, würzen und in Olivenöl anschwitzen. Die geschälten Tomaten in Würfeln schneiden und mit den übrigen Zwiebelspalten, geschnittenen Sardellen, Knoblauch und Basilikum ansautieren. Als Garnitur die übrigen tournierten Zucchinistücke am Tellerrand anrichten.

15.323 Lammkoteletts an buntem Gemüse

Kosten für Zutaten DM 12,90
200 g Feta
3 Lammkoteletts
1 Paprika gelb
1 Glas Pflaumen
3 Tomaten
1 Tafel NESTLE Schokolade weiss
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammkoteletts an buntem Gemüse Dessert: Schokosuppe mit Pflaumenbeignets
Zubereitung der Hauptspeise: Lammkoteletts an buntem Gemüse
Die Lammkoteletts würzen, in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten und zum Weitergaren bei 220°C in den Ofen geben. Die Paprika längs sternförmig halbieren, die eine Hälfte in einer Pfanne mit Öl angehen lassen, die andere Hälfte in kleine Würfel schneiden. DieTomaten und die Zucchini ebenfalls würfeln. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und kleingeschnittenem Knoblauch in einer Pfanne mit Öl ansautieren. Balsamico reduzieren lassen, den Feta grob würfeln und mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence dazugeben. Das Gemüse in die Paprika füllen, diese auf einen Teller legen, das Fleisch dazugeben und mit dem Feta und der Sauce bedecken.

15.324 Lammkoteletts an einer Paprika-Zwiebel-Soße und Talern

Kosten für Zutaten DM 17,76
1 Honigmelone
3 Lammkoteletts
3 Kartoffeln
1 Bd. Löwenzahnblätter
1 Paprika Rot
100 g Schinken roh
1 Salatgurke
1 Tüte Salzstangen
50 g Ziegenfrischkäse
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammkoteletts an einer Paprika-Zwiebel-Soße und Talern Salat: Melonen-Gurken-Suppe an Löwenzahnsalat
Zubereitung der Hauptspeise: Lammkoteletts an einer Paprika-Zwiebel-Soße und Talern
Die Lammkoteletts würzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen bei 190°C garen. Die Salzstangen brechen, in etwas Olivenöl anrösten und mit frischen Kräutern kurz im tiefen Fett ausbacken. Aus den geschälten Kartoffeln Taler schneiden, würzen und in Olivenöl anbräunen. Jeweils eine Scheibe Ziegenfrischkäse und eine Rolle Schinken darüberlegen und im Ofen gratinieren. Für die Soße Paprika- und Zwiebelwürfel in Butter anschwitzen,

mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen und pürieren. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1996 Fitou Carignan, Grenache Noir, Syrah Domaine Terre Ardente, Leucate

15.325 Lammkoteletts an fritierter Zucchiniblüte

Kosten für Zutaten DM 17,25
150 g Bavaria Blue
1 Birne
1 Glas SCHWARTAU Himbeermarmelade
1 Becher Filoteig
3 Lammkoteletts
1 Schale Pilzmischung
1 Süsskartoffel
1 Zucchini
1 Zucchiniblüte

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammkoteletts an fritierter Zucchiniblüte Dessert: Gefülltes Filosäckchen mit pikanter Himbeersoße
Zubereitung der Hauptspeise: Lammkoteletts an fritierter Zucchiniblüte
Die Lammkoteletts würzen und in Olivenöl scharf anbraten. Die Pilze schneiden, würzen, in Olivenöl anschwitzen, mit Rotwein und einem Brühwürfel ablöschen und einkochen. Stärke mit kaltem Wasser anrühren, die Soße binden und mit frisch gehackten Kräutern verfeinern. Die Zucchini in Scheiben schneiden und mit der Zucchiniblüte durch einen Ausbackteig aus Mehl, Stärke und Wasser ziehen, im tiefen Fett ausbacken und salzen. Die geschälte Süßkartoffel in Würfel schneiden, in Brühe einkochen, pürieren und mit Olivenöl und gepreßtem Knoblauch verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

15.326 Lammkoteletts auf buntem Gemüse

Kosten für Zutaten DM 18,39
1 Becher Ayran
1 Becher Cous-Cous
1 Schale Blaubeeren
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Honigmelone
150 g Lammkoteletts
4 Kartoffeln
2 Peperoni grün
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammkoteletts auf buntem Gemüse Dessert: Cous-Cous-Blaubeerpfannkuchen Cocktail: Pikanter Melonencocktail
Zubereitung der Hauptspeise: Lammkoteletts auf buntem Gemüse

Die Lammkoteletts würzen und in Olivenöl anbraten. Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden, in Salzwasser garen, abgießen und mit Frühlingszwiebelscheiben in Olivenöl, Salz und Pfeffer anschwitzen. Die Tomaten schälen, entkernen, in Würfel schneiden, unter die Kartoffeln und Frühlingszwiebeln rühren und mit frisch gehackter Petersilie verfeinern. Für die Soße frisch gehackte Minze mit kochendem Wasser übergießen, mit Weißweinessig und braunem Zucker einkochen,einige Peperonischeiben dazugeben und ziehen lassen.

15.327 Lammkoteletts auf buntem Gemüseragout

Kosten für Zutaten DM 17,20
3 Lammkotellets
1 Schale Johannisbeeren rot
3 Kartoffeln
1 Kiwi
2 Maiskolben
100 g SCHWARTAU Mandeln geraspelt
3 Möhren
200 g Rosinen
1 Stange Lauch
1 Vanilleschote

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammkoteletts auf buntem Gemüseragout Dessert: Rosinenkrapfen auf Vanillesoße
Zubereitung der Hauptspeise: Lammkoteletts auf buntem Gemüseragout
Die Lammkoteletts parieren, würzen und mit Knoblauch und Olivenöl anbraten. Die Kartoffeln, das Lauch und die Möhren in feine Julienne schneiden, die Maiskörner dazugeben und in Butter, Salz und Pfeffer ansautieren. Mit Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen und reduzieren. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1993 Rüdesheimer Riesling QbA Weingut Georg Breuer aus dem Rheingau

15.328 Lammkoteletts auf Ratatouille

Kosten für Zutaten DM 17,79
200 g HOCHLAND Feta
150 g Lammkoteletts
1 Tafel Luftschokolade
1 Paprika gelb
1 Paprika Grün
1 Tüte Pistazienkerne
3 Tomaten
1 Bd. Spargel grün
1 Zwiebel
1 Schale Weintrauben rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Spargelcremesuppe Hauptspeise: Lammkoteletts auf Ratatouille Dessert: Gratinierte Trauben in Luftschokoladensoße

Zubereitung der Hauptspeise: Lammkoteletts auf Ratatouille
Die Lammkoteletts würzen, in Olivenöl, Kräuter der Provence und einer Knoblauchzehe anbraten, mit jeweils einem Basilikumblatt und einer Scheibe Feta belegen und im Ofen gratinieren. Die Zwiebelringe in Knoblauch, Kräuter der Provence und Olivenöl anbraten, mit drei EL Tomatenmark verfeinern, die Paprika- und Tomatenwürfel dazugeben, mit Wasser, Rotwein und Brühe ablöschen und zum Schluß mit einem Schuß Balsamico und Sojasoße abschmecken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

15.329 Lammkoteletts mit Gemüsepfanne

Kosten für Zutaten DM 18,12
1 Fläschchen Blue Curacao
1 Schale Erbsenschoten
150 g Lammkoteletts
3 Kartoffeln
2 Kohlrabi
1 Kiwano
1 Bd. Möhren
2 Zwiebeln rot
1 Becher LANGNESE Vanilleeis

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammkoteletts mit Gemüsepfanne Dessert: Gratiniertes Kiwanotoast mit Vanilleeis
Zubereitung der Hauptspeise: Lammkoteletts mit Gemüsepfanne
Die Lammkoteletts an der Fettseite einschneiden, würzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Die Kohlrabiwürfel, einige Zwiebelwürfel, die Kartoffelwürfel, einige Möhrenscheiben und die geschnittenen Erbsenschoten in Olivenöl anbraten, mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence abschmecken, mit Sahne auffüllen und einkochen. Für die Soße die übrigen Zwieblwürfel in Zucker karamelisieren, mit Rotwein ablöschen, einkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die übrigen tournierten Möhren einrühren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

15.330 Lammkoteletts mit Gorgonzolakruste

Kosten für Zutaten DM 18,44
1 Dos. Brombeeren
1 Avocado
100 g Gorgonzola
1 Stange Lauch
150 g Lammkoteletts
3 Kartoffeln
5 Möhren
1 Schale Pilzmischung
1 Pomelo

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammkoteletts mit Gorgonzolakruste Salat: Avocado-Pilz-Salat Dessert: Brombeertraum
Zubereitung der Hauptspeise: Lammkoteletts mit Gorgonzolakruste
Die Lammkoteletts mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Rosmarin marinieren und in Olivenöl anbraten. Den Gorgonzola mit Toastbrotwürfeln und einem Ei pürieren, über die Lammkoteletts geben und im Ofen gratinieren. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden, in Olivenöl kross braten und würzen. Die geschälten Möhren raspeln, mit fein geschnittenem Lauch, einem Ei und einem Eßlöffel Mehl verrühren, würzen und in Olivenöl zu Röstis backen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit frisch gehackter Petersilie ausgarnieren.

15.331 Lammkoteletts mit Kartoffeldeckel an Rahmwirsing

Kosten für Zutaten DM 18,21
1 Honigmelone
1 Becher Frischkäse
2 Lammkoteletts
3 Kartoffeln
1 Stück Ingwerknolle
1 Kiwi
2 Tomaten
1 Tüte Studentenfutter
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammkoteletts mit Kartoffeldeckel an Rahmwirsing Dessert: Frischkäsenocken mit Fruchtsalat
Zubereitung der Hauptspeise: Lammkoteletts mit Kartoffeldeckel an Rahmwirsing
Die Lammkoteletts würzen, in Olivenöl beidseitig anbraten, mit einer Haube aus geraspelten Kartoffeln, einem Eigelb, Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat bedecken und im Ofen gratinieren. Für die Soße den Bratensud der Pfanne mit einem Schuß Balsamico und Fleischfond ablöschen, einkochen und mit Salz und Pfeffer nachschmecken. Die gewaschenen Tomaten fein würfeln, in Butter und Olivenöl anschwitzen und mit Salz, Pfeffer und Rosmarin abschmecken. Den gewaschenen Wirsing in feine Streifen schneiden, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen, in Butter nachschwenken, mit Sahne aufgießen, einkochen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat verfeinern. Alles dekorativ auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

15.332 Lammkoteletts mit Tamarillo-Dattel-Soße

Kosten für Zutaten DM 19,61
1 Birne
1 Becher Butterkekse
1 Schale Datteln

50 g Gorgonzola
1 Schale Erdbeeren
3 Lammkoteletts
3 Kartoffeln
1 Mangold
1 Glas Pfeffer rot
2 Tamarillos

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gepfefferte Erdbeeren Hauptspeise: Lammkoteletts mit Tamarillo-Dattel-Soße Dessert: Birnen-Gorgonzola-Salat
Zubereitung der Hauptspeise: Lammkoteletts mit Tamarillo-Dattel-Soße
Die Lammkoteletts mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen und in Olivenöl anbraten. Die Kartoffeln schälen, in dünne Scheiben hobeln, in Olivenöl anbraten und mit gehackten Kräutern verfeinern. Den Mangold in feine Streifen schneiden, im Salzwasserbad blanchieren und in Olivenöl, Knoblauch, Salz und Pfeffer nachschwenken. Für die Soße die Tamarillos in Würfel schneiden, in Butter anschwitzen,fein geschnittene Datteln dazugeben, mit braunem Zucker karamelisieren, mit einem Schuß Balsamico und Gemüsebrühe ablöschen und reduzieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

15.333 Lammkoteletts mit Tomaten-Basilikum-Kruste

Kosten für Zutaten DM 13,70
150 g Edamer
30 ml Kirschwasser
200 g Lammrücken
5 Möhren
500 g Rosenkohl
1 Glas Quittengelee

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammkoteletts mit Tomaten-Basilikum-Kruste Dessert: Rüblitorte
Zubereitung der Hauptspeise: Lammkoteletts mit Tomaten-Basilikum-Kruste
Den Lammrücken entfetten und scharf in einer Pfanne anbraten. Aus zerbröseltem Toastbrot, einem Eigelb, Salz, Pfeffer, 2EL Tomatenmark und Basilikum eine Krustade mischen und auf den Filets verteilen. Diese dann im Ofen gratinieren. Den Rosenkohl entblättern und die Blätter blanchieren. Den Edamer reiben. Aus Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat eine Sauce montieren. Die Rosenkohlblätter und den Edamer dazugeben. Die Filets mit der Sauce auf einem Teller servieren.

15.334 Lammrücken auf Gemüsedreierlei

Kosten für Zutaten DM 17,05
1 Avocado
2 Bananen
1 Fenchel
150 g Lammrücken
4 Kartoffeln
1 Mangold
1 Orange
1 Paprika Rot
1 Tütchen NESTLE Pina Colada

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammrücken auf Gemüsedreierlei Dessert: Exotischer Milchshake
Zubereitung der Hauptspeise: Lammrücken auf Gemüsedreierlei
Die Kartoffeln schälen und mit einem Gurkenhobel in feine Scheiben hobeln. Mangold, Fenchel und Paprika in feine Streifen schneiden. Alles zusammen in Öl anbraten, mit Tomatenmark, Sojasauce, Salz, Pfeffer, Currypulver und frischen Kräutern vermengen. Den Lammrücken in Olivenöl anbraten. Butter, zwei leicht angedrückte Knoblauchzehen und frische Kräuter dazugeben. Das Gemüse auf einen Teller geben und das Fleisch darauf verteilen. Mit Kräutern garnieren.

15.335 Lammrücken unter Kräuterkruste mit Tomatenpolenta

Kosten für Zutaten DM 12,60
2 Auberginen
200 g Lammrücken
40 ml Kirschwasser
500 g Polenta
1 Dos. Maronen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammrücken unter Kräuterkruste mit Tomatenpolenta Dessert: Maronensouffle
Zubereitung der Hauptspeise: Lammrücken unter Kräuterkruste mit Tomatenpolenta
Zwei EL der Polenta mit einem halben Liter Wasser und etwas Tomatenmark in einem Topf kochen. Wenn sie fertig ist, kleine Nocken mit zwei Teelöffeln formen und diese auf einen Teller legen. Von dem Lammrücken den Fettrand abschneiden, das Fleisch mit Salz, Pfeffer und Knoblauchpulver würzen und in einer Grillpfanne mit Olivenöl braten. Die Auberginen in Scheiben schneiden und in derselben Pfanne anbraten. Auf das Fleisch eine Mischung aus Weißbrotwürfeln, Eigelb, Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence geben. Die Pfanne in den Ofen schieben und alles fertig garen. Das Lamm und die Auberginen neben den Polentanocken anrichten.

15.336 Lammrückenfilet an Curryvinaigrette und Kartoffelreibekuchen

Kosten für Zutaten DM 19,49
10 Datteln
1 Broccoli
150 g Lammrückenfilet
1 Becher SCHWARTAU Marzipan
8 Pflaumen
4 Tamarillos
1 Süsskartoffel
2 Zwiebeln
150 g Walnüsse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammrückenfilet an Curryvinaigrette und Kartoffelreibekuchen Dessert: Pflaumen-Datteln-Beignets in Marzipansoße
Zubereitung der Hauptspeise: Lammrückenfilet an Curryvinaigrette und Kartoffelreibekuchen
Das Lammrückenfilet würzen, in Olivenöl anbraten und bei 180°C im Ofen garziehen. Die geschälten Tamarillos in Olivenöl, Salz, Pfeffer und frischem Basilikum leicht ansautieren. Die Broccoliröschen im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in Butter schwenken. Die geschälte Süßkartoffel und die Zwiebeln reiben, mit einem Ei, Salz und Pfeffer verrühren und in Pflanzenöl zu einem Reibekuchen braten. Aus zwei Teilen Weißweinessig, einem Teil Pflanzenöl, Curry, Chili, Paprikapulver, Honig, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette herstellen und pürieren. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1994 Lar de Barros Tinti Tempanillo Reserva Bodegas Inviosa

15.337 Lammrückenfilet auf Feta-Champignonsauce

Kosten für Zutaten DM 14,15
200 g Champignons braun
200 g Feta
1 Fenchel
200 g Haselnüsse
150 g Lammfilet
1 Mango
2 Tomaten
250 g Quark

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammrückenfilet auf Feta-Champignonsauce Dessert: Nicoles Mango-Quarkschäumchen
Zubereitung der Hauptspeise: Lammrückenfilet auf Feta-Champignonsauce
Den Fenchel schälen und die Fäden entfernen. Das äußere Blatt blanchieren. Den Rest in feine Streifen schneiden und ebenfalls blanchieren. Die Tomaten halbieren, entkernen, in Streifen schneiden und zu dem Fenchel geben. Das Lammfilet halbieren, mit Pfeffer würzen und in einer Pfanne in Olivenöl und einer Knoblauchzehe anbraten. Die Champignons in Scheiben schneiden und zu dem Fleisch geben. Den Feta würfeln und ebenfalls mit in der Pfanne angehen lassen. Das Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und frische Kräuter

mit dazugeben. Zu dem Fleisch Sahne geben und mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Das Fenchelblatt auf einen Teller legen und mit dem restlichen Gemüse füllen. Das Fleisch mit den Champignons und dem Feta dazugeben und mit der Sauce begießen.

15.338 Lammrückenfilet auf Sauce von Feigen

Kosten für Zutaten DM 14,84
1 Broccoli
5 Feigen
150 g Lammrückenfilet
3 Kartoffeln
2 Orangen
1 Dos. Wasserkastanien
400 g Walnüsse
1 Becher Weintrauben grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammrückenfilet auf Sauce von Feigen Dessert: Früchtearrangement mit Walnußsahne
Zubereitung der Hauptspeise: Lammrückenfilet auf Sauce von Feigen
Den Broccoli in Röschen zupfen und diese kochen. Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Diese in einer Pfanne mit Öl braten. Das Lammrückenfilet mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence marinieren. Einige Minuten ziehen lassen, in der Pfanne anbraten und im Ofen weitergaren lassen. Die Feigen enthäuten, mit Rotwein, Salz, Pfeffer und Butter in einem Topf köcheln lassen. Den Broccoli abgießen, mit einem Stich Butter, Salz und Pfeffer verfeinern und auf einen Teller geben und die Sauce und das Fleisch ebenfalls auf den Teller geben. Mit frischen Kräutern garnieren.

15.339 Lammrückenfilet auf Tomaten-Zwiebel-Kompott

Kosten für Zutaten DM 17,35
2 Bananen
1 Schale Eiskraut
200 g Lammrückenfilet
2 Kartoffeln
1 Schale Keniabohnen
1 Kiwi
1 Orange
3 Tomaten
2 Zwiebeln
1 Becher Rice Krispies

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammrückenfilet auf Tomaten-Zwiebel-Kompott Salat: Eiskrautsalat mit Orangenvinaigrette Dessert: Gebackene Bananen mit Kiwicarpaccio
Zubereitung der Hauptspeise: Lammrückenfilet auf Tomaten-Zwiebel-Kompott

Das Lammrückenfilet würzen und in Olivenöl mit Knoblauch, Blattpetersilie und einigen Zwiebelsplaten anbraten. Die Tomaten schälen, vierteln, entkernen, mit einigen Zwiebelwürfeln in Olivenöl anschwitzen und mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence verfeinern. Die Keniabohnen im Salzwasserbad blanchieren, abschrecken und mit den übrigen Zwiebelwürfeln in Olivenöl, einer Butterflocke und Kräuter der Provence nachschwenken. Die geschälten Kartoffeln mit einem Spiralbohrer zur Schillerlocken tournieren, im tiefen Fett ausbacken und salzen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

15.340 Lammrückenfilet mit Cous-Cous und Champignonköpfen

Kosten für Zutaten DM 18,34
1 Becher Cous-Cous
1 Schale Champignons braun
1 Schale Erdbeeren
150 g Lammrückenfilet
2 Orangen
1 Tüte Tomaten getrocknet
1 Zwiebel weiss
1 Schale Zuckerschoten

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Fritierte Champignonköpfe Hauptspeise: Lammrückenfilet mit Cous-Cous und Champignonköpfen Dessert: Fritierte Erdbeeren in Orangenkompott
Zubereitung der Hauptspeise: Lammrückenfilet mit Cous-Cous und Champignonköpfen
Das Lammrückenfilet würzen und in Olivenöl anbraten. Die übrigen Champignonköpfe in Butter ansautieren, mit Weißwein ablöschen, salzen und langsam dünsten. Den Cous-Cous in Wasser, Salz und Pfeffer einkochen, in herzförmige Metallringe füllen und in Olivenöl beidseitig anbraten. Die Zuckererbsen von der Schote befreien, mit einigen Zwiebelwürfeln in Butter anschwitzen, mit Sahne einkochen und mit Salz und Zucker abschmecken. Für die Soße die geschnittenen Tomaten und die übrigen Zwiebelwürfel in Olivenöl ansautieren, mit Brühe, Weißwein und Rotwein ablöschen, einkochen und mit Knoblauch, Salz und Pfeffer verfeinern. Alles auf einem flachen teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie verzieren.

15.341 Lammspieße an Topinambur und Tamarillo-Scheiben

Kosten für Zutaten DM 19,89
8 Datteln
1 Glas SCHWARTAU Himbeermarmelade
150 g Lammfilet
1 Becher IGLO Prinzessbohnen gefroren
5 Pflaumen
1 Becher SANELLA Mürbeteig
2 Tamarillos
2 Topinambur
1 Becher Schmelzkäse/Leerdamer

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Käsetarteletts Hauptspeise: Lammspieße an Topinambur und Tamarillo-Scheiben Dessert: Gebackene Dattelravioli an Pflaumenkompott
Zubereitung der Hauptspeise: Lammspieße an Topinambur und Tamarillo-Scheiben
Das Lammfilet in Würfel schneiden, leicht plattieren, würzen, auf Holzspieße stecken und in Olivenöl und einer Zehe Knoblauch anbraten. Die Tamarilloscheiben würzen, in Butter anbraten und mit Balsamico ablöschen. Das obere Drittel der Tamarillos als Garnitur kurz in Olivenöl anschwitzen und am Tellerrand garnieren. Die Prinzeßbohnen im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in Knoblauch, Salz, Pfeffer und Thymian nachschwenken. Den geschälten und in feine Scheiben gehobelten Topinambur im tiefen Fett ausbacken und salzen. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1994 Casa la Teja Coop. Jésus del Perón/Manzanares/La Mancha aus Spanien

15.342 Lammstreifen mit Austernpilzen

Kosten für Zutaten DM 19,09
1 Schale Austernpilze
100 g Krabben
150 g Lammfilet
1 Becher NESTLE Pina Colada Pulver
50 g Parmesan
1 Pepino
1 Bd. Spinat
1 Staudensellerie
1 Becher Risotto schwarz
1 Tomate

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lammstreifen mit Austernpilzen Salat: Krabbensalat mit Tomatenvinaigrette Dessert: Pina Colada
Zubereitung der Hauptspeise: Lammstreifen mit Austernpilzen
Das Lammfilet in Streifen schneiden, würzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Die Austernpilze putzen, in Olivenöl anschwitzen, würzen und im Ofen nachziehen lassen. Für die Soße Weißweinessig mit Salz, Pfeffer und Zucker einkochen, Pepinospalten einrühren und mit kalten Butterflocken aufmontieren. Den in feine Streifen geschnittenen Staudensellerie in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und würzen.

15.343 Lauwarmer Räucherlachs auf Rahmporée und Spargelspitzen

Kosten für Zutaten DM 19,52
3 Bratwürste klein
2 Bananen
3 Kartoffeln
1 Glas Pflaumen
1 Paprika rot
1 Porree
1 Becher NESTLE Pizzateig
1 Stück Räucherlachs
1 Bd. Spargelspitzen grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gefüllte Pizza Hauptspeise: Lauwarmer Räucherlachs auf Rahmporée und Spargelspitzen Dessert: Gebackene Bananen auf Pflaumenkompott
Zubereitung der Hauptspeise: Lauwarmer Räucherlachs auf Rahmporée und Spargelspitzen
Den Räucherlachs im Ofen leicht anwärmen. Die Spargelspitzen im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in Butter, Salz und Pfeffer nachschwenken. Den Porée in Scheiben schneiden, in Olivenöl anschwitzen, mit einem Schuß Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen und mit einer Ecke Brühwürfel, Salz und Pfeffer verfeinern. Die geschälten Kartoffeln fein würfeln, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in Butter, gehacktem Schnittlauch, Salz und Pfeffer nachschwenken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Schnittlauchhalmen verzieren.

15.344 Leber Berliner Art

Kosten für Zutaten DM 13,95
1 Apfel grün
1 Ananas
200 g Kalbsleber
1 Becher Keniabohnen
500 g Polenta
50 g Roquefort
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Leber Berliner Art Dessert: Gratinierte Ananas mit Gorgonzola
Zubereitung der Hauptspeise: Leber Berliner Art
Die Keniabohnen in Wasser blanchieren. Von der Leber vorsichtig die Haut entfernen, mit Salz und Pfeffer würzen, dann in Mehl wälzen und in einer Pfanne mit gebräunter Butter anbraten. Nach kurzer Zeit die Leber auf die andere Seite drehen und neben der Herdplatte weiterziehen lassen. Die Zwiebeln und den Apfel schälen, letzteren mit einem Apfelausstecher von seinem Kerngehäuse befreien und Zwiebeln und Apfel in Ringe schneiden. Diese in Fett anbraten. Die Kalbsleber aus der Pfanne nehmen, in das Bratenfett Butter, Weißwein, Brühwürfel und Mehl geben und eine Mehlschwitze zubereiten. Die Leber mit den Zwiebel- und Apfelringen und der Sauce auf einem Teller anrichten.

15.345 Leber im Teig gebacken mit Nashi-Okra-Pürée

Kosten für Zutaten DM 19,75
1 Schale Cocktailtomaten
1 Schale Brombeeren
1 Schale KARWENDEL Frischkäse
150 g Leber
1 Dos. Okra-Schoten
1 Becher Mürbeteig
1 Becher Nuss-Nougat-Creme
2 Nashi Birnen
1 Staudensellerie
3 Riesenchampignons

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gefüllte Champignonköpfe Hauptspeise: Leber im Teig gebacken mit Nashi-Okra-Pürée Dessert: Brombeerpfannkuchen mit Schoko-Soße
Zubereitung der Hauptspeise: Leber im Teig gebacken mit Nashi-Okra-Pürée
Die Leber in drei Streifen schneiden, würzen und in Olivenöl anbraten. Den Mürbeteig ausrollen, in drei Streifen schneiden, die angebratenen Leberstreifen einrollen und im Ofen 12 min. bei 230°C backen. Die geschälten Nashi-Birnen und die abgeschütteten Okraschoten in Stifte schneiden, in Butter anbraten, würzen, einkochen, pürieren und in einem Schälchen mit einem Sellerieblatt anrichten. Alles auf einem flachen Teller servieren und mit den übrigen Sellerieblättern ausgarnieren.

15.346 Leber in Rot

Kosten für Zutaten DM 12,99
125 g Camembert
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
1 Banane
150 g Geflügelleber
5 Möhren
1 Bd. Spargel
200 g Weintrauben grün
1 Tafel STOLLWERCK Zartbitterschokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Leber in Rot Dessert: Banane in Grün
Zubereitung der Hauptspeise: Leber in Rot
Rotwein reduzieren lassen, etwas Butter mit unterrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Spargel und die Möhren schälen, in Scheiben schneiden und in Fett anbraten. Salz und Wasser hinzufügen und das Gemüse garen lassen. Den Camembert in Sahne auflösen, zwei Eigelb unterrühren und den Topf vom Herd nehmen. Die Leber von den Sehnen befreien, pfeffern und in den Rotwein geben. Das Gemüse abtropfen, würzen und mit Creme fraiche verfeinern. Die Leber mit dem Gemüse und der Käsesauce auf einem Teller anrichten.

15.347 Leber neben Rote Bete Chips

Kosten für Zutaten DM 12,49
1 Chicoree
1 Avocado
1 Banane
100 g Gorgonzola
150 g Putenleber
500 g Orangenbuttermilch
100 g Nordseekrabben
1 Rote Bete
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Variation von Gemüsepralinen Hauptspeise: Leber neben Rote Bete Chips
Zubereitung der Hauptspeise: Leber neben Rote Bete Chips
Die Avocado schälen, in Scheiben schneiden, Sterne ausstechen, und diese kreisförmig auf einem Teller anrichten. Etwas Mayonnaise mit Joghurt, Salz und Tomatenmark verfeinern, die Krabben untermengen und jeweils einen Klecks davon auf die Sterne geben. Die Rote Bete in feine Scheiben schneiden und fritieren. Die Zwiebel in dicke Scheiben schneiden, und diese langsam in Öl goldbraun braten. Salzen. Die Leber parieren, in Stücke schneiden, anbraten, mit Balsamico ablöschen und würzen. Ein wenig von der Orangenbuttermilch mit Joghurt und Curry vermengen. Diese Sauce zwischen den "Sternen" verteilen. Die Zwiebelscheiben in die Mitte des Teller legen. Die Leberstücke und die Rote-Bete-Chips darauf anrichten.

15.348 Linsen-Fisch-Frikadelle auf Paprika-Kartoffel-Spinat

Kosten für Zutaten DM 19,76
150 g Eglifilet
1 Glas SCHWARTAU Holunderbeergelee
1 Tüte Linsen rot
3 Kartoffeln
1 Stange Lauch
1 Schälchen Kapuzinerblüten
1 Schale Spinat
1 Schale Weintrauben grün&rot
1 Tüte Walnüsse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Linsen-Fisch-Frikadelle auf Paprika-Kartoffel-Spinat Dessert: Gefüllte Weintrauben auf Holundersoße
Zubereitung der Hauptspeise: Linsen-Fisch-Frikadelle auf Paprika-Kartoffel-Spinat
Das Eglifilet in Würfel schneiden und mit etwas geschnittenem Spinat, Sahne, Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft pürieren. Die Masse mit den im Salzwasserbad gegarten Linsen verrühren und zu einer Frikadelle in Butter beidseitig anbraten. Für die Soße den übrigen geschnittenen Spinat mit den Kartoffelscheiben in Olivenöl anbraten, mit Sahne auffüllen, mit reichlich Paprikapulver, Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken und

einkochen. Die Soße als See auf einem flachen Teller anrichten und die Fischfrikadelle darauf garnieren. Den Lauch zu feinen Stiften und zwei Knoblauchzehen in Scheiben schneiden, im tiefen Fett ausbacken und über die Fischfrikadelle geben. Als Vollendung die Kapuzinerblüten am Tellerrand garnieren. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1996 Sauvignon Blanc Vina Caliterra/Central Valley aus Chile

15.349 Lotte-Schinken-Röllchen auf Sauerkrautsoße

Kosten für Zutaten DM 17,68
1 Rolle Aufbackcroissants
2 Feigen
150 g Lotte
3 Kartoffeln
1 Tüte Krokant
5 Möhren
1 Pfirsich
1 Tüte HENGSTENBERG Sauerkraut
50 g Schinken roh

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lotte-Schinken-Röllchen auf Sauerkrautsoße Dessert: Krokant-Feigenpäckchen mit Pfrisichsoße
Zubereitung der Hauptspeise: Lotte-Schinken-Röllchen auf Sauerkrautsoße
Die Lotte filetieren, in Medaillons schneiden, würzen, jeweils mit einer Scheibe Schinken umwickeln und in Olivenöl, einer Zitronenscheibe und einer ungeschälten Knoblauchzehe anbraten. Die Kartoffeln in feine Stifte hobeln, im tiefen Fett ausbacken und salzen. Die Möhren schälen, in Scheiben schneiden, im Salzwasserbad blanchieren, mit einer Butterflocke verfeinern, reduzieren und mit gehackter Petersilie und einer Prise Zucker vollenden. Für die Soße Weißwein reduzieren, das Sauerkraut einrühren, mit einer Butterflocke verfeinern, reduzieren, mit Sahne auffüllen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

15.350 Lottemedaillons auf Paprikaragout

Kosten für Zutaten DM 19,41
2 Birnen
1 Netz Paprika
drei Farben
1 Glas Nuss-Nougat-Creme
1 Becher Paradiescreme
Karamel
1 Schale Physalis
200 g Seeteufel
100 g Speck durchwachsen
1 Becher Spinat

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Lottemedaillons auf Paprikaragout Salat: Spinatsalat mit Speckcroûtons

Dessert: Paradiescrème an Birnensalat
Zubereitung der Hauptspeise: Lottemedaillons auf Paprikaragout
Den Seeteufel in Medaillons schneiden und mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren. Mit einigen Paprikawürfeln, Knoblauch und getrockneten Kräutern anbraten. Für das Ragout gewürfelte Paprika in Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen und mit Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Orvalaiz Rosado Cabernet Sauvignon, Bodegas Orvalaiz aus Spanien

15.351 Lustige Ente auf Gurkengemüse

Kosten für Zutaten DM 14,37
150 g DR.OETKER Creme fraiche
150 g Entenbrust
300 g IGLO Erbsen
3 Kartoffeln
4 Schalotten
1 Salatgurke
50 g Roquefort
1 Fläschchen Whiskey

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Röstis unter Roquefort Hauptspeise: Lustige Ente auf Gurkengemüse
Zubereitung der Hauptspeise: Lustige Ente auf Gurkengemüse
Die Ente auf ihrer Hautseite kreuzweise einschneiden und zuerst auf ihrer Hautseite in Öl anbraten. Rosmarin mit in die Pfanne geben. Zum Weitergaren bei 220°C in den Ofen stellen. Die Salatgurke schälen, entkernen und in feine Streifen schneiden. Diese Streifen in Öl anschwenken, mit Salz und Pfeffer würzen und die Erbsen dazugeben. Für die Sauce Rotwein mit Rosmarin und Minze einkochen lassen. Schalottenwürfel, Knoblauch, Senf und Whiskey dazugeben. Zu dem Gurkengemüse fein gehackten Dill und eine Butterflocke dazugeben, dann auf einem Teller anrichten. Die Entenbrust aufschneiden und darüberlegen. Die Sauce mit etwas geschlagener Sahne und noch einem Schuß Whiskey verfeinern und zu dem Fleisch geben.

15.352 Maccharoni maître d-hôtel

Kosten für Zutaten DM 13,90
5 Bratwürste
2 Äpfel grün
1 Paprika Grün
500 g BARILLA Maccharoni
2 Pfirsiche
150 g Schweinefilet
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Wurstspielerei Hauptspeise: Maccharoni maître d-hôtel Dessert: Pesche e vino
Zubereitung der Hauptspeise: Maccharoni maître d-hôtel
Das Schweinefilet halbieren, salzen, in Pflanzenfett anbraten und zum Weitergaren bei 200°C in den Ofen stellen. Die Maccharoni kochen. Den Paprika in feine Würfel schneiden. Den Rest der Zwiebel in Würfel schneiden und in Olivenöl mit Knoblauchscheiben, Weißwein, Sahne und 1/2 Brühwürfel anbraten. Diese Sauce in der Fleischpfanne weiter reduzieren lassen und um Schluß frische Kräuter und einige Paprikawürfel hinzufügen. Die Nudeln abgießen, in der Sauce schwenken und auf einem Teller anrichten. Das Fleisch dazugeben und mit frischen Kräutern dekorieren.

15.353 Mäuseteller

Kosten für Zutaten DM 14,18
1 Stange Lauch
1 Lollo Rosso
1 Dos. Mais
1 Papaya
1 Stück Tintenfisch
1 Bd. Radieschen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Mäuseteller Dessert: Süßes Papayasüppchen
Zubereitung der Hauptspeise: Mäuseteller
Den Tintenfisch in Streifen schneiden, in einem Topf kochen und dann in einer Pfanne mit dem Mais und in Streifen geschnittenem Lauch anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fisch-Gemüsepfanne mit Balsamico ablöschen und frische Kräuter dazugeben. Den Lollo Rosso waschen, die Blätter zupfen und auf einen Tellerrand geben. Den Tintenfisch- und das Gemüse dazugeben. Aus den Radieschen bei Bedarf kleine Mäuse und Blumen als Dekoration basteln.

15.354 Makrelemouse im Crêpe

Kosten für Zutaten DM 13,28
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
1 Makrele geräuchert
1 Rettich
1 Tomate
1 Glas Weinblätter
1 Dos. PRINCELLA Yams

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Makrelemouse im Crêpe Dessert: Yams in Weißweinschaumsauce

Zubereitung der Hauptspeise: Makrelemouse im Crêpe
Die Makrele filetieren, Gräten entfernen, pürieren und geschlagene Sahne dazugeben. Crepeteig zubereiten und ausbraten. Den fertigen Crepe mit Creme Fraiche bestreichen, mit Weinblättern belegen, das Makrelenmus daraufstreichen, zu einer Roulade aufrollen, kaltstellen und erkaltet in Scheiben schneiden. Rettich schälen, in Gittermuster raffeln und in Butter anbraten. Die Tomatenschale mit dem Sparschäler in einem Stück abschälen, ein Röschen drehen und als Dekoration verwenden.

15.355 Mangold-Zander im Nudelmantel

Kosten für Zutaten DM 17,82
2 Birnen
1 Schale Feldsalat
1 Tüte Pistazienkerne
1 Mangold
1 Becher Mie-Nudeln
1 Paprika Rot
1 Tomate
10 Schokoküsse klein
150 g Zanderfilet

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Feldsalatcremesuppe Hauptspeise: Mangold-Zander im Nudelmantel Dessert: Birnen-Schoko-Küßchen
Zubereitung der Hauptspeise: Mangold-Zander im Nudelmantel
Das Zanderfilet in Streifen schneiden, würzen, mit im Salzwasserbad blanchierten Mangoldblättern und vorgekochten Mie-Nudeln umwickeln, würzen und in Olivenöl bei schwacher Hitze anbraten. Paprikastreifen und Tomatenwürfel in Olivenöl anschwitzen, mit Gemüsebrühe ablöschen, mit kalt angerührter Stärke abbinden und mit frisch gehacktem Basilikum verfeinern. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Orvalaiz Rosado Bodegas Orvalaiz/Obanos/Navarra aus Spanien

15.356 Marinierte Hähnchenschenkel mit GrillKartoffel und gebratene

Kosten für Zutaten DM 16,51
4 Hähnchenunterschenkel
1 Schale Himbeeren
1 Tüte Erdnüsse
3 Kartoffeln
1 Becher Kefir
1 Kiwi
1 Maiskolben
3 Tomaten
1 Schale Rucola

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Marinierte Hähnchenschenkel mit GrillKartoffel und gebratenem Maiskolben

Salat: Rucolasalat mit gerösteten Erdnüssen Getränk: Himbeer-Kefir
Zubereitung der Hauptspeise: Marinierte Hähnchenschenkel mit GrillKartoffel und gebratenem Maiskolben
Die Hähnchenschenkel würzen, im Ofen braten und währenddessen mehrfach mit einer Marinade aus Tomatenmark, einem EL Senf, Honig, braunem Zucker, Zitronensaft, grünem Tabasco, Knoblauch, Salz und Pfeffer bestreichen. Den Maiskolben dritteln, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen würzen und in Butter anbraten. Die Tomaten halbieren, mit Knoblauchscheiben spicken, würzen und im Ofen backen. Die geschälten Kartoffeln in Stifte schneiden, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen, fritieren und salzen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

15.357 Meeresfrüchtepfanne

Kosten für Zutaten DM 19,78
1 Avocado
1 Bd. Blattspinat
1 Becher Bandnudeln grün
1 Schale Erdbeeren
150 g Lachsfilet
1 kleine Tüte Ketchup
1 Glas Oliven schwarz
3 Scampis
1 Tafel Schokolade zartbitter

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Meeresfrüchtepfanne Dessert: Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren
Zubereitung der Hauptspeise: Meeresfrüchtepfanne
Die geschälten Scampis und das gehäutete Lachsfilet in einem Sud aus Butter, Olivenöl, Zitronensaft, Knoblauch, Basilikumblättern, Salz und Pfeffer langsam schmoren. Den gewaschenen Blattspinat in Butter, Olivenöl, Salz und Pfeffer anschwitzen. Die Bandnudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen, zu dem Blattspinat geben und mit Sahne, dem Ketchup, den entkernten Oliven, Zitronensaft, Salz und Pfeffer auffüllen. Für die Soße eine geschälte Avocadohälfte in Würfel schneiden, in Sahne, Dill, Basilikum, Salz, Pfeffer und Zitronensaft einkochen und als Spiegel auf einem flachen Teller ausstreichen. die übrige Avocadohälfte in Spalten schneiden und am Tellerrand fächerförmig garnieren.

15.358 Neptuns Muschelgeheimnis auf Farfalle

Kosten für Zutaten DM 13,42
1 Chili grün
1 Chili rot
1 Stück Edamer
1 Becher DR.OETKER Gelatineblätter
1 Glas STOLLENBERG Kirschen
1 Becher Muscheln frisch
1 Becher BUITONI Nudeln

Farfalle

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Neptuns Muschelgeheimnis auf Farfalle Dessert: Kirschcup mit Schokoladensahne
Zubereitung der Hauptspeise: Neptuns Muschelgeheimnis auf Farfalle
Nudeln in Salzwasser kochen. Olivenöl und 3 angedrückte Knoblauchzehen mit Schale in einer Pfanne erhitzen und die Muscheln dazugeben, mit Weisswein ablöschen und mit Pfeffer und Salz würzen. Alles köcheln lassen bis sich die Muscheln öffnen. Für die Soße ein Stück Butter in einem Topf schmelzen, 200 ml. Sahne dazugeben und jeweils die Hälfte der entkernten und in Streifen geschnittenen Chilis mitdämpfen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und nach ca. 5 min. 100g. geraspelten Käse einrühren , kurz ziehen lassen und mit den Muscheln und Nudeln servieren.

15.359 Nicoles Halloween

Kosten für Zutaten DM 14,56
150 g Himbeeren
1 Kürbis
1 Stange Lauch
2 Limetten
500 g BUITONI Nudeln
1 Becher DR.OETKER Paradiescreme
Vanille
150 g Seeteufel
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Nicoles Halloween Dessert: Pfannkuchen Dracula
Zubereitung der Hauptspeise: Nicoles Halloween
Die Nudeln kochen. Den Kürbis halbieren, schälen und in Stücke schneiden. Den Lauch in Scheiben schneiden. Zwei Handvoll Lauch und eine Handvoll Kürbisstücke in Öl anbraten. Mit Wasser, einem halben Becher Sahne und einem Gemüsebrühwürfel auffüllen und ca. 8 min. garen lassen. Den Seeteufel auslösen, parieren, mit Limettensaft, Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne in Öl braten. Die Nudeln abgießen und zu dem Lauch geben. Eine Scheibe Butter zu dem Fisch geben und bräunen, etwas Limettensaft dazuträufeln. Die Nudeln auf einen Teller geben, den Seeteufel mit der Limettenbutter darauf anrichten. Mit Limettenschale dekorieren.

15.360 Notte italo-espanol

Kosten für Zutaten DM 13,86
1 Becher Blattspinat
100 g Gorgonzola
2 Kartoffeln
1 Stange Lauch
150 g SCHWARTAU Kuvertüre weiss
150 g Schweinefilet
1 Becher Weintrauben rot
1 Becher LANGNESE Vanilleeis

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Pikante Lauchsuppe Hauptspeise: Notte italo-espanol Dessert: Beschwipste Trauben
Zubereitung der Hauptspeise: Notte italo-espanol
Das Schweinefilet parieren, würzen und in einer Pfanne scharf anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Das ganze Stück Gorgonzola und einen halben Becher Sahne dazugeben und einkochen lassen. Den Spinat waschen und fritieren. Die Sauce würzen. Den Spinat auf einen Teller geben, das Fleisch dazulegen. Mit der Sauce umranden.

15.361 Nudeln a la Kasselerbolognese

Kosten für Zutaten DM 17,93
1 Baby Ananas
1 Becher Bandnudeln grün
2 Chicoree
1 Birne
150 g Kasseler
1 Becher SCHWARTAU Mandelblättchen
1 Orange
100 g Roquefort
1 Zucchini grün
1 Zwiebel rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Nudeln a la Kasselerbolognese
Zubereitung der Hauptspeise: Nudeln a la Kasselerbolognese
Die Nudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen und mit einer Soße aus reduzierter Sahne, geschmolzenem Roquefort, Salz und Pfeffer nappieren. Die Zucchini längs halbieren, mit einem Buntschneidemesser in Scheiben schneiden, würzen und in Olivenöl anbraten. Die Zwiebelwürfel in Olivenöl anschwitzen, Tomatenmark dazugeben, würzen, das fein geschnittene Kasseler dazugeben, mit Rotwein, einer Ecke Brühwürfel und einem Schuß Wasser ablöschen, mit kalt angerührter Stärke binden und mit gehacktem Knoblauch, Kräuter der Provence und Thymian verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

15.362 Nudelsalat "Fresco"

Kosten für Zutaten DM 14,03
1 Broccoli
1 Becher BARILLA Farfalle
1 Honigmelone
1 Becher Lachsfilet geräuchert
1 Becher Kokosflocken
1 Paprika gelb

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Röschen für ein Röschen Hauptspeise: Nudelsalat "Fresco"
Zubereitung der Hauptspeise: Nudelsalat "Fresco"
Die Nudeln in Salzwasser abkochen. Den Melonendeckel sternförmig ausschneiden, die Restmelone in Scheiben schneiden und das Fruchtfleisch mit einem kleinen Sternchenausstecher ausstechen. Die Nudeln mit Lachsstreifen und Paprikawürfeln anmachen, Vinaigrette daruntermengen und grobgehackte frische Petersilie dazugeben. Die sternförmig ausgestochene Melonenhälfte und die Melonensternchen auf einem Teller dekorieren, den Nudelsalat daraufgeben.

15.363 Nudelsalat in Brennesselsauce mit Mangoscheiben

Kosten für Zutaten DM 14,47
100 g Brennesseln
1 Becher Backerbsen
500 g BARILLA Bandnudeln
1 Fleischtomate
50 g Edamer
1 Mango
200 g Räuchertofu
1 Sellerie

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Selleriewölkchenauflauf mit Tofu und Tomaten Suppe: Brennesselsuppe Hauptspeise: Nudelsalat in Brennesselsauce mit Mangoscheiben
Zubereitung der Hauptspeise: Nudelsalat in Brennesselsauce mit Mangoscheiben
Die Nudeln kochen. Die Mango schälen, entkernen, in Scheiben schneiden und kreisförmig auf einem Teller anrichten. Etwas von den Brennesseln mit Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer anmachen und zu der Mango geben. Ein paar Brennesseln, Basilikum, Petersilie kleinschneiden und mit Mayonnaise, Salz und Pfeffer verrühren. Die fertigen Nudeln mit dieser Sauce anmachen und in der Mitte des Tellers anrichten.

15.364 Orientalisches Reis-Fleisch mit orientalischer Sauce

Kosten für Zutaten DM 14,11
1 Baby Ananas
1 Apfel grün
1 Becher Keniabohnen
200 g Putenbrust
1 Paprika Rot
1 Orange
1 Dos. Mais
1 Becher Sojasprossen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Orientalisches Reis-Fleisch mit orientalischer Sauce Dessert: Ausgenommene Ananas
Zubereitung der Hauptspeise: Orientalisches Reis-Fleisch mit orientalischer Sauce
Reis kochen. Die Bohnen waschen und in einem Topf kochen. Die Pute kleinschneiden, anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit etwas Orangensaft ablöschen. Den Mais, die Sojasprossen, kleingeschnittenen Paprika, Currypulver, Paprikapulver, etwas von dem fertigen Reis, ein paar gegarte Bohnen, Apfel- und Orangenstückchen dazugeben. Das Gericht auf dem Reis servieren.

15.365 Panierte Cashew-Wachteln an Mango-Oliven-Ragout

Kosten für Zutaten DM 19,69
1 Bd. Blattspinat
1 Tüte Cashewkerne
1 Stück Gouda alt
1 Glas Oliven schwarz
1 Mango
3 Pastinaken
2 Wachteln
1 Zucchini gelb
6 Wachteleier

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Wachteleier im Spinatbett Hauptspeise: Panierte Cashew-Wachteln an Mango-Oliven-Ragout
Zubereitung der Hauptspeise: Panierte Cashew-Wachteln an Mango-Oliven-Ragout
Die Wachteln zerlegen, mehlieren, durch Eimasse ziehen und den geschroteten Cashewkernen wenden. Die panierten Wachtelteile in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Das gewürfelte Mangofruchtfleisch in Zucker und Weißwein pochieren, einige fein geschnittene Oliven dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die geschälten Pastinaken in Würfel schneiden, mit den tournierten Zucchinikugeln und den übrigen Olivenscheiben in Sahne und Brühe einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

15.366 Panierte Schweinemedaillons an Porée-Blumenkohl-Gemüse

Kosten für Zutaten DM 18,43
1 Blumenkohl
1 Becher NESTLE Blätterteig
1 Grapefruit
1 Schale Kirschtomaten
1 Mango
1 Stange Porree
1 Schweineschnitzel
1 Becher Rosinen
1 Stück Raclette-Käse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Tomatensuppe unter der Haube Hauptspeise: Panierte Schweinemedaillons an Porée-Blumenkohl-Gemüse Dessert: Rosinenpfannkuchen mit Mango-Grapefriut-Kompott
Zubereitung der Hauptspeise: Panierte Schweinemedaillons an Porée-Blumenkohl-Gemüse
Das Schweineschnitzel plattieren, in drei Medaillons schneiden, mehlieren, in Eimasse und geschrotetem Weißbrot wenden, in Olivenöl und Butter anbraten und mit Zitronensaft ablöschen. Die Blumenkohlröschen im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und mit den Poréescheiben in Olivenöl anschwitzen. Mit Sahne auffüllen, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen und mit kalt angerührter Stärke binden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

15.367 Panierte Tofumedaillons mit Champignonrahm

Kosten für Zutaten DM 19,42
1 Broccoli
1 Schale Champignons braun
1 Schale Feldsalat
4 Feigen
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Becher DR.OETKER Paradiescreme Vanille
1 Tüte Nussmischung
1 Schale Sojasprossen
1 Stück Tofu weiß

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Panierte Tofumedaillons mit Champignonrahm Salat: Feldsalat mit Frühlingszwiebeln und Nußvinaigrette Dessert: Vaniilecreme mit Feigenkompott
Zubereitung der Hauptspeise: Panierte Tofumedaillons mit Champignonrahm
Den Tofu in Scheiben schneiden, mehlieren, durch verquirrlte Volleimasse ziehen, in gemahlenem Weißbrot panieren und mit Salz und Pfeffer in Olivenöl knusprig braten. Die Broccoliröschen und die übrigen geschnittenen Frühlingszwiebeln im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in Butter mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat nachschwenken. Die geputzten Champignons in Streifen schneiden, in Olivenöl mit Salz und Pfeffer anschwitzen, mit Brühe ablöschen und mit geschlagener Sahne und gehacktem Schnittlauch verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Schnittlauchhalmen garnieren.

15.368 Penne a la Wodka

Kosten für Zutaten DM 13,35
500 g BUITONI Nudeln
50 g Parmaschinken
50 g Parmesan
1 Becher Suppengemüse
3 Tomaten
200 g Venusmuscheln
3 Zwiebeln
1 Fläschchen Wodka

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Minestrone capelli d-argento Hauptspeise: Penne a la Wodka
Zubereitung der Hauptspeise: Penne a la Wodka
Die Nudeln kochen. Den Parmaschinken in Streifen schneiden. Eine Zwiebel schälen, halbieren, in Scheiben schneiden und mit dem Schinken in Butter dünsten. Mit dem Wodka flambieren. Die Tomaten in Scheiben schneiden und dazugeben. Mit einem Becher Sahne auffüllen, würzen und mit frischer Petersilie verfeinern. Die abgegossenen Nudeln untermengen, und alles auf einem Teller servieren. Mit geriebenem Parmesan bestreuen.

15.369 Perlhuhnbrust auf Orangen-Ingwer-Soße

Kosten für Zutaten DM 19,43
1 Glas Bismarckhering
1 Becher KRAFT Frischkäse
1 Glas Ingwer eingelegt
4 Möhren
150 g Perlhuhnbrust
1 Orange
3 Tomaten
6 Salatherzen
1 Schale Zuckerschoten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Perlhuhnbrust auf Orangen-Ingwer-Soße Salat: Heringssalat mit Herzchen Dessert: Ingwer-Crêpe
Zubereitung der Hauptspeise: Perlhuhnbrust auf Orangen-Ingwer-Soße
Die Perlhuhnbrust würzen, in Olivenöl anbraten, mit einer Kruste aus Frischkäse, Eigelb, einigen Ingwerwürfeln, gehackten Kräutern, Salz und Pfeffer bedecken und im Ofen gratinieren. Die Zuckerschoten im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und mit Pfeffer und Salz in einer Butterflocke nachschwenken. Die geschälten Möhren zu Blumen tournieren, in Salzwasser garen, abgießen und mit Butter, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker verfeinern. Für die Soße den ausgepreßten Orangesaft mit dem Ingwersud einkochen, reduzieren, würzen, mit reichlich kalten Butterflocken aufmontieren und mit einem Spritzer Zitronensaft vollenden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

15.370 Petras Marillenchicken

Kosten für Zutaten DM 13,18
2 Bananen
1 Becher Gnocchi
1 Hähnchenbrust
1 Glas Marillenkonfitüre
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
1 Becher MILRAM Schmelzkäse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Petras Marillenchicken Dessert: Gefüllte Banane
Zubereitung der Hauptspeise: Petras Marillenchicken
Hähnchenbrust mit Salz, Pfeffer und Curry würzen und in Öl anbraten. Großzügig mit Marillenmarmelade bestreichen und im Ofen mit ein bißchen Butter ca. 13 Min. garen. Gnocchi in Salzwasser mit einem Schuß Öl kochen. Feingehackte Petersilie, Basilikum und Dill in Butter leicht anziehen. Frischkäse dazugeben und anschließend mit den Gnocchi vermengen. Das Fleisch mit der Marillensauce und die Gnocchi mit der Kräuter-Käsesauce anrichten.

15.371 Phillips Putenparade in Parmesan

Kosten für Zutaten DM 11,43
1 Grapefruit
1 Putenschnitzel
1 Paprika Rot
1 Stück Parmesan
2 Pfirsiche

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Phillips Putenparade in Parmesan Dessert: Pampelmusen-Pfirsich-Dialog
Zubereitung der Hauptspeise: Phillips Putenparade in Parmesan
Die Paprika halbieren, eine Hälfte blanchieren, die andere Hälfte würfeln und in Olivenöl anbraten, gehackte Petersilie dazugeben und mit Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Parmesan raspeln und mit einem Ei vermengen. Das Putenschnitzel in Würfel schneiden, salzen und pfeffern und in Mehl wenden. Anschließend in der Käse-Ei-Mischung wenden, in Olivenöl anbraten und die Würfel auf Holzstäbchen aufreihen. Die angebratenen Paprikawürfel in die blanchierte Paprikahälfte füllen und mit den Putenbrustspießchen servieren.

15.372 Piccata vom Kalbsfilet an Ratatoulli

Kosten für Zutaten DM 19,68
1 Aubergine
2 Fleischtomaten
200 g Kalbsfilet
2 Kartoffeln
50 g Parmesan
100 g Pinienkerne
250 g Pumpernickel
100 g Speck durchwachsen
1 Glas Schattenmorellen
1 Flasche Traubensaft rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Piccata vom Kalbsfilet an Ratatoulli Dessert: Westfälische Götterspeise
Zubereitung der Hauptspeise: Piccata vom Kalbsfilet an Ratatoulli
Das Kalbsfilet plattieren, Medaillons herausschneiden, mit Salz, Pfeffer, Petersilie und Basilikumblättern würzen und in Mehl wenden. Für die Fleischpanade Pinienkerne in einer Pfanne kurz anrösten, sie in einem Stabmixer mit einem Stück Parmesan und einem Ei zu einer sämigen Masse verrühren. Die gemehlten Medaillons in der Panade wenden und in Olivenöl braten. Speck, Tomaten und die Aubergine würfeln, die Kartoffeln in Scheiben schneiden, mit Basilikum, Salz und Pfeffer würzen und in Butter anbraten. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau, Frau Fischer, einen 1997 Côte du Rhône La Renjardière aus Frankreich

15.373 Pikante Krabben auf Mandarinensauce

Kosten für Zutaten DM 13,38
Aal
4 Eiszapfenrettiche
5 Krabben
4 Kartoffeln
2 Mandarinen
5 Möhren
4 Schalotten
250 g Venusmuscheln
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Venusmuschelsüppchen Hauptspeise: Pikante Krabben auf Mandarinensauce
Zubereitung der Hauptspeise: Pikante Krabben auf Mandarinensauce
Die Möhren schälen, tournieren und in Wasser blanchieren. Den Eiszapfenrettich ebenfalls schälen und zu den Möhren geben. Die Kartoffeln in feine Scheiben schneiden oder hobeln und in Fett fritieren. Die Krabben von der Schale befreien und in Olivenöl, Salz und Pfeffer anschwenken. Mit einem Zestenreißer etwas von der Schale der Mandarinen abreißen. Die Mandarinen dann schälen und die Filets mit Brandy anschwenken, mit Sahne auffüllen und auf einem Teller anrichten. Das Gemüse in Butter nachschwenken und dazugeben. Die Krabben und die Kartoffelscheiben dazugeben. Mit der Mandarinenschale dekorieren.

15.374 Pikante Lammschulter

Kosten für Zutaten DM 14,90
200 g Himbeeren
1 Becher Feldsalat
1 Tüte Haselnüsse
100 g Garam Masala
200 g Lammschulter
3 Kartoffeln
1 Becher Mini-Butterkekse
2 Tomaten
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Pikante Lammschulter Salat: Feldsalat mit Nußvinaigrette Dessert: Haselnuß-Soufflé
Zubereitung der Hauptspeise: Pikante Lammschulter
Die Lammschulter mit Garam Masala (indische Würzmischung) bestreuen und in Olivenöl scharf anbraten. Zum Weitergaren bei 180°C in den Ofen stellen. 1/4 L. Rotwein reduzieren lassen, eine Flocke Butter, Tomatenmark und Masala mit einrühren. Die Kartoffeln würfeln, in Olivenöl anbraten und mit Muskat und Salz würzen. Die Zucchini würfeln, ebenfalls in Olivenöl anbraten und mit Kräutern der Provence und Knoblauch anbraten. Die Tomaten würfeln und in die sämige Sauce geben. Das Fleisch, das innen noch rosa sein sollte, tranchieren. Die Sauce auf einen Teller geben, das Fleisch und das Gemüse darauf verteilen.

15.375 Pikantes Rindersteak

Kosten für Zutaten DM 12,80
1 Becher AURORA Griess
1 Tafel MILKA Nußschokolade
1 Rindersteak
1 Bd. Staudensellerie
1 Tomate
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Pikantes Rindersteak Dessert: Grießklöße mit Schokoladen-Nuss-Sauce
Zubereitung der Hauptspeise: Pikantes Rindersteak
Das Rindersteak wird gesalzen, gepfeffert, in Olivenöl scharf angebraten und im Ofen gegart. Für die Tomaten-Zwiebel-Kruste viel Butter in einer Pfanne auslassen. Die Zwiebel und die Tomate schälen, kleinschneiden und in der Butter andünsten. Vom Herd nehmen, einige frischgehackte Kräuter, Toastbrotwürfel und ein Eigelb dazugeben. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen, die Kruste darauf verteilen und im Ofen bei Oberhitze weitergaren. Reis kochen und anschließend Butter und frischgehackten Schnittlauch unterheben. Für die Selleriesauce einen Becher Sahne reduzieren, Weißwein, einen TL Senf und einen Spritzer Tomatenmark hinzugeben. Den Sellerie waschen, in Scheiben schneiden, in die Sauce

geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

15.376 Pikantes, feuriges Ragout mit Fenchelschiffchen

Kosten für Zutaten DM 14,20
1 Fenchel
3 Kartoffeln
200 g Kräuterfrischkäse
200 g Kaninchenkeule
1 Rotkohl
2 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Rotkohlsuppe mit Kräuterquarkbällchen Hauptspeise: Pikantes, feuriges Ragout mit Fenchelschiffchen
Zubereitung der Hauptspeise: Pikantes, feuriges Ragout mit Fenchelschiffchen
Die Kartoffeln und die Zucchini in Scheiben schneiden und in Öl anbraten. Dann in eine ofenfeste Form geben und mit einer Mischung aus zwei Eiern und Mehl bedecken. Das Ganze im Ofen gratinieren. Die Kaninchenkeule auslösen, in Öl anbraten und mit einem Glas Rotwein, zwei Löffeln Honig, Salz und Pfeffer auffüllen und abschmecken. Die Hälfte des Fenchels in kleine Würfel schneiden und anbraten. In der ausgehöhlten anderen Hälfte als Deko auf einem Teller servieren. Aus dem fertigen Gratin einen Kreis ausstechen und auf den Teller geben. Das Kaninchen dazulegen.

15.377 Pochierte Schweinerolle

Kosten für Zutaten DM 18,04
2 Birnen
150 g Frischkäse
150 g Gekochter Schinken
3 Kartoffeln
1 Ingwerknolle
200 g Schweineschnitzel
1 Radicchio
1 Salatgurke
100 g Sauerampfer

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Pikante Birnen Hauptspeise: Pochierte Schweinerolle
Zubereitung der Hauptspeise: Pochierte Schweinerolle
Das Schweineschnitzel plattieren, mit zwei Scheiben gekochtem Schinken belegen, würzen und einrollen. Die Rolle mit Alufolie umwickeln und ca. 15 Min. bei 70-88°C im Wasserbad pochieren. Einige Ecken Radicchio und geschälte, in dünne Scheiben geschnittene Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence bei ca. 220°C im Ofen scharf anbraten. Für die Soße Butter und eine kleingeschnittene Knoblauchzehe andünsten, den

Sauerampferfer dazugeben, mit Weißwein ablöschen und mit einem halben Becher Sahne auffüllen. Die Soße kurz aufkochen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Als Beilage eine Gurke Schälen, mit einem "Pariser Löffel" Kügelchen ausstechen und alles auf einem flachen Teller anrichten. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau, Frau Fischer einen 1996 Macon Villages Chameroy / Louis Latour A Beaune Côte D- Or aus Frankreich

15.378 Pochiertes Kalbsschnitzel auf einer Meerrettichsoße

Kosten für Zutaten DM 18,23
1 Schale Blaubeeren
1 Schale Erdbeeren
200 g Kalbsschnitzel
4 Kartoffeln
1 Tüte Kokosflocken
1 Stange Porree
1 Meerrettich
2 Tomaten
1 Liter LANGNESE Schokoladeneis
1 Becher DR.OETKER Vanillepuddingpulver

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Pochiertes Kalbsschnitzel auf einer Meerrettichsoße Dessert: Gebackene Schokoladeneiskugeln auf einem Soßenspiegel
Zubereitung der Hauptspeise: Pochiertes Kalbsschnitzel auf einer Meerrettichsoße
Das Kalbsschnitzel in einem Liter Gemüsebrühe garen. Die Kartoffel- und Porreewürfel mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, in Butter anschwitzen, mit Gemüsebrühe ablöschen und reduzieren. Für die Soße eine Mehlschwitze aus Mehl und Butter erhitzen und mit 200 ml kalter Milch verrühren. Den Fond mit Zitronensaft, Zucker und Sahne abschmecken. Aus der Tomatenschale als Garnitur eine Rose formen und auf einem flachen Teller anrichten. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1996 Riesling Kabinett Gimmeldinger Meerspinne, Weingut Christmann, Gimmeldingen aus der Pfalz

15.379 Polenta in der Schweinsroulade

Kosten für Zutaten DM 14,48
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
100 g Emmentaler
1 Becher Polenta
50 g Parmesan
50 g Pistazienkerne
2 Nektarinen
150 g Schweineschnitzel
500 g Sultaninen
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Polenta in der Schweinsroulade Dessert: Emmentalerauflauf

Zubereitung der Hauptspeise: Polenta in der Schweinsroulade
Wasser mit einem Gemüsebrühwürfel aufsetzen. Die Polenta einrieseln lassen. Das Ganze zu einer zähflüssigen Masse quellen lassen. Geriebenen Parmesan unterrühren. Das Schweineschnitzel halbieren, plattieren, würzen, mit der Polenta füllen, zusammenrollen, mit Spießen fixieren und von allen Seiten in einer Pfanne braten. Den Wirsing waschen, vom Strunk und den äußeren Blättern befreien, in Streifen schneiden, in Olivenöl anschwitzen und mit Sahne und einem Löffel Creme fraiche verfeinern. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pistazienkerne mit Olivenöl, Basilikum und Petersilie pürieren. Den Wirsing auf einen Teller geben, das Fleisch mit dem "Pesto" danebenlegen.

15.380 Polenta mit Basilikum und Schweinestreifen

Kosten für Zutaten DM 12,82
1 Broccoli
500 g Polenta
1 Orange
1 Peperoni rot
1 Becher DR.OETKER Paradiescreme Schokolade
200 g Schweineschnitzel
2 Zwiebeln
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Polenta mit Basilikum und Schweinestreifen Dessert: Gefüllte Orange
Zubereitung der Hauptspeise: Polenta mit Basilikum und Schweinestreifen
Den Broccoli in Röschen zupfen und in Wasser kochen. Die Polenta in Salzwasser kochen und quellen lassen.Die Zwiebeln in Streifen schneiden, in einer Pfanne braten, etwas Basilikum dazugeben und dann mit der Polenta im Topf vermengen.Das Schweineschnitzel in Streifen schneiden, mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne, wo sich vorher die Zwiebeln drin befanden, anbraten. Die Zucchini in Scheiben schneiden, in einer Grillpfanne braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Broccoliröschen abgießen und in etwas Öl anbraten. Zu dem Geschnetzelten eine kleingeschnittene und entkernte Peperoni geben. Sahne hinzufügen. Die Polenta auf einem Teller anrichten, das Fleisch und die Broccoliröschen darübergeben und mit den Zucchinischeiben garnieren.

15.381 Pumpernickel-Kabeljaulasagne

Kosten für Zutaten DM 13,40
1 Becher Heidelbeeren
1 Scheibe Kabeljau
2 Kartoffeln
1 Becher Pumpernickel
1 Glas Rosenkohl
125 g TUFFI Quark

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Pumpernickel-Kabeljaulasagne Dessert: Quarkcreme mit Heidelbeeren
Zubereitung der Hauptspeise: Pumpernickel-Kabeljaulasagne
Den Rosenkohl abtropfen, mit Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken und feingehackte Petersilie dazugeben. Die Kartoffeln, schälen, in dünne Scheiben reiben, in einem Topf mit Olivenöl fritieren, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und salzen. Einen Topf mit einem guten Schuss Weisswein, einem Stückchen Butter, Salz und ein bisschen Waser aufsetzen und reduzieren lassen. Den Kabeljau häuten, 2 Stücke filetieren, diese in den Topf geben und ca. 1 1/2 min. von jeder Seite bei schwacher Hitze andünsten. Den gedünsteten Kabeljau dann in kleine Stücke schneiden und gemeinsam mit der Senfsoße abwechselnd auf diagonal geschnittenen Pumpernickelscheiben zu einem Türmchen schichten.

15.382 Pute bella Italia

Kosten für Zutaten DM 14,69
1 Baby Ananas
1 Dos. Johannisbeeren rot
200 g Putenschnitzel
200 g Pilzmischung
100 g Pinienkerne
500 g Polenta
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Pute bella Italia Dessert: Ananas unter Johannisbeerzabaione
Zubereitung der Hauptspeise: Pute bella Italia
Die Zucchini in 5 gleichgroße Teile teilen, diese aushöhlen und in Wasser blanchieren. In einem Topf Milch, Sahne, Butter, Muskat, Salz, Pfeffer, Kräuter der Provence und Thymian köcheln lassen und einen Teil der Polenta mit hineingeben.. Das Putenschnitzel vierteln, plattieren, würzen, erst in Ei und Mehl, dann in den vorher mit dem Mixer zerstoßenen Pinienkernen und Basilikum wenden und in einer Pfanne anbraten. Zum Weitergaren bei 180°C in den Ofen schieben. Für die Sauce die Pilze waschen, zerkleinern und in einer Pfanne mit Salz und Pfeffer ansautieren. Später etwas Sahne und frische Kräuter hinzufügen. Die fertige Polenta in die Zucchinistücke füllen und im Ofen bei Oberhitze gratinieren lassen. Die Pilzsauce auf einen Teller geben, das Fleisch und die Zucchini darüberlegen.

15.383 Pute caramba caracho

Kosten für Zutaten DM 14,49
1 Camembert
1 Glas Aprikosenmarmelade
1 Grapefruit rosa
1 Kohlrabi
2 Kiwis
200 g Putenbrust
1 Peperoni grün

1 Zwiebel rot
200 g Zuckerschoten

Kochduell Grundausstattung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Zuckerschotensalat Hauptspeise: Pute caramba caracho
Zubereitung der Hauptspeise: Pute caramba caracho
Reis kochen. Die Putenbrust in Scheiben schneiden, mit Curry, Ingwer, Salz und Pfeffer marinieren und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Das Fleisch zur Seite legen und in derselben Pfanne den Rest der roten Zwiebel, die vorher in Scheiben geschnitten wurde, anbraten. Mit Weißwein und Sojasauce ablöschen und mit Sahne einkochen lassen. Ein wenig von der Aprikosenmarmelade und das Fleisch hinzufügen. Die Kiwis in Scheiben schneiden und die Grapefruit filetieren. Die Peperoni in feine Streifen schneiden und in die Pfanne geben. Zum Schluß das Obst und den abgegossenen Reis unterrühren. Ein großes Kohlrabiblatt auf einen Teller geben und das Fleisch mit der Sauce darübergeben.

15.384 Pute mit roten Zwiebeln

Kosten für Zutaten DM 13,61
2 Äpfel rot
450 g Blätterteig
3 Kartoffeln
150 g Putenbrust
50 g Pistazienkerne
1 Glas Nuss-Nougat-Creme
1 Zwiebel rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Pute mit roten Zwiebeln Dessert: Pistazien-Blätterteig-Windbeutel
Zubereitung der Hauptspeise: Pute mit roten Zwiebeln
Die Kartoffeln schälen, mit Hilfe eines Gurkenhobels in feine Scheiben hobeln und diese in Öl knusprig braten. Die Putenbrust mit Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen und in Olivenöl langsam braten. Die Zwiebel schälen, halbieren, in Scheiben schneiden, und diese in Olivenöl angehen lassen. Mit Weißwein ablöschen und mit Sahne auffüllen. Mit einem Brühwürfel würzen. Sahne schlagen. Die Äpfel entkernen, in Spalten schneiden und in der Fleischpfanne mit Zucker und Brandy glasieren. Einen Eßlöffel Schlagsahne in die Sauce einrühren.Die Kartoffeln auf einem Teller verteilen. Das Fleisch mit den Äpfeln darauflegen, und alles mit der Sauce umranden.

15.385 Puten-Kartoffeltürmchen

Kosten für Zutaten DM 14,35
1 Baby Ananas
2 Bananen
5 Möhren
3 Navetten
150 g Putenschnitzel
2 Süsskartoffeln
1 Dos. Sardellen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Möhrensuppe mit Sardellenpesto Hauptspeise: Puten-Kartoffeltürmchen Dessert: Fruchtige Spiesse
Zubereitung der Hauptspeise: Puten-Kartoffeltürmchen
Die Süßkartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Das Fleisch schnetzeln und würzen. Je ein Stück Fleisch zwischen zwei Kartoffelscheiben legen und diese "Türmchen" in einer Pfanne goldbraun braten. Die Navetten schälen, in Würfel schneiden, in Öl ansautieren, mit wenig Weißwein, Wasser, einem Brühwürfel und Zucker auffüllen und einkochen lassen. Mit Stärke abbinden. Die Türmchen nachwürzen und auf einem Teller anrichten. Die Navetten und die Sauce daneben verteilen.

15.386 Putenbrust auf Orangensoße

Kosten für Zutaten DM 17,94
1 Aubergine
2 Bananen
1 Schale Erdbeeren
100 g Pecorino
150 g Putenbrust
2 Orangen
1 Becher BUITONI Nudeln
1 Staudensellerie
1 Becher Quark

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenbrust auf Orangensoße Dessert: Bananensouflée auf Erdbeerragout
Zubereitung der Hauptspeise: Putenbrust auf Orangensoße
Die Putenbrust würzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Die Nudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen und mit einer Butterflocke und geriebenem Pecorino verfeinern. Die Aubergine in Scheiben schneiden, würzen und in Olivenöl in einer Grillpfanne braten. Für die Soße Zucker in Butter karamelisieren, mit Calvados und Weißwein ablöschen, die Orangenfilets mit ihrem Eigensaft dazugeben, und einkochen lassen.

15.387 Putenbrust im Kokosmantel an Blumenkohl und Sauce Hollandais

Kosten für Zutaten DM 19,06
1 Blumenkohl
1 Eichblattsalat
1 Stück Gruyère Käse
1 Becher RIOGRANDE Himbeeren gefroren
1 Tüte Kokosraspel
1 Putenbrustfilet
1 Mango
1 Schale Meeresfrüchte
1 Tomate
1 Becher Ricotta

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Meeresfrüchtesalat Hauptspeise: Putenbrust im Kokosmantel an Blumenkohl und Sauce Hollandaise Dessert: Ricottapyramide in Pürée von Mango und Himbeeren
Zubereitung der Hauptspeise: Putenbrust im Kokosmantel an Blumenkohl und Sauce Hollandaise
Das Putenbrustfilet plattieren, würzen, mehlieren, durch Volleimasse ziehen, in den Kokosraspel wenden und mit Olivenöl in einer Grillpfanne anbraten. Die Blumenkohlrosen im Salzwasser-Muskat-Bad blanchieren. Für die Hollandaise Eigelb und Weißwein über einem heißen Wasserbad zur Rose aufschlagen, vorsichtig heiße, geklärte Butter unterziehen und mit etwas Blumenkohlfond, einem Spritzer Zitronensaft und Salz verfeinern. Zum Anrichten die Hollandaise über den Blumenkohl nappieren und mit geriebenem Gryère bestreuen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Zitronenscheiben und Basilikumblättern garnieren.

15.388 Putenbrust in Kruste

Kosten für Zutaten DM 13,02
2 Bananen
1 Artischocke
1 Becher Erdnüsse
200 g Putenbrust
1 Becher BUITONI Nudeln
1 Peperoni grün
1 Peperoni rot
250 g Quark

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenbrust in Kruste Dessert: Bananen-Erdnuß-Beignets
Zubereitung der Hauptspeise: Putenbrust in Kruste
Die Nudeln in Salzwasser kochen. Abgießen, in Butter wenden und mit Pfeffer und Muskat würzen. Die Erdnüsse schälen, im Mixer häxeln und eine Hälfte mit einem Stück der grünen Chili und Toastbrot erneut im Mixer vermengen und ein Ei unterrühren. Die Putenbrust in drei Stücke teilen, diese in der Panade wenden und in einer Pfanne ausbacken. Von der Artischocke alle Blätter, den Boden und das Heu entfernen. Das so erhaltene Artischockenherz in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl und einer Knoblauchzehe anbraten. Salzen und Pfeffern. Aus der roten Chili, Tomatenmark, Sahne,

Kräutern der Provence, Salz und Pfeffer eine Sauce montieren. Die Nudeln auf einem Teller anrichten, die Sauce, die Artischocken und die Pute darübergeben.

15.389 Putenbrust in Schokoladensauce

Kosten für Zutaten DM 14,08
150 g Couvertüre (halbbitter)
1 Chili grün
1 Chili rot
2 Bananen
1 Glas Koriander gemahlen
200 g Putenbrustfilet
1 Tomate
40 ml Tequila

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenbrust in Schokoladensauce Cocktail: Bananenmargherita
Zubereitung der Hauptspeise: Putenbrust in Schokoladensauce
Etwas Reis kochen. Die Putenbrust mit dem Koriander würzen und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Die Tomate kurz mit kochendem Wasser überbrühen, dann schälen und die Kerne entfernen. Bei den Chilischoten die Kerne ebenfalls entfernen. Diese und die Tomate im Mixer pürieren und mit etwas Öl und Knoblauch in einemTopf erhitzen. Etwas von der Couvertüre raspeln und mit in den Sud geben. Abschmecken! Zur Bindung eine kleingezupfte Scheibe Toast hinzufügen. In den Reis frische Petersilie geben, auf dem Teller anrichten, das Fleisch daneben legen und die Soße darübergeben.

15.390 Putenbrust mit Bratkartoffeln und Pilzkompott

Kosten für Zutaten DM 13,80
1 Dos. Heidelbeeren
200 g Haselnüsse
4 Kartoffeln
200 g Pilzmischung
200 g Putenbrust
2 Tomaten
1 Vanillestange

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenbrust mit Bratkartoffeln und Pilzkompott Dessert: Glasierter Heidelbeerpfannkuchen
Zubereitung der Hauptspeise: Putenbrust mit Bratkartoffeln und Pilzkompott
Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und im tiefen Fett braten. Die Putenbrust würzen und in Öl braten. Die Tomaten in Spalten schneiden und mit den kleingeschnittenen Pilzen in Öl und Butter anbraten. Mit frischen Kräutern, Salz und Pfeffer würzen. Die Putenbrust in Butter mit einer zerdrückten Knoblauchzehe nachschwenken. Die Kartoffeln

würzen, Schnittlauch dazugeben und auf einem Teller servieren. Das Gemüse und das Fleisch dazugeben. Mit Basilikum garnieren.

15.391 Putenbrust mit buntem Gemüse in der Blütenhippe

Kosten für Zutaten DM 14,85
100 g Alfalfasprossen
200 g Backpflaumen
200 g Frühlingsrollenteig
200 g Putenbrust
6 Möhren
1 Becher DR.OETKER Paradiescreme Schokolade
1 Becher IGLO Vivactiv gefroren

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Rohkostsalat "Cäsar" Hauptspeise: Putenbrust mit buntem Gemüse in der Blütenhippe Dessert: Schokoladenmousse mit süß-sauren Backpflaumen
Zubereitung der Hauptspeise: Putenbrust mit buntem Gemüse in der Blütenhippe
Dreimal drei Frühlingsrollenteigblätter versetzt aufeinanderlegen und mit Öl bestreichen. Drei Tassen innen und außen mit Öl bepinseln. Mit den Teigblättern die Tassen über die Ränder hinweg auslegen, so daß noch etwas Teig übersteht. Die Tassen in den Ofen stellen, bis die Blätter goldbraun sind. Die Putenbrust in Rauten schneiden und in Öl anbraten. Das Gemüse dazugeben.Mit Rotweinessig, Rotwein, Salz und Pfeffer würzen. Die Alfalfasprossen auf einem Teller verteilen. Eine "Blüte" aus der Tasse lösen, auf die Sprossen stellen und mit dem Pfannengemüse füllen. Mit frischen Kräutern garnieren.

15.392 Putenbrust süß-sauer

Kosten für Zutaten DM 19,25
1 Baby Ananas
1 Schale Blaubeeren
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Granatapfel
1 Ingwerknolle
3 Kartoffeln
1 Dos. Kokosnusscreme
150 g Putenbrust
1 Schale Okra-Schoten
1 Radicchio

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Fritierte Okraschoten mit Soja-Dip Hauptspeise: Putenbrust süß-sauer Dessert: Blaubeer-Muffins
Zubereitung der Hauptspeise: Putenbrust süß-sauer
Die Putenbrust würzen, in Olivenöl scharf anbraten und ziehen lassen. Die geschälten

Kartoffeln mit einem Spiralschneider zu Spaghetti drehen, im tiefen Fett ausbacken und salzen. Für die Soße Curry in Olivenöl anschwitzen, mit geriebenem Ingwer verfeinern, mit der Kokoscreme und einem Schuß Sahne ablöschen und einkochen lassen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Minzblatt garnieren. Die gewaschenen Radicchioblätter mit einer Marinade aus den Granatapfelkernen, einem Teil Olivenöl, zwei Teilen Balsamico, einem EL Senf, Honig, Salz und Pfeffer überziehen und separat in einer Schale servieren.

15.393 Putenbrustfilet im Sesammantel

Kosten für Zutaten DM 14,25
2 Bataten
1 Dos. Aprikosen
1 Dos. Kokosstücke
150 g Putenbrustfilet
1 Becher Mungobohnenkeime
3 Tomaten
1 Becher Sesamkerne

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

kleine pk KNORR Croutons
Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenbrustfilet im Sesammantel Dessert: Süße Aprikosensuppe mit gebratener Kokosnuß
Zubereitung der Hauptspeise: Putenbrustfilet im Sesammantel
Das Putenbrustfilet in drei Stücke schneiden, würzen, durch die Sesamkerne ziehen und bei geringer Hitze in einer Pfanne goldgelb braten. Die Batate in kleine Würfel schneiden und in Salzwasser kochen. Sahne und einen Brühwürfel in einem Topf reduzieren lassen, etwas von der Kokosmilch, die Batatewürfel, Salz und Pfeffer dazugeben. Am Schluß die Mungosprossen, die Croutinos und Tabasco hinzufügen. Die Tomaten halbieren, auffächern und kurz in Butter anziehen lassen. Die Putenbrustfilets mit dem Ragout auf einem Teller servieren und mit den Tomaten dekorieren.

15.394 Putenbrustmedaillons an Frucht-Curry-Gemüse

Kosten für Zutaten DM 18,90
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
2 Chilischoten rot & grün
2 Bananen
1 Becher IGLO Blattspinat gefroren
1 Fläschchen Eierlikör
1 Becher Haferflocken
50 g Lachs
150 g Putenbrust
2 Nektarinen
150 g Schmelzkäse/Leerdamer
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Lachs-Tartar auf Toastherzen Hauptspeise: Putenbrustmedaillons an Frucht-Curry-Gemüse Dessert: Eierlikör-Bananen-Flockencreme
Zubereitung der Hauptspeise: Putenbrustmedaillons an Frucht-Curry-Gemüse
Die Putenbrust in Medaillons schneiden, mit Salz, Pfeffer und Curry würzen und in Olivenöl anbraten. Einige Bananenscheiben, Nektarinenwürfel, Chilischeiben und Zwiebelspalten zu den Medaillons geben, mit etwas Weißweinessig und Gemüsebrühe ablöschen, mit Curry, Knoblauch, Honig, Tabasco und geriebenem Schmelzkäse verfeinern und einkochen. Reis mit geschnittenem Spinat in Salzwasser kochen, abschütten, würzen und mit Butter verfeinern. Die restliche Zwiebel in Ringe schneiden, mehlieren, im tiefen Fett ausbacken und salzen. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Castell de Montesonis Rosado Bodegas Vall de Baldomar/Costers del Segre aus Spanien

15.395 Putenbrustroulade

Kosten für Zutaten DM 17,12
1 Schale Brombeeren
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Grapefruit
150 g Putenbrust
100 g Nordseekrabben
2 Paprika rot&gelb
2 Nektarinen
1 Salatgurke
3 Topinambur

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Krabbensalat im Gurkenschiffchen Hauptspeise: Putenbrustroulade Dessert: Flammende Früchte
Zubereitung der Hauptspeise: Putenbrustroulade
Die Putenbrust plattieren, würzen, in Olivenöl anbraten, mit den übrigen im Salzwasserbad blanchierten Paprikastreifen und Frühlingszwiebeln füllen, einrollen und im Ofen garziehen. Die geschälten Topinambur halbieren, aushöhlen und im Salzwasserbad blanchieren. Das gewürfelte Topinamburfleisch mit fein geschnittenen Frühlingszwiebeln in Olivenöl anschwitzen, mit etwas Brühe ablöschen und in die blanchierten, ausgehöhlten Topinambur füllen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

15.396 Putenbrustspieß mit Ratatouille

Kosten für Zutaten DM 12,90
1 Banane
1 Birne
200 g Kräuterfrischkäse
2 Kartoffeln
200 g Putenbrustfilet
1 Paprika Rot
2 Tomaten

1 Zucchini
1 Zwiebel

Kochduell Grundausstattung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenbrustspieß mit Ratatouille Dessert: Rotweinbirne mit Bananenarrangement
Zubereitung der Hauptspeise: Putenbrustspieß mit Ratatouille
Das Putenbrustfilet grob würfeln. Die Paprika entkernen und in große Stücke schneiden. Paprika- und Putenbruststücke abwechselnd auf einen Spieß stecken und in einer Pfanne braten. Die Kartoffeln schälen, halbieren, leicht aushöhlen und in Wasser kochen. Den Frischkäse mit einem Schneebesen leicht aufschlagen. Den Rest der Paprika, die Zwiebel und eineTomate würfeln und mit Knoblauch, frischer Petersilie, Tomatenmark, etwas Wasser und Olivenöl anschwitzen. Abschmecken. Einige Zucchinischeiben in einer Pfanne braten. Den Spieß und das Gemüseragout auf einen Teller geben und mit den Zucchinischeiben garnieren. Die Kartoffeln mit dem Frischkäse füllen und ebenfalls auf denTeller geben. Eine der Tomaten sternförmig halbieren und als Garnitur benutzen.

15.397 Putenbruststücke mit Kokos

Kosten für Zutaten DM 12,89
1 Becher Alfalfasprossen
1 Banane
1 Becher Kokosraspeln
1 Putenschnitzel
2 Möhren
1 Becher TUFFI Quark
1 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenbruststücke mit Kokos Dessert: Süße Karotten
Zubereitung der Hauptspeise: Putenbruststücke mit Kokos
Das Putenschnitzel in 5 Stücke schneiden, salzen, pfeffern, in einem aufgeschlagenen Ei wenden, in den Kokosraspeln wälzen und in einer nicht zu heißen Pfanne mit Olivenöl anbraten. Für den "Orientalischen Honig" Gewürzpaprika, Curry, Zimt, Trockenkräuter (nach Belieben), 6 EL Honig und 3 Tropfen Tabasco verrühren und mit etwas Weißwein abschmecken. Die Alfalfasprossen mit der kleingewürfelten Tomate anbraten und danach mit dem Honig angehen lassen. Die Putenstücke werden auf dem Gemüse-Honig angerichtet.

15.398 Putengeschnetzeltes mit Apfel und Chicoree

Kosten für Zutaten DM 14,30
1 Chicoree
1 Apfel rot
1 Dos. Feigen
1 Gemüsezwiebel
1 Honigmelone
1 Fläschchen Himbeergeist
150 g Putenleber
4 Shrimps

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putengeschnetzeltes mit Apfel und Chicoree Dessert: Shrimpscocktail mit Feigensauce und Melonen
Zubereitung der Hauptspeise: Putengeschnetzeltes mit Apfel und Chicoree
Die Gemüsezwiebel schälen, in Stifte schneiden und in einer Pfanne mit einer halbierten Knoblauchzehe in Öl anbraten. Die Leber von ihren Sehnen befreien, würfeln und dazugeben. Den Apfel schälen, vierteln, in Spalten schneiden und mit kleingeschnittenem Chicoree ebenfalls in die Pfanne geben. Mit Sojasauce, Curry, Salz, Pfeffer, Basilikumblättern und Schnittlauch würzen. Alles in einem Suppenteller servieren und mit Basilikum garnieren.

15.399 Putengeschnetzeltes mit schwarzen Nudeln

Kosten für Zutaten DM 18,91
100 g Keniabohnen
150 g Putenbrust
1 Glas Perlzwiebeln
1 Glas Oliven grün gefüllt
5 Mandarinen
1 Fläschchen Sherry
1 rote & gelbe Paprika
100 g Torteletts klein
1 Becher Schwarze Nudeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putengeschnetzeltes mit schwarzen Nudeln Dessert: Mandarinentörtchen
Zubereitung der Hauptspeise: Putengeschnetzeltes mit schwarzen Nudeln
Die Nudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen, mit sternförmig halbierten Paprikaschoten in eine Kokotte geben und im Ofen 6 Min. bei 240°C backen. Die Putenbrust in Würfel schneiden, würzen, mit in Salzwasser weichgekochten Keniabohnen, den Perlzwiebeln, den übrigen Paprikawürfeln und den Oliven in Olivenöl anschwitzen, mit Sahne und Weißwein ablöschen, mit Tomatenmark, Kräuter der Provence und Chili abschmecken und über die Paprikasterne und die schwarzen Nudeln in die Kokotte füllen.

15.400 Putenkotelett rot / weiß

Kosten für Zutaten DM 13,64
1 Becher Champignon
1 Flasche VERPOORTEN Eierlikör
1 Putenkotelett
1 Becher LA CARALINA Mozzarella
1 Bd. Thymian
2 Tomaten
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenkotelett rot / weiß Dessert: Crepe mit Eierlikör
Zubereitung der Hauptspeise: Putenkotelett rot / weiß
Das Putenschnitzel wird angebraten, dann abwechselnd mit Tomate, Basilikum und Mozarella belegt und bei 200 Grad im Ofen überbacken. In der Zwischenzeit Reis kochen. Die Pilze halbieren und in Ölivenöl anschwitzen. Eine kleingeschnittene halbe Zwiebel und frischen Thymian hinzugeben. Mit Weißwein ablöschen, einem halben Becher Sahne auffüllen und reduzieren lassen.

15.401 Putenmedaillons auf Champignonrahm

Kosten für Zutaten DM 18,55
1 Schale Champignons
1 Fenchel
1 Dos. Erdbeeren
150 g Putenbrust
50 g Parmesan
1 Becher Nudeln schwarz
4 Möhren
100 g Speck durchwachsen
1 Becher DR.OETKER Schokoladencremepulver
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenmedaillons auf Champignonrahm Salat: Möhren-Fenchel-Salat Dessert: Schokocreme mit marinierten Erdebeeren
Zubereitung der Hauptspeise: Putenmedaillons auf Champignonrahm
Die Putenbrust zu Medaillons schneiden, mit einem Basilikumblatt und einer Speckscheibe belegen, mit einem Holzspieß befestigen, würzen, in Olivenöl anbraten, mit geriebenem Parmesan bestreuen und im Ofen gratinieren. Die schwarzen Nudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen und mit Zitronensaft, Kräuter der Provence, Salz, Pfeffer und frisch gehackter Petersilie verfeinern. Für die Soße die Zwiebelspalten in Olivenöl anschwitzen, die Champignonscheiben dazugeben, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne und einem Brühwürfel auffüllen und mit Salz, Pfeffer, Kräuter der Provence und frisch gehackter Petersilie verfeinern. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Zweigelt 'trocken' Weingut Feiler-Artinger/Rust/Neusiedlersee aus Österreich

15.402 Putenmedaillons im Sesammantel auf Paprika-Schalotten-Soße

Kosten für Zutaten DM 17,59
1 Stück KÄSEREI CHAMPIGNON Camembert
1 Schale Erdbeeren
2 Kartoffeln süß
1 Putenschnitzel
1 Paprika rot
1 Tütchen Sesam
2 Schalotten
1 Bd. Rucola
1 Spitzpaprika
2 Zucchini klein

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenmedaillons im Sesammantel auf Paprika-Schalotten-Soße Salat: Rucola-Salat Dessert: Gebackener Camembert mit Erdbeersalat
Zubereitung der Hauptspeise: Putenmedaillons im Sesammantel auf Paprika-Schalotten-Soße
Das Putenschnitzel parrieren, in drei Medaillons teilen, mehlieren, durch Eimasse ziehen, in den Sesamkörnern panieren, in Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer verfeinern. Eine halbe Spitzpaprika, eine halbe Paprika, eine Schalotte und die Zucchinis in Würfel schneiden, in Olivenöl ansautieren und mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence abschmecken. Die Süßkartoffeln mit einem Spiralbohrer zu Locken ausschneiden, im tiefen Fett fritieren und mit Salz würzen. Für die Soße die übrige halbe Spitzpaprika, die halbe Paprika und eine Schalotte fein würfeln, in Olivenöl und Knoblauch anschwitzen, mit Gemüsebrühe ablöschen, mit Sahne auffüllen, würzen und pürieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie verzieren.

15.403 Putenmedaillons mit pikanter Kruste

Kosten für Zutaten DM 17,04
2 Chicoree
75 g gebeizter Lachs
1 Tüte Erdnüsse
1 Tütchen DR.OETKER Hefe getrocknet
2 Kartoffeln
150 g Putenschnitzel
100 g Parmesan
5 Pflaumen
1 Orange
3 Schalotten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Chicoreesalat mit Lachsscheiben und Senfsoße Hauptspeise: Putenmedaillons mit pikanter Kruste Dessert: Soufflé an Pflaumenragout
Zubereitung der Hauptspeise: Putenmedaillons mit pikanter Kruste

Das Putenschnitzel zu Medaillons schneiden, würzen, mit einer pürierten Kruste aus einigen Erdnußkernen, gehacktem Basilikum, Toastbrotwürfeln, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Butter bedecken und in Olivenöl anbraten. Die Schalotten schälen, in der Mitte ausstechen, im tiefen Fett ausbacken und mit Salz und Pfeffer verfeinern. Einen Pfannkuchenteig aus geriebenem Parmesan, Milch, 3 Eiern, Mehl, der getrockneten Hefe und Salz zubereiten, einseitig in Olivenöl anbraten, einrollen und im Ofen ausbacken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Petersilieblättern garnieren.

15.404 Putenmedallions auf Gorgonzolasauce

Kosten für Zutaten DM 12,41
1 Dos. Brombeeren
1 Becher DR.OETKER Blattgelatine
1 Apfel grün
3 Kartoffeln
200 g Putenbrust
1 Peperoni grün
1 Peperoni rot
200 g Schimmelkäse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenmedallions auf Gorgonzolasauce Dessert: Brombeercreme im Apfel
Zubereitung der Hauptspeise: Putenmedallions auf Gorgonzolasauce
Die Putenbrust in zwei Medallions schneiden, diese würzen, anbraten, mit Gorgonzola bedecken und im Ofen überbacken. Die Kartoffeln schälen, in feine Scheiben reiben und diese in einer Pfanne mit heißem Fett ausbacken. Sahne in einem Topf reduzieren lassen, Schimmelkäse und Weißwein dazugeben und einkochen lassen. Die Kartoffeln auf einem Teller verteilen, die Putenmedallions und die Sauce darübergeben.

15.405 Putenragout Artischocken-Penne

Kosten für Zutaten DM 19,47
1 Aubergine
1 Biskuitboden
1 Artischocke
1 Putenoberkeule
1 Becher BUITONI Penne
2 Nektarinen
2 Tomaten
1 Becher DR.OETKER Schokoladencremepulver
1 Schale Weintrauben rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenragout Artischocken-Penne Dessert: Tortentürmchen
Zubereitung der Hauptspeise: Putenragout Artischocken-Penne

Das Putenfleisch und die Aubergine würfeln und in Olivenöl, Knoblauch, Salz und Pfeffer anbraten. Das Tomatenfruchtfleisch dazugeben und das so entstandene Ragout in eine ausgehöhlte Tomate geben. Die Penne im Salzwasserbad kochen, abgießen und mit dem gewürfelten Artischockenboden in Olivenöl, Knoblauch, Chili, Kräutern, Salz und Pfeffer anbraten. Einige Artischockenblätter am Tellerrand garnieren und alles auf einem flachen Teller anrichten. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Domaine des Pourthie Chardonnay/Terret Vin de Pays de L'Hérault aus Frankreich

15.406 Putenragout auf Blattspinat und Tomaten

Kosten für Zutaten DM 19,42
1 Becher IGLO Blattspinat gefroren
1 Schale Austernpilze
1 Tüte Amarettinis
1 Schale Kaiserschoten
1 Putenschnitzel
3 Passionsfrüchte
1 Becher Räucherlachs
1 Schale Strauchtomaten
2 Schalotten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Lauwarmer Kaiserschotensalat mit Lachsherzen Hauptspeise: Putenragout auf Blattspinat und Tomaten Dessert: Amarettini-Pfannkuchen
Zubereitung der Hauptspeise: Putenragout auf Blattspinat und Tomaten
Das Putenschnitzel in grobe Würfel schneiden, würzen, in Olivenöl und Ingwerpulver anbraten, aus der Pfanne nehmen und bei schwacher Hitze ziehen lassen. Einige Schalottenwürfel zu dem Bratensud geben, mit einem Schuß Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen, den passierten Passionsfruchtsaft dazugeben und mit Salz und Pfeffer nachschmecken. Zum Anrichten das Putengeschnetzelte wieder in der Soße ziehen lassen. Die geputzten Pilze mit Olivenöl in einer Grillpfanne ansautieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Die gewürfelten Tomaten und den Blattspinat mit einigen Schalottenwürfeln in Olivenöl und Knoblauch anschwitzen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

15.407 Putenröllchen auf Zwiebel-Olivensauce

Kosten für Zutaten DM 14,10
1 Apfel rot
1 Gemüsezwiebel
1 Kiwano
1 Putenschnitzel
1 Glas Oliven schwarz
1 Becher Nudeln bunt
1 Glas FINKENHELL Schattenmorellen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenröllchen auf Zwiebel-Olivensauce Dessert: Bratapfel-Kiwano-Dialog
Zubereitung der Hauptspeise: Putenröllchen auf Zwiebel-Olivensauce
Die Nudeln in Salzwasser kochen. Für die Sauce die Zwiebel kleinschneiden, anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und pürieren. Pfeffer, Kräuteressig und Sahne dazugeben, anköcheln lassen und nochmals leicht pürieren. Anschließend ein Stück Butter, entkernte und kleingeschnittene Oliven und etwas Olivensaft hinzufügen. Das Putenschnitzel in vier Stücke schneiden, plattieren, salzen, pfeffern, die Stücke zusammenrollen, mit Zahnstochern befestigen und in Olivenöl braten. Die Schnitzelröllchen und die Nudeln auf der Sauce anrichten und mit frischem Basilikum garnieren.

15.408 Putenröllchen mit rotem Kartoffelpürée

Kosten für Zutaten DM 18,36
1 Rolle Croissantteig
1 Bd. Blattspinat
1 Apfel rot
1 Tüte gebrannte Mandeln
1 Becher Kartoffelpüree
1 Putenschnitzel
6 Paprika grün & rot klein
1 Töpfchen HOCHLAND Streich-Feta
1 Schale Shrimps
1 Salatgurke

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Herziger Gurken-Paprika-Salat Hauptspeise: Putenröllchen mit rotem Kartoffelpürée Dessert: Apfeltaschen
Zubereitung der Hauptspeise: Putenröllchen mit rotem Kartoffelpürée
Das Putenschnitzel plattieren, würzen, mit blanchiertem Blattspinat belegen, einrollen, in Olivenöl anbraten und mit einer Butterflocke im Ofen garziehen. Das Kartoffelpürée-Pulver mit Milch einkochen, mit Tomatenmark, Salz und Pfeffer verfeinern und mit einem Spritzbeutel auf den Teller dressieren. Für die Soße den Bratensud des Putenfleisches einreduzieren, mit Weißwein ablöschen, mit einem Schuß Sahne aufgießen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumnblatt garnieren.

15.409 Putenroulade mit Tomaten-Zucchini-Reis

Kosten für Zutaten DM 19,34
1 Ananas
1 Putenschnitzel
1 Becher Mascarpone
1 Tüte Nussmischung
1 Becher Pizzateig
3 Rote Bete
1 Glas Tomaten eingelegt
1 Bd. Rucola
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Rote Bete-Suppe Hauptspeise: Putenroulade mit Tomaten-Zucchini-Reis Dessert: Ananas-Pizza
Zubereitung der Hauptspeise: Putenroulade mit Tomaten-Zucchini-Reis
Das Putenschnitzel plattieren, würzen, mit etwas Tomatenmark bestreichen, mit dem gewaschenen Rucola füllen, einrollen und in Olivenöl bei geschlossenem Deckel garziehen. Reis in Bühe abkochen, quellen lassen, die gewürfelten Tomaten und Zucchinis dazugeben und mit Butter, Olivenöl, Salz und Pfeffer vollenden.

15.410 Putenschnitzel an Gurken-Papaya-Kompott auf Senfsoße

Kosten für Zutaten DM 19,71
1 Biskuitboden
1 Glas Gemüsefond
1 Becher DR.OETKER Gelatineblätter
3 Kaktusfeigen
200 g Putenschnitzel
1 Papaya
4 Schalotten
3 Tomaten
1 Glas Senfgurken
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenschnitzel an Gurken-Papaya-Kompott auf Senfsoße Dessert: Kaktusfeigen-Biskuit-Roulade auf Schokoladensoße
Zubereitung der Hauptspeise: Putenschnitzel an Gurken-Papaya-Kompott auf Senfsoße
Das Putenschnitzel zu Medaillons schneiden, würzen und in Olivenöl scharf anbraten. Die entkernten Tomaten in Butter ansautieren, würzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die in Würfel geschnittenen Senfgurken, Papaya und Schalotten in Olivenöl andünsten, mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond, Senfgurkenfond, frischem Basilikum, frischem Knoblauch, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Für die Soße einen Becher Sahne reduzieren, mit Weißwein und Senfgurkenfond auffüllen und mit einem Schuß Gemüsefond, einer Prise Zucker, 1Tl Senf, Salz, Pfeffer und Curry abschmecken. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1995 Côtes du Ventoux Paul Jablovet Aine / Tain Hermimage Rhône aus Frankreich

15.411 Putenschnitzel im Knuspermantel

Kosten für Zutaten DM 13,60
1 Becher KELLOGGS Cornflakes
1 Becher Feldsalat
1 Granatapfel
1 Putenschnitzel
1 Stück Parmesan
1 Glas GRAFSCHAFTER Zuckerrübenkraut

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Grünzeugs mit Parmesan Hauptspeise: Putenschnitzel im Knuspermantel
Zubereitung der Hauptspeise: Putenschnitzel im Knuspermantel
Den Reis kochen und nach dem Abschütten mit einem Stich Butter verfeinern. Das Putenschnitzel halbieren und salzen. Danach die Cornflakes zerböseln, beide Putenstücke darin wälzen, langsam anbraten und ziehen lassen. Warnung: das Fett darf nicht zu heiß sein, da sonst die Conflakes verbrennen. Für die Rübenkrautsoße wird ein Becher Sahne mit zwei EL Rübenkrautsirup und einem Schuß Rotwein erhitzt. Die Soße reduzieren lassen und mit frischem gehackten Basilikum und Petersilie abschmecken.

15.412 Putenschnitzel mit Kartoffel-Stollen-Deckel

Kosten für Zutaten DM 14,65
1 Broccoli
1 Glas Hagebuttenmarmelade
3 Kartoffeln
200 g Putenbrust
500 g Polenta
1 Mango
1 Stollen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenschnitzel mit Kartoffel-Stollen-Deckel Dessert: Süße Polenta auf Mangoscheiben
Zubereitung der Hauptspeise: Putenschnitzel mit Kartoffel-Stollen-Deckel
Den Broccoli in Röschen zupfen und in heißem Wasser blanchieren. Die Kartoffeln schälen und fein reiben. Diese mit einem Ei und kleinen Stollenwürfeln vermengen. Die Putenbrust halbieren, plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne anbraten. Die Stollenmasse auf das Fleisch geben und im Ofen überbacken. Die Mango schälen und einen Teil in kleine Würfel schneiden. Die Broccoliröschen abtropfen lassen und mit gebräunter Butter, Stollenwürfeln und Mangowürfeln vermengen und kurz erhitzen. Auf einem Teller anrichten, das Fleisch darüberlegen. Etwas Sauce vom Dessert abzweigen und darüberträufeln.

15.413 Putenspieße mit Mango-Chicoree

Kosten für Zutaten DM 16,42
1 Broccoli
2 Chicoree
3 Kartoffeln
1 Mango
1 Tüte Mozzarella
1 Beutel Maronen
1 Paprika Rot
2 Schalotten
150 g Schnitzel von der Pute

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putenspieße mit Mango-Chicoree
Zubereitung der Hauptspeise: Putenspieße mit Mango-Chicoree
Das Putenschnitzel in Sojasoße, gehackter Minze, Knoblauch und Olivenöl marinieren, in einer Grillpfanne in Olivenöl anbraten und sternförmig auf einem flachenTeller anrichten. Den Chicoree in Streifen schneiden und als Bett auf dem angerichteten Teller auslegen. Die geschälte Mango in Würfel schneiden, einen Teil der Würfel mit Joghurt, Honig, Tabasco, gehackter Minze, Curry und Zitronensaft pürieren, die übrigen Mangowürfel dazugeben und über den angerichteten Chicoree nappieren. Zwei Toastscheiben in Olivenöl und reichlich Curry knusprig braten, halbieren und am Tellerrand garnieren.

15.414 Putensteak auf Paprikaschaum

Kosten für Zutaten DM 13,90
250 g Cashewkerne
1 Glas NESTLE Kaffee (löslich)
1 Dos. Lychees
2 Kartoffeln
1 Paprika Rot
200 g Putenbrustfilet

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putensteak auf Paprikaschaum Dessert: Moccacreme auf brennenden Lychees
Zubereitung der Hauptspeise: Putensteak auf Paprikaschaum
Die Kartoffeln schälen und in feine Scheiben schneiden. Diese in einem Förmchen schichten mit einer Masse aus zwei verquirlten Eiern, Sahne, Pfeffer und Salz. Das Ganze in die Mikrowelle stellen und überbacken bis es goldbraun ist. Im Förmchen servieren. Die Cashewkerne in einer Pfanne rösten. Die Paprika entkernen und in Würfel schneiden. Diese in einen Topf mit Wasser und Stärke geben, pürieren und zu einer Sauce montieren. Mit etwas vom Gemüsebrühwürfel, Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Putenbrustfilet würzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen weitergrillen. Auf einem Teller einen Saucenspiegel vom Paprikaschaum anrichten und das Putenbrustfilet darauflegen. Mit den Cahewkernen, etwas Petersilie und Paprikawürfeln garnieren.

15.415 Putentasche mit Mozzarella gefüllt

Kosten für Zutaten DM 13,31
5 Karotten
200 g Putenbrust
125 g Mozzarella
1 Glas Oliven grün
1 Papaya
250 g Studentenfutter

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Putentasche mit Mozzarella gefüllt Dessert: Topfpalatschinken
Zubereitung der Hauptspeise: Putentasche mit Mozzarella gefüllt
Die Karotten tournieren und in Salzwasser kochen. Die Putenbrust halbieren, plattieren und mit Mozzarellascheiben, entkernten Oliven und Basilikumblättern belegen, dann zusammenklappen und mit Spießen an der Seite schließen. Die Putentasche würzen, in einer Pfanne anbraten und im Ofen weitergaren lassen. Aus Sahne, Weißwein, Brühwürfel und Basilikumstreifen eine Sauce montieren. Die Möhren auf einem Teller anrichten, das Fleisch und die Sauce dazugeben. Mit Basilikum dekorieren.

15.416 Ragout vom Kürbis mit Sauerampfer

Kosten für Zutaten DM 13,08
2 Bananen
1 Schale Erdbeeren
4 Kartoffeln
1 Stück Kürbis
5 Möhren
150 g Schweinefilet
1 Bd. Sauerampfer
250 g Quark

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Ragout vom Kürbis mit Sauerampfer Dessert: Quarksoufflé auf Erdbeerrosette
Zubereitung der Hauptspeise: Ragout vom Kürbis mit Sauerampfer
Den Kürbis schälen und in feine Scheiben schneiden. Die Kartoffeln ebenfalls schälen und in Scheiben schneiden und beides in Öl braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Schweinefilet in Scheiben schneiden, und diese ebenfalls in Öl braten. Die Möhren tournieren und in Salzwasser blanchieren. Weißwein reduzieren lassen, Sahne dazugeben. Den Sauerampfer kleinschneiden und hinzufügen. Mit Salz, Zitronensaft und Pfeffer würzen und zum Schluß einen Löffel steifgeschlagene Sahne mit untermengen. Die Möhren abgießen und in einer Flocke Butter und etwas Puderzucker glasieren. Zu dem Fleisch ebenfalls etwas Butter geben. Das Gemüse auf einem Teller anrichten, das Fleisch und die Sauce dazugeben.

15.417 Rahmgeschnetzeltes im Kohlrabikörbchen à la Jörg

Kosten für Zutaten DM 13,02
1 Avocado
4 Bananen mini
150 g Kalbsschnitzel
1 Kohlrabi
3 Kartoffeln
1000 ml Sojamilch
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rahmgeschnetzeltes im Kohlrabikörbchen à la Jörg Dessert: Baby-Pfannkuchen
Zubereitung der Hauptspeise: Rahmgeschnetzeltes im Kohlrabikörbchen à la Jörg
Die Kartoffeln schälen, mit einem Pariser Löffel Kugeln ausstechen, in diese bis zur Mitte einen Kartoffelausstecher hineinstecken und an dessen Ende mit Hilfe eines Messers die untere Kugelhälfte ablösen, so daß ein "Champignon" entsteht. Diese Champignons in Wasser garen. Den Kohlrabi halbieren und mit dem Pariser Löffel aushöhlen. Den so entstandenen Rand so einschneiden, daß ein Muster entsteht. Den Kohlrabi und die Kugeln in Salz-Muskat-Zuckerwasser blanchieren. Die Zwiebeln schälen, halbieren, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit Öl andünsten. Das Fleisch schnetzeln und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Sahne auffüllen. Die Avocado halbieren, entkernen und Kugeln ausstechen. Diese zu dem Geschnetzelten geben. Die Kohlrabikugeln mit einrühren. Die ausgehöhlte Kohlrabihälfte auf einen Teller legen, das Geschnetzelte einfüllen und mit den Kartoffelpilzen garnieren.

15.418 Rainers Rindfleischpfanne

Kosten für Zutaten DM 14,05
1 Aubergine
1 Fenchel
1 Honigmelone
400 g Erdnüsse
200 g Rumpsteak
1 Tomate
50 g Speck

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Yvonnes Melonenkörbchen Hauptspeise: Rainers Rindfleischpfanne
Zubereitung der Hauptspeise: Rainers Rindfleischpfanne
Das Rumpsteak mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Grillpfanne braten. Die Aubergine, den Fenchel und die Tomate in Streifen schneiden, mit Öl in einer Pfanne braten und mit Sojasauce, Salz, Pfeffer, Tabasco, Curry und Ingwer würzen. Das Rumpsteak in Streifen schneiden, mit dem Gemüse kurz anschwenken und alles auf einem Teller servieren.

15.419 Rehmedaillons im Süßkartoffelmantel

Kosten für Zutaten DM 18,75
1 Becher BUTARIS Butterschmalz
1 Tütchen NESTLE Kaffeepulver
1 Glas Orangenmarmelade
1 Glas Pfefferkörner eingelegt rot
1 Papaya
1 Becher DR.OETKER Paradiescreme
Vanille
1 Rehmedaillon
2 Süsskartoffeln
1 Romanesco

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rehmedaillons im Süßkartoffelmantel Dessert: Kaffee-Vanille-Creme mit glasierten Papayaspalten
Zubereitung der Hauptspeise: Rehmedaillons im Süßkartoffelmantel
Das Rehmedaillon würzen und in Olivenöl anbraten. Die geschälten Süßkartoffeln raspeln, mit Vollei, Mehl, Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat vermengen und zu einem Reibekuchen von einer Seite in Olivenöl anbraten. Das Rehmedaillon auf den Reibekuchen setzen, mit der übrigen Reibekuchenmasse ummanteln und in Olivenöl ausbacken. Die Romanescoröschen in Brühe blanchieren, abgießen und in Butter, Salz und Pfeffer nachschwenken. Für die Soße die Orangenmarmelade mit Rotwein, den Pfefferkörnern und Honig einreduzieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

15.420 Rehrückenfilet in Schokoladen-Rosinen-Soße

Kosten für Zutaten DM 19,97
1 Avocado
1 Broccoli
1 Tüte Erdnüsse
3 Kartoffeln
1 Glas Oliven schwarz
150 g Rehrückenfilet
1 Glas Tomaten eingelegt
500 g Rote Bete vorgekocht
1 Tütchen Schokoladenrosinen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Rote Bete Suppe Hauptspeise: Rehrückenfilet in Schokoladen-Rosinen-Soße Salat: Avocadosalat
Zubereitung der Hauptspeise: Rehrückenfilet in Schokoladen-Rosinen-Soße
Das Rehrückenfilet würzen, mit Lorbeer, Nelke, Wacholder und Knoblauch in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Die geschälten Kartoffeln grob reiben und in Olivenöl zu einem Rösti braten. Die Broccoliröschen im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und mit einer Butterflocke verfeinern. Für die Soße die Schokoladenrosinen in einer Butterflocke

anschwitzen ,würzen, mit Weißwein und Brühe ablöschen, einreduzieren und mit Zimt, Nelke und Lorbeer verfeinern.

15.421 Rehrückenfilet mit Austernpilz-Zwiebelsoße

Kosten für Zutaten DM 19,24
1 Schale Austernpilze
1 Baby Ananas
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
1 Gurke klein
3 Flaschentomaten
1 kleine Tüte Ketchup
150 g Rehrückenfilet
1 Tafel Schokolade zartbitter
1 Romanesco
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Kochduell-Suppe Hauptspeise: Rehrückenfilet mit Austernpilz-Zwiebelsoße Dessert: Gefüllte Baby-Ananas
Zubereitung der Hauptspeise: Rehrückenfilet mit Austernpilz-Zwiebelsoße
Das Rehrückenfilet in Honig, Zitronenabrieb, Wacholder und Lorbeer marinieren, würzen, in Olivenöl anbraten, die gewürfelten Austernpilze und Zwiebeln dazugeben, mit Rotwein ablöschen, ziehen lassen und mit gehackten Kräutern veredeln. Die Romanescoröschen in Brühe blanchieren und abgießen. Für die Spätzle einen Teig aus 100g Mehl, einem Ei, einer Prise Muskat, Olivenöl und einem Schuß Wasser zubereiten, mit einem Holzbrett in siedendes Wasser schaben, aufkochen und abschöpfen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

15.422 Rehrückenfilet mit Rotkohl-Apfel-Möhren-Ragout an Erdnuß-Pil

Kosten für Zutaten DM 19,88
1 Apfel
1 Schale Champignons weiß
1 Tüte Erdnußkerne ungesalzen
1 Kiwi
1 Schale Kirschen
1 Glas Mint Sauce
5 Möhren
1 Becher Mascarpone
1 Rehrückenfilet
1 Rotkohl
1 Zwiebel rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rehrückenfilet mit Rotkohl-Apfel-Möhren-Ragout an Erdnuß-Pilzen Dessert: Mascarponesoufflé mit Kiwisalat und Minzsoße
Zubereitung der Hauptspeise: Rehrückenfilet mit Rotkohl-Apfel-Möhren-Ragout an

Erdnuß-Pilzen
Das Rehrückenfilet würzen, in Olivenöl anschwitzen, den fein geschnittenen Rotkohl, die geraspelten Möhren, die Zwiebelwürfel und die Apfelspalten dazugeben, mit Rotwein und Balsamico ablöschen und ziehen lassen. Die geputzten Champignons halbieren, in Olivenöl anschwitzen, die Erdnüsse dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Soße die entsteinten Kirschen in Zucker karamelisiern, mit Sojasauce ablöschen, mit Honig verfeinern, würzen und reduzieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

15.423 Reis mit Shrimps, Broccoli und Karotten

Kosten für Zutaten DM 14,18
1 Broccoli
200 g Krabben frisch
1 Becher RENUKA Kokosnusscreme
3 Möhren
1 Becher GALLO Reis schwarz
1 Rhabarber

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Reis mit Shrimps, Broccoli und Karotten Dessert: Kokossüppchen mit Rhabarberkompott
Zubereitung der Hauptspeise: Reis mit Shrimps, Broccoli und Karotten
Schwarzen Reis (mit Sepia gefärbt - weißer Reis tut es auch) kochen. Die Broccoliröschen in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten. Die geschälten und in Streifen geschnittenen Karotten dazugeben. 4 ungeschälte, angedrückte Knoblauchzehen ebenfalls dazugeben, pfeffern und ca. 2 Min. ziehen lassen. Mit Soyasoße ablöschen, den gekochten Reis in die Pfanne geben und köcheln lassen. Die Krabben, kleingehacktes Basilikum und Schnittlauch dazugeben und ca. 2 min. ziehen lassen.

15.424 Reispfanne

Kosten für Zutaten DM 18,86
1 Broccoli
1 Banane
5 Feigen
150 g Putenbrust
1 Dos. Nuss-Nougat-Creme klein
1 Becher NESTLE Pizzateig
1 Tüte Pinienkerne
2 Tomaten
1 Schale Sojasprossen
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Reispfanne Salat: Tomatensalat Dessert: Fritierte Feigen mit Schokoreis

Zubereitung der Hauptspeise: Reispfanne
Aus dem Pizzateig Kreise ausstechen, diese mehlieren, im Ofen backen und auf einem flachen Teller anrichten. Die Putenbrust in Streifen schneiden, würzen, in Olivenöl anbraten, mit Paprikapulver, Chili, Curry und Sojasoße abschmecken und in Salzwasser gekochten Reis mit in die Pfanne einrühren. Die Broccoliröschen im Salzwasserbad blanchieren, mit Sojasprossen und Zucchiniwürfeln ebenfalls in die Reispfanne geben und alles auf den gebackenen Pizzakreisen anrichten. Die Banane in Scheiben schneiden und mit den in Butter gerösteten Pinienkernen am Tellerrand garnieren. Ein Vollei in Essigwasser pochieren und in Olivenöl ausbacken. Für die Soße Sahne reduzieren, diese mit Mayonnaise, Paprika und Curry verfeinern und über die angerichtete Reispfanne geben. Zum Garnieren frische Petersilie im tiefen Fett ausbacken und salzen.

15.425 Rinder-Carpaccio

Kosten für Zutaten DM 13,82
1 Chicoree
125 g Camembert
3 Frühlingszwiebeln
2 Orangen
200 g Rinderfilet
2 Tomaten
200 g Sonnenblumenkerne

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Kalte Tomaten im Glas Hauptspeise: Rinder-Carpaccio Dessert: Der angelaufene Kaas
Zubereitung der Hauptspeise: Rinder-Carpaccio
Das Rinderfilet in ganz feine Scheiben schneiden, diese mit einem Messer leicht plattdrücken und auf einem Teller anrichten Die Frühlingszwiebeln kleinschneiden, in einem Topf anschwenken, mit Weißwein und Brühe ablöschen und einkochen lassen. Vom Chicoree die äußeren Blätter abtrennen, den Rest in Streifen schneiden und dazugeben. Mit etwas Balsamico, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Carpaccio kurz vor dem Servieren mit Salz, viel Pfeffer, Zitronensaft und Olivenöl würzen. Die Chicoreeblätter darauflegen und mit dem Zwiebel-Chicoreeragout füllen.

15.426 Rinderbrust Johannisbeer

Kosten für Zutaten DM 13,95
1 Blumenkohl
1 Stück Gouda
1 Dos. Erbsen gelb
1 Becher Johannisbeeren rot
250 g Rinderbrust
1 Becher ALPRO Sojamilch

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Blumenkohlcremesuppe Madame Dubary Hauptspeise: Rinderbrust Johannisbeer
Zubereitung der Hauptspeise: Rinderbrust Johannisbeer
Rinderbrust in kleine Stücke schneiden und in Öl anbraten, mit etwas Pfeffer würzen. Mit Weißwein ablöschen, Sojamilch und ein Schuss Sahne dazu. Einköcheln lassen. Frischen Schnittlauch und Petersilie kleinschneiden und zum Fleisch geben. Johannisbeeren abstrunken, kurz in Butter ansautieren und zu dem Fleisch geben. Mit in Wasser angerührter Stärke binden. Käse raspeln und mit etwas Sahne vermengen. Erbsen in eine hitzefeste Form geben und im Ofen überbacken.

15.427 Rinderfilet an Auberginenmousse

Kosten für Zutaten DM 19,14
1 Aubergine
1 Tüte Cranberries
1 Becher HOCHLAND Feta
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Becher Kuvertüre weiss
150 g Rinderfilet
1 Radicchio
1 Salatgurke
1 Becher Spekulatius

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Griechischer Salat Hauptspeise: Rinderfilet an Auberginenmousse Dessert: Spekulatius-Schokoladen-Soufflé
Zubereitung der Hauptspeise: Rinderfilet an Auberginenmousse
Das Rinderfilet in Medaillons schneiden, würzen und in Olivenöl braten. Die gewürfelte Aubergine und die fein geschnittene Frühlingszwiebelwurzel in Olivenöl mit Knoblauch anschwitzen, mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence würzen, mit Sahne aufgießen, pürieren und nachschmecken. Den Radicchio mit Strunk in Viertel schneiden und in einem reduzierten Sud aus Rotwein, Honig und Zucker einkochen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

15.428 Rinderfilet an gebackener Tomate und Pommes-Frites

Kosten für Zutaten DM 18,79
1 Aubergine
1 Baby Ananas
1 Tüte Erdnussflips
1 Becher HOCHLAND Feta
4 Kartoffeln
1 Becher SCHWARTAU Kuvertüre schwarz
1 Glas SCHWARTAU Pflaumenmus
150 g Rinderfilet
2 Tomaten
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Falscher Grieche Hauptspeise: Rinderfilet an gebackener Tomate und Pommes-Frites Dessert: Schokoladensouflee an frischen Früchten
Zubereitung der Hauptspeise: Rinderfilet an gebackener Tomate und Pommes-Frites
Das Rinderfilet würzen, in Olivenöl scharf anbraten und langsam garziehen lassen. Die geschälten Kartoffeln zu Stäbchen schneiden, diese im tiefen Fett ausbacken und salzen. Die übrige Tomate oben sternförmig einschneiden, die Haut umklappen, würzen, mit einigen Würfeln Feta bedecken und im Ofen backen. Die Aubergine in Scheiben schneiden, in einer Grillpfanne mit Olivenöl und einer Knoblauchzehe ansautieren und mit Salz und Pfeffer verfeinern. Für die Soße die Zwiebeln in Scheiben schneiden, in Olivenöl anschwitzen, mit Rotwein ablöschen, einreduzieren und mit einer Butterflocke aufmontieren.

15.429 Rinderfilet an Käsesoße

Kosten für Zutaten DM 19,32
1 Broccoli
1 Stück Blauschimmelkäse
2 Chicoree
1 Schale Cocktailtomaten
1 Kiwano
1 Schale Nordseekrabben
2 Nektarinen
1 Rinderfilet
1 Bd. Rucola

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rinderfilet an Käsesoße Salat: Rucola-Krabben-Salat mit Cocktailtomaten Dessert: Fruchtsalat
Zubereitung der Hauptspeise: Rinderfilet an Käsesoße
Das Rinderfilet parrieren, würzen, in Olivenöl anbraten, mit Lorbeerblättern und Knoblauchzehen in Alufolie einschlagen und im Ofen garziehen. Die Broccoliröschen im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und mit einer Butterflocke, Salz und Pfeffer verfeinern. Die entstrunkten Chicoreeblätter in Olivenöl anschwitzen, mit Honig verfeinern und mehrfach mit einem Schuß Weißwein ablöschen. Für die Soße den Blauschimmelkäse in einer Soße aus reduziertem Weißwein, Sahne, Salz und Pfeffer schmelzen und pürieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie verzieren.

15.430 Rinderfilet auf Champignonrahm mit Selleriepürée

Kosten für Zutaten DM 18,24
1 Bd. Blattspinat
1 Becher HOCHLAND Frischkäse
4 Feigen
1 Tüte Pinienkerne
2 Nektarinen
150 g Rinderfilet
1 Schale Riesenchampignons
1 Stück Sellerie
2 Schalotten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rinderfilet auf Champignonrahm mit Selleriepürée Dessert: Frischkäsesouflée mit marinierten Früchten
Zubereitung der Hauptspeise: Rinderfilet auf Champignonrahm mit Selleriepürée
Das Rinderfilet würzen und in Olivenöl und Knoblauch anbraten. Den gewaschenen Spinat würzen und mit einer Knoblauchzehe in Olivenöl anschwitzen. Den geschälten Sellerie in Würfel schneiden, in Sahne, Weißwein und einer Ecke Brühwürfel einkochen, abgießen, pürieren, mit einem Schuß reduzierter Sahne auffüllen und zum Anrichten zu Nocken formen. Für die Soße die gewürfelten Riesenchampignons und Schalotten in Butter anschwitzen, mit Gemüsebrühe und einem Schuß Weißwein ablöschen, reduzieren und mit geschlagener Sahne und gehacktem Schnittlauch vollenden.

15.431 Rinderfilet auf Holunder-Schalotten-Rotweinsoße

Kosten für Zutaten DM 19,48
450 g Blätterteig gefroren
1 Apfel
1 Flasche Holunderbeersaft klein
1 Becher IGLO Gemüsemischung gefroren
2 Kartoffeln
150 g SCHWARTAU Kuvertüre
1 Papaya
150 g Rinderfilet
6 Schalotten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rinderfilet auf Holunder-Schalotten-Rotweinsoße Dessert: Gedeckten Apfelkuchen an Papayaragout
Zubereitung der Hauptspeise: Rinderfilet auf Holunder-Schalotten-Rotweinsoße
Das Rinderfilet würzen, in Olivenöl mit einer Knoblauchzehe grillen und im Ofen bei 180°C garen. Die geschälten Kartoffeln mit Hilfe eines Spiraldrehers in feine Fäden schneiden und in tiefem Fett ausbacken. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat würzen und in einem Fond aus Sahne, Weißwein, einem halben Brühwürfel und eingerührter Stärke ziehen lassen. Für die Soße den Holunderbeersaft mit Rotwein einreduzieren und die in Olivenöl angeschwitzten Schalottenwürfel unterrühren. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1996 Zinfandel Woodbridge by Robert Mondavi Lodi Apellation aus den USA

15.432 Rinderfilet im Lauchmantel

Kosten für Zutaten DM 17,59
1 Schale Brombeeren
125 g Feldsalat
50 g Gorgonzola
3 Kartoffeln
1 Stange Lauch
1 Paprika Rot
200 g Rinderfilet
100 g Speck durchwachsen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rinderfilet im Lauchmantel Salat: Feldsalat in Speckvinaigrette Dessert: Süße Reibekuchen mit flambierten Himbeeren
Zubereitung der Hauptspeise: Rinderfilet im Lauchmantel
Die Hälfte der Lauchstange im Salzwasserbad blanchieren, im Eiswasserbad abschrecken und das in drei Teile geteilte, gewürzte Filet damit umwickeln. In Olivenöl anbraten und 15 Min. im Ofen bei 220°C garziehen. Eine geschälte Kartoffel in dünne Scheiben schneiden und in heißem Fett beidseitig braten. Das übrige Lauch in Rauten schneiden und in Butter, Muskat, Salz und Pfeffer andünsten. Für die Soße einige Paprikawürfel in Butter anschwitzen, mit Gemüsebrühe und Sahne weichkochen und pürieren. Den Gorgonzola, die übrigen Paprikawürfel und die Lauchrauten dazugeben und kurz aufkochen. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Weißburgunder Spätlese Birkweiler Mandelberg aus der Pfalz

15.433 Rinderfilet unter der Austernpilzhaube

Kosten für Zutaten DM 17,94
1 Schale Austernpilze
1 Aubergine
2 Bananen
1 Becher NESTLE Cookie Teig
1 Gurke
3 Mandarinen
1 Becher BUITONI Nudeln Tricolore
150 g Rinderfilet
100 g Speck durchwachsen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rinderfilet unter der Austernpilzhaube Dessert: Bananencookies an Mandarinenragout
Zubereitung der Hauptspeise: Rinderfilet unter der Austernpilzhaube
Das Rinderfilet mit einer Speckscheibe umwickeln, würzen, in Olivenöl anbraten, mit einer Kruste aus in Olivenöl angeschwitzten Austernpilz- und Weißbrotwürfeln, einem Ei, Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence bedecken und im Ofen garziehen. Die Nudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen und mit einer Butterflocke, Salz, Pfeffer

und Muskat verfeinern. Die längs halbierte und entkernte Gurke in Scheiben schneiden, in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, mit einer Prise Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken und mit frisch gehackter Petersilie verfeinern. Die Auberginenscheiben würzen, durch eine Masse aus Ei und Mehl ziehen und in Olivenöl ansautieren. Für die Soße Speckwürfel anschwitzen, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen, einen Stück Brühwürfel unterrühren und mit einem Teelöffel Senf und geschlagener Sahne verfeinern. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1996 Collioure L' Etoile/Banyuls-sur-Mer/ Collioure aus Frankreich

15.434 Rindergeschnetzeltes mit Kartoffelchips

Kosten für Zutaten DM 17,71
1 Dos. Kidneybohnen
4 Kartoffeln
150 g Leerdamer
1 Stange Lauch
2 Orangen
1 Becher SCHWARTAU Nuss-Nougat
150 g Rinderfilet
1 Salatgurke
1 Schale Sojasprossen
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rindergeschnetzeltes mit Kartoffelchips Salat: Lauch-Sprossen-Salat Dessert: Schoko-Pfannkuchen
Zubereitung der Hauptspeise: Rindergeschnetzeltes mit Kartoffelchips
Das Rinderfilet in Würfel schneiden, mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und in Olivenöl anbraten. Für die Soße die Tomaten kurz anblanchieren, häuten, entkernen, in Würfel schneiden und mit frisch geschnittenen Knoblauch in Olivenöl, etwas Paprikapulver, Salz und Pfeffer ansautieren. Die Kidneybohnen einrühren, mit Rotwein ablöschen, mit Sahne auffüllen, einkochen, zum Schluß Gurkenstreifen und die Rinderfiletwürfel dazugeben und alles mit gewürfelten Leerdamer bestreuen. Die Kartoffeln schälen, in feine Scheiben hobeln, im tiefen Fett ausbacken und salzen.

15.435 Rinderhack im Wintermantel

Kosten für Zutaten DM 12,95
1 Becher Mohrenköpfe
1 Becher Speck
1 Becher Rinderbratwürste
2 Tomaten
1 Stück MILRAM Schmelzkäse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rinderhack im Wintermantel Dessert: Trilogie von Negerküssen

Zubereitung der Hauptspeise: Rinderhack im Wintermantel
Den Reis kochen, abschütten und mit Butter und kleingehackten Kräutern verfeinern. Den Schinkenspeck plattieren und der Länge nach teilen. Die Würste von der Pelle befreien und zu einer Masse glattrühren. Diese Masse zu Frikadellen formen, den Rand mit Speck umwickeln und mit Zahnstochern feststecken. Die Frikadellen in einer Pfanne anbraten. Sahne und den Käse einkochen lassen. Die Tomaten schälen, entkernen, in Würfel schneiden und in die Käsesauce geben. Aus der Tomatenschale ein Röschen drehen. Die Frikadellen auf der Käsesauce und dem Reis anrichten.

15.436 Rindermedaillon a la Stroganoff

Kosten für Zutaten DM 11,85
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
1 Dos. Abalonepilze
2 Orangen
1 Rinderfilet
1 Glas Saure Gurken
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rindermedaillon a la Stroganoff Dessert: Joghurt-Orangen-Creme
Zubereitung der Hauptspeise: Rindermedaillon a la Stroganoff
Für die Senfsauce Zwiebeln, Gurken und Pilze in Würfel schneiden. Die Zwiebeln in Olivenöl anschwitzen und braun werden lassen. Die Pilze hinzugeben, mit Weißwein und Sahne ablöschen und reduzieren lassen. Danach mit einem TL Senf, drei TL Creme Fraiche , frischem Schnittlauch, Salz, Pfeffer und den Gurkenwürfeln abschmecken. Das Rinderfilet von den Sehnen befreien, in zwei Medallions schneiden, salzen und pfeffern, in Olivenöl scharf anbraten und dann ziehen lassen. Zwei Scheiben Toastbrot werden in schaumig erhitzter Butter angeröstet. Das Fleisch wird auf dem Toast angerichtet, die Senfsauce und ein TL Creme Fraiche darübergeben und mit frischgehacktem Basilikum dekoriert.

15.437 Rinderspieß im Wickel mit Sauce Robert

Kosten für Zutaten DM 17,19
1 Glas Essiggurken
1 Gemüsezwiebel
1 Tüte Feldsalat
1 Mangold
2 Pastinaken
1 Mango
150 g Rinderfilet
100 g Speck durchwachsen
8 Walnüsse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rinderspieß im Wickel mit Sauce Robert Salat: Felsalat mit Speckwürfeln

Dessert: Marinierte Mango mit Schokoladensahne
Zubereitung der Hauptspeise: Rinderspieß im Wickel mit Sauce Robert
Das Rinderfilet in fünf Teile schneiden, mit jeweils einer Speckscheibe einwickeln, auf einen Metallspieß stecken, würzen und in Olivenöl anbraten. Die Pastinaken schälen, längs in dünne Scheiben schneiden, in Butter anschwitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den gewaschenen Mangold bis auf ein schönes Blatt in feine Streifen schneiden und in Butter anbraten. Ein Mangoldblatt im Salzwasserbad blanchieren und mit den gegarten Mangoldstreifen füllen. Für die Soße die Gemüsezwiebel halbieren und aushöhlen, in Würfel schneiden, mit Gurkenwürfeln und den übrigen Speckwürfeln in Olivenöl anschwitzen, würzen, mit Rotwein und Brühe ablöschen und mit etwas Tomatenmark und Senf verfeinern. Die ausgehöhlte Gemüsezwiebel im Salzwasserbad anblanchieren und als Schale für die Soße auf einem flachen Teller anrichten.

15.438 Rindersteak in Honig-Balsamico-Soße

Kosten für Zutaten DM 18,72
1 Schale Auberginen klein
1 Blumenkohl (grün)
1 Becher Frühlingsrollenteig
250 g Gouda
1 Bd. Frühlingszwiebeln
2 Pfirsiche
4 Möhren
150 g Rindersteak
1 Becher Reisnudeln

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Frühlingsrollen Hauptspeise: Rindersteak in Honig-Balsamico-Soße Dessert: Pfirsichträume
Zubereitung der Hauptspeise: Rindersteak in Honig-Balsamico-Soße
Das Rindersteak würzen, in Olivenöl anbraten, die übrigen fein geschnittenen Frühlingszwiebeln dazugeben, mit Balsamico ablöschen und mit Honig und einem Schuß Rotwein einkochen. Die Mini-Auberginen halbieren, in einer Grillpfanne in Olivenöl anschmoren und mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence abschmecken. Die Reisnudeln im tiefen Fett ausbacken und salzen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

15.439 Risotto mit Tintenfisch

Kosten für Zutaten DM 14,96
150 g Austernpilze
400 g Gemüsefond
100 g Kaffee (löslich)
1 LANGNESE Magnum
150 g Tintenfisch
250 g Risotto schwarz
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gebratene Austernpilze Hauptspeise: Risotto mit Tintenfisch Dessert: Stracciatella-Eis mit Espresso-Mokka-Sauce
Zubereitung der Hauptspeise: Risotto mit Tintenfisch
Die Zwiebel würfeln, in Butter glasig dünsten, das Risotto dazugeben, mit Weißwein ablöschen und mit der Gemüsebrühe immer wiederauffüllen, bis der Reis gar ist. Den Tintenfisch von seinem Mund und seiner Haut befreien, ihn in Stücke schneiden und mit den restlichen, kleingeschnittenen Austernpilzen in Butter anbraten. Diese Mischung mit kleingeschnittener Petersilie in das Risotto geben. Alles auf einem Teller servieren und mit frischen Kräutern garnieren.

15.440 Risotto und Fisch

Kosten für Zutaten DM 14,13
2 Bananen
200 g Champignons braun
1 Stange Lauch
200 g Kirschen
150 g Seelachs
250 g Risotto
Spinat
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Risotto und Fisch Salat: Tomaten-Lauchsalat Getränk: Bananenshake
Zubereitung der Hauptspeise: Risotto und Fisch
Das Risotto mit Weißwein und Wasser kochen. Butter in einer Pfanne bräunen lassen, Mehl und Rotwein unter ständigem Rühren dazugeben. Einen Schuß Rotweinessig, Salz, Pfeffer, Zucker und die Kirschen dazugeben und einkochen lassen. Den Seelachs in drei Teile teilen, würzen und mit etwas abgeriebener Zitronenschale im Dampfgarer garen. Etwas von dem angemachten Lauch darübergeben. Das Risotto auf einen Teller geben und den Seelachs darauflegen. Die Sauce um den Fisch verteilen.

15.441 Römerleber "Vergleich der Gladiatoren"

Kosten für Zutaten DM 13,57
1 Broccoli
2 Bananen
4 Karotten
150 g Putenleber
225 g Pflaumenmus
50 g Parmesan
200 g Mandeln

1 Becher Zwieback

Kochduell Grundausstattung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Römerleber "Vergleich der Gladiatoren" Dessert: Dialog zwischen tranchierter Banane und Pflaumenmus
Zubereitung der Hauptspeise: Römerleber "Vergleich der Gladiatoren"
Den Broccoli in kleine Röschen schneiden und in Salz-Muskat-Wasser blanchieren. Die Möhren tournieren und in Salz-Zucker-Wasser ebenfalls blanchieren. Die Leberstücke halbieren, mehlieren, in einer Pfanne braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Einen Teig aus Mehl, Milch und 2 Eiern herstellen. Ein Römerpasteteneisen in diesen Teig tunken, dann in die Friteuse halten und zwei Pasteten herstellen. Diese auf einen Teller legen, die Möhren und den Broccoli so anrichten, daß es den Anschein gibt, sie würden aus den Pasteten "fließen". Die fertigen Leberstücke auf einen Spieß stecken und zu dem Gemüse legen. Ein Dressing aus Öl, Essig, Senf, Salz, Pfeffer und Zucker darüberträufeln. Den Parmesan reiben und über den Broccoli streuen.

15.442 Rösti mit Birne in Käsesauce

Kosten für Zutaten DM 13,90
2 Birnen
1 Becher Feldsalat
1 Stück Gouda
4 Kartoffeln
1 Becher Spinat frisch
1 Becher Sparerips
1 Glas Reisstrohpilze

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Feldsalat Hauptspeise: Rösti mit Birne in Käsesauce
Zubereitung der Hauptspeise: Rösti mit Birne in Käsesauce
Die Spareribs sehr stark gewürzt und mit Tomatenmark eingestrichen in Öl anbraten und im Ofen cross backen (wenn sie in fünfzehn Minuten fertig werden sollen, nach dem Anbraten erst in die Mikrowelle geben!). Etwas Öl in die Pfanne geben, eine Knoblauchzehe schälen, in Streifen schneiden, anbraten, kleingeschnittenen Blattspinat hinzugeben, salzen und dünsten. Pilze in Butter anbraten, salzen und pfeffern. Die Spareribs auf dem Spinat anrichten und mit den Pilzen garnieren. Für das Rösti die Kartoffeln schälen, reiben, mit einem Ei, etwas Mehl, Salz und Pfeffer vermengen und in heißem Olivenöl anbraten. Einen Becher Sahne mit Salz, Pfeffer, Butter und dem geriebenen Käse reduzieren, mit einem Schuß Calvados abschmecken. Die Birne wird geschält, halbiert, entkernt und gefächert. Das Rösti wird auf die Käsesauce gelegt, mit der rohgefächerten Birne dekoriert und mit frischer Petersilie bestreut. Für das Rösti die Kartoffeln schälen, reiben, mit einem Ei, etwas Mehl, Salz und Pfeffer vermengen und in heißem Olivenöl anbraten. Einen Becher Sahne mit Salz, Pfeffer, Butter und dem geriebenen Käse reduzieren lassen, mit einem

Schuß Calvados abschmecken. Die Birne wird geschält, halbiert, entkernt und gefächert. Das Rösti wird auf die Käsesauce gelegt, mit der rohgefächerten Birne dekoriert und mit frischer Petersilie bestreut.

15.443 Rosette von Rinderfilet und Tomate

Kosten für Zutaten DM 14,68
1 Apfel grün
200 g Pilzmischung
1 Orange
1 Rinderfilet
2 Tomaten
500 g Trockenpflaumen
1 Salatgurke
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gefülltes Gurkenschiffchen auf Orangenscheiben Hauptspeise: Rosette von Rinderfilet und Tomate
Zubereitung der Hauptspeise: Rosette von Rinderfilet und Tomate
Die Zucchini in fünf Teile schneiden, rosenförmig einschneiden und in Salzwasser blanchieren. Das Rinderfilet in dünne Scheiben schneiden, würzen und in einer Pfanne anbraten. Die Pilze putzen, würzen und in Butter anschwitzen. Die Tomate vierteln, entkernen und längs anschneiden. Balsamico einkochen, Rotwein und Pfeffer hinzufügen und mit Butter aufmontieren. Die Pilze auf einen Teller geben, das Fleisch kreisförmig darauflegen, in die Mitte die Zucchini und Tomaten geben und alles mit der Sauce umranden.

15.444 Rosmarin-Rumpsteakspieß an Schalotten-Gurken-Soße

Kosten für Zutaten DM 17,93
5 Champignons gross
1 Gurke
1 Becher DR.OETKER Gelatineblätter
2 Kartoffeln
6 Pflaumen
150 g Rumpsteak
2 Tomaten
3 Schalotten
1 Bd. Rosmarin
1 Vanilleschote

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Champignon-Carpaccio Hauptspeise: Rosmarin-Rumpsteakspieß an Schalotten-Gurken-Soße Dessert: Panacotta mit Pflaumen
Zubereitung der Hauptspeise: Rosmarin-Rumpsteakspieß an Schalotten-Gurken-Soße
Den stärksten Stiel des Rosmarin entblättern und das in Würfel geschnittene Rumpsteak

damit aufspießen. Den Spieß würzen und in Olivenöl grillen. Die Kartoffeln mit der Schale in Scheiben schneiden, in Salzwasser kochen, abgießen und in Olivenöl im Ofen knusprig grillen. Für die Soße die übrigen Schalotten in Würfel schneiden, mit den tournierten Gurkenstiften in Butter anbraten und im Eigensaft reduzieren. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1996 Grauer Burgunder Qualitätswein Weingut Salwey/Oberrottweil aus Baden

15.445 Rotbarben auf Zitronengrasspieß mit Süßkartoffel-Ingwer-Koko

Kosten für Zutaten DM 18,97
2 Bananen
4 Feigen
1 Stück Ingwerknolle
1 Dos. Kokoscreme
1 Pak-Choi
2 Rotbarben
2 Süsskartoffeln
1 Zucchini
1 Bd. Zitronengras

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rotbarben auf Zitronengrasspieß mit Süßkartoffel-Ingwer-Kokos-Pürée Salat: Pak-Choi-Salat auf Bananen-Cidre-Vinaigrette Dessert: Feigen-Soufflé
Zubereitung der Hauptspeise: Rotbarben auf Zitronengrasspieß mit Süßkartoffel-Ingwer-Kokos-Pürée
Die Rotbarben parrieren, mehlieren, jeweils auf einen Zitronengrasstiel stechen, in Olivenöl und einer ungeschälten Knoblauchzehe anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für das Pürée die geschälten Süßkartoffeln in Würfel schneiden, in Gemüsebrühe, Ingwerscheiben, und der Kokoscreme weichkochen, mit Sahne auffüllen, pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zucchini zu Halbmonden tournieren, in Olivenöl und einer ungeschälten Knoblauchzehe anschwenken, würzen und mit Basilikumblättern nachschwenken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

15.446 Rotbarbenfilets an Sahnegemüse

Kosten für Zutaten DM 19,74
1 Tüte Cashewkerne
100 g Krabben
40 g Nori - Algen
1 Becher BUITONI Nudeln
1 Fläschchen Madeira
2 Orangen
2 Tomaten
1 Schale Shii-Take Pilze
2 Rotbarben
1 Bd. Spinat

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Sushi Hauptspeise: Rotbarbenfilets an Sahnegemüse Dessert: Cashewsoufflé mit karamelisierten Orangen
Zubereitung der Hauptspeise: Rotbarbenfilets an Sahnegemüse
Die Rotbarben filetieren und in Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Olivenöl anbraten. Den übrigen gewaschenen Spinat, die restlichen geschnittenen Shii-Take-Pilze und die übrigen entkernten Tomatenwürfel in Butter anschwitzen, mit Sahne auffüllen, einkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Grauer Gurgunder Kabinett 'trocken' Weingut Michel/Achkarren aus Baden

15.447 Rotbarbenfilets auf Kokos-Chilisoße

Kosten für Zutaten DM 19,31
1 Chili rot
1 Becher DR.OETKER Gelatineblätter
1 Dos. Kokosmilch
100 g Meeresfrüchte gemischt
1 Becher Pumpernickel
2 Süsskartoffeln
2 Rotbarben
1 Glas Schattenmorellen
1 Bd. Spinat
1 Schale Zuckerschoten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Zuckerschotencarpaccio mit Meeresfrüchten Hauptspeise: Rotbarbenfilets auf Kokos-Chilisoße Dessert: Schattenmorellen mit Pumpernickelcreme
Zubereitung der Hauptspeise: Rotbarbenfilets auf Kokos-Chilisoße
Die Rotbarben filetieren, salzen und in Olivenöl anbraten. Den gewaschenen Spinat in Olivenöl anschwitzen und salzen. Die Süßkartoffeln schälen, mit einem Buntschneidemesser tournieren, in Olivenöl ansautieren, einige Chilischeiben unterrühren und salzen. Für die Soße Sahne mit der Kokosmilch reduzieren, einige fein geschnittene Chilischeiben einrühren und mit Salz abschmecken.

15.448 Rotbarbenfilets auf Zucchinigemüse

Kosten für Zutaten DM 13,02
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
2 Kartoffeln
100 g Parmesan frisch
2 Rotbarben
2 Tomaten
1 Zucchini
1 Becher Weintrauben rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rotbarbenfilets auf Zucchinigemüse Dessert: Geschälte Weintrauben mit

Käse
Zubereitung der Hauptspeise: Rotbarbenfilets auf Zucchinigemüse
Die Kartoffeln in Stücke schneiden und kochen. Die Rotbarben ausnehmen, schuppen, filetieren und die Gräten entfernen. Dann mit Zitrone, Salz und Pfeffer würzen, in Mehl wenden, in einer Pfanne anbraten und im Ofen weitergaren lassen. Die Tomate in Würfel schneiden und in einem Topf mit einer Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer, anbraten. Die Zucchini tournieren und zu den Tomaten geben. Alles mit Weißwein ablöschen, dann mit Creme fraiche auffüllen und Basilikum dazugeben. Die Kartoffeln mit dem Tomatengemüse auf einem Teller anrichten. Die Rotbarben daraufgeben und mit Basilikum garnieren.

15.449 Rotbarsch an Zitronensoße mit Spaghettinestern

Kosten für Zutaten DM 17,21
1 Tüte Erdnüsse ungesalzen
1 Grapefruit
1 Limette
1 Bd. Mini-Fenchel
1 Schale Pilzmischung
1 Becher DR.OETKER Paradiescreme
Karamel
1 Rotbarschfilet
1 Becher BUITONI Spaghetti
1 Strauß Zitronengras
Weitere Zutaten siehe Rezept
Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rotbarsch an Zitronensoße mit Spaghettinestern Salat: Fenchelsalat Dessert: Karamelparadies
Zubereitung der Hauptspeise: Rotbarsch an Zitronensoße mit Spaghettinestern
Das Rotbarschfilet mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft marinieren, würzen, in Weißwein pochieren und aus dem Sud nehmen. In den Sud das Zitronengras geben, mit Sahne auffüllen, reduzieren, mit kalt angerührter Stärke binden und mit Limetten- und Grapefruitabrieb verfeinern. Die Spaghetti in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen, in einer Butterflocke nachschwenken und als Nest auf einem flachen Teller anrichten. Die geputzten Pilze würfeln, in Olivenöl anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit gehackter Petersilie verfeinern und in die Spaghettinester setzen. Den Rotbarsch und die Soße in der Tellermitte anrichten und mit dem Zitronengraszweig garnieren.

15.450 Rotbarsch mit Gänseblümchen

Kosten für Zutaten DM 13,75
1 Chili rot
1 Fläschchen Cointreau
1 Goldbarsch
1 Dos. Himbeeren
1 Bd. Gänseblümchen
1 Becher Pilzmischung
1 Stange Porree
Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rotbarsch mit Gänseblümchen Dessert: Marinierte Himbeeren mit Contreaux auf Sahne
Zubereitung der Hauptspeise: Rotbarsch mit Gänseblümchen
Pilze in Scheiben schneiden und in Olivenöl anbraten. Nach dem Anbraten mit Salz und Pfeffer würzen. Chilischoten in feine Scheiben schneiden und zu der Pilzpfanne geben. Den Fisch mit Zitrone beträufeln, anbraten und im Backofen weitergaren. Den Lauch in feine Streifen schneiden und waschen. In der Fritteuse ca. 1 Min. frittieren. Den Fisch auf den Pilzen anrichten und Lauchstroh darübergeben, mit Parmesan und Gänseblümchen (eßbar und lecker!) garnieren.

15.451 Rotbarschfilet auf Tomaten-Zwiebel-Soße

Kosten für Zutaten DM 17,78
50 g Butterkekse
1 Gemüsezwiebel
5 Eiszapfen
1 Limone
3 Kartoffeln
1 Kaki
150 g Rotbarschfilet
1 Bd. Sauerampfer
1 Tomate
1 Becher IGLO gefroren Rotkohl

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rotbarschfilet auf Tomaten-Zwiebel-Soße Dessert: Kakicreme mit Butterkeksen
Zubereitung der Hauptspeise: Rotbarschfilet auf Tomaten-Zwiebel-Soße
Das Rotbarschfilet in Olivenöl anbraten, in Butter nachschwenken, Zwiebelscheiben und entkernte Tomatenspalten dazugeben, mit Weißwein ablöschen, mit frisch gehacktem Basilikum, Salz und Pfeffer verfeinern und ziehen lassen. Den Rotkohl mit Butter und Sahne einreduzieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die gleichmäßig tournierten Eiszapfen im Salzwasserbad blanchieren, in brauner Butter nachschwenken, mit Salz, Pfeffer, Muskat und etwas frisch gehacktem Sauerampfer verfeinern. Die geschälten Kartoffeln würfeln, im Salzwasserbad weichkochen, mit einer Püreepresse in einen Fond aus heißer Butter und Sahne rühren und mit Salz, Muskat und frisch gehacktem Sauerampfer verfeinern. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Château Villerambert Julien Marcel Julien/Caunes/Minervois aus Südwestfrankreich

15.452 Rotbarschfilet Orly

Kosten für Zutaten DM 17,65
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
1 Apfel
5 Kartoffeln
1 Paprika Rot
1 Orange
1 Glas Oliven
2 Möhren
150 g Rotbarschfilet
1 Romanesco
100 g Speck durchwachsen
8 Walnüsse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rotbarschfilet Orly Salat: Gefüllte Eier an Waldorfsalat
Zubereitung der Hauptspeise: Rotbarschfilet Orly
Das Rotbarschfilet säubern, säuern und salzen, mehlieren, durch einen Teig aus Mehl, 2 Eiern, Weißwein, Salz und Pfeffer ziehen und im tiefen Fett ausbacken. Die geschälten Kartoffeln mit einem Spiralschneider zu dünnen Fäden drehen, im tiefen Fett fritieren und salzen. Die Romanescoröschen im Salzwasserbad blanchieren und in Butter, Salz, Pfeffer und Muskat nachschwenken.Für die Soße den gewürfelten Speck in etwas Olivenöl auslassen, mit Tomatenmark verfeinern, mit Gemüsebrühe auffüllen, die Paprikawürfel unterrühren und einkochen. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1996 Gavi di Gavi Fratelli Doggliani S.P.A. La Morra/Piemont aus Italien

15.453 Rotbarschpfanne

Kosten für Zutaten DM 16,68
1 Glas Cornichons
1 Birne
Schoko
3 Kartoffeln
5 Möhren
2 Nektarinen
150 g Rotbarschfilet
1 Schale Rucola
3 Schalotten
1 Bd. Spargelbohnen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

kleine pk Cornflakes
Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rotbarschpfanne Dessert: Gefüllte Birne auf Soßenspiegel
Zubereitung der Hauptspeise: Rotbarschpfanne
Das Rotbarschfilet säubern, in Würfel schneiden, mit Weißwein, Zwiebelringen und dem Cornichonsaft einkochen, würzen, mit Sahne auffüllen, geschnittene Cornichons einrühren und mit kalt angerührter Stärke binden. Die Spargelbohnen zu einem Zopf flechten, in Salzwasser und einer Prise Muskat blanchieren, abgießen und nachschmecken. Die Möhren in Form tournieren, in Zucker-Salzwasser blanchieren, abgießen und mit einer Butterflocke nachschmecken. Die geschälten Kartoffeln mit einem Spiralschneider zu Spaghetti drehen,

im tiefen Fett ausbacken und salzen. Den gewaschenen Rucola fritieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

15.454 Rotkohlsalat mit kleinen Reitern

Kosten für Zutaten DM 12,35
2 Bratwürste
1 Glas ERLENHOF Aprikosenkonfitüre
1 Gurke
1 Kohlrabi
2 Kiwis
1 Becher Muesli
1 Glas KÜHNE Rotkohl

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rotkohlsalat mit kleinen Reitern Dessert: Muesliplätzchen auf Aprikosensoße
Zubereitung der Hauptspeise: Rotkohlsalat mit kleinen Reitern
Den Rotkohl abtropfen und mit einer Vinaigrette (1 Teil Essig in eine Schüssel geben, Salz und Pfeffer unterrühren und zum Schluss! 3 Teile Öl einrühren) marinieren. Den Kohlrabi schälen, in eine runde Form bringen und in dünne Scheiben reiben. Die Enden der Gurke abschneiden, die Gurke längs und quer halbieren und jedes Stück fächerförmig einschneiden. Die Bratwürste kreuzweise einschneiden und in Öl braten.

15.455 Roulade Donald Duck

Kosten für Zutaten DM 14,26
150 g Entenbrust
1 Töpfchen Himbeeren
1 Becher Keniabohnen
2 Orangen
150 g Rucola
2 Tomaten
50 g Ziegenkäse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Roulade Donald Duck Dessert: Joghurttörtchen auf der Flucht
Zubereitung der Hauptspeise: Roulade Donald Duck
Die Keniabohnen blanchieren. Die Entenbrust von ihrer Haut befreien, horizontal halbieren, plattieren, würzen, mit Ruccola und dem Ziegenkäse belegen und zusammenrollen. Die Rollen in Alufolie einwickeln und im Ofen bei 220°C garen. Die Entenbrusthaut mit Alufolie und einem Topf beschwert bei milder Hitze in einer Pfanne mit Öl knusprig braten. Balsamico reduzieren, mit Rotwein und Brühe auffüllen und mit Butter aufmontieren. Die Tomaten halbieren, entkernen, vierteln und mit den abgegossenen Bohnen zusammen in

einer Pfanne in Olivenöl anschwenken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Gemüse auf einem Teller anrichten. Die Roulade aufschneiden, von der Alufolie befreien und zu dem Gemüse geben. Die krosse Haut danebenlegen und alles mit der Sauce beträufeln. Mit Ruccola garnieren.

15.456 Rumpsteak an Sahnegemüse

Kosten für Zutaten DM 19,04
3 Kartoffeln
150 g SCHWARTAU Kuvertüre halbbitter
4 Möhren
150 g Rumpsteak
500 g Rote Bete vorgekocht
1 Glas Schattenmorellen
1 Wirsing
2 Zwiebeln rot
1 Becher Wiener Boden

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rumpsteak an Sahnegemüse Dessert: Schwarzwälder-Morellen-Torte
Zubereitung der Hauptspeise: Rumpsteak an Sahnegemüse
Das Rumpsteak würzen und in Olivenöl anbraten. Einige Wirsingblätter in Salzwasser und Kümmel blanchieren, abgießen, einrollen, mit Weißwein auffüllen und im Ofen garen. Die Kartoffeln tournieren, in Salzwasser und Rote-Bete-Sud blanchieren, einige Rote-Bete-Scheiben dazugeben und einkochen. Die Zwiebelspalten und tournierte Möhren in Butter anschwitzen, würzen, mit Sahne auffüllen und einkochen. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1993 Banyuls Tradition La Cave de l'Abbé Rous/Clos du Moulin/Banyuls aus Frankreich

15.457 Rumpsteak auf Champignonrahm

Kosten für Zutaten DM 18,09
1 Schale Champignons groß
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
4 Kartoffeln
4 Möhren
1 Dos. Pfirsiche
3 Pflaumen
150 g Rumpsteak
1 Bd. Sauerampfer
2 Zwiebeln
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Wirsingrahmsoße mit Sauerampfer Hauptspeise: Rumpsteak auf Champignonrahm
Dessert: Spritzkuchen auf Fruchtragout
Zubereitung der Hauptspeise: Rumpsteak auf Champignonrahm

Das Rumpsteak würzen und in Olivenöl braten. Die Zwiebeln würfeln und mit Champignonscheiben in Butter, Salz und Pfeffer anschwenken, mit Sahne auffüllen und einkochen. Die Möhren mit etwas Grün tournieren, in gezuckertem Salzwasser garen und mit einer Butterflocke nachschwenken. Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser und Kümmel garen, abgießen, aufschneiden und einen Schlag Creme fraiche darübergeben.

15.458 Rumpsteak auf Thunfischrisotto

Kosten für Zutaten DM 13,08
400 g Artischockenherzen
2 Blutorangen
1 Paprika Rot
150 g Rumpsteak
250 g Risotto schwarz
1 Ricotta
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rumpsteak auf Thunfischrisotto Dessert: Ricottagratin à l‘ Orange
Zubereitung der Hauptspeise: Rumpsteak auf Thunfischrisotto
Eine Zwiebel würfeln, in einem Topf glasig dünsten, das Risotto dazugeben und mit Wasser und einem Brühwürfel ablöschen. Ein gevierteltes Artischockenherz mit hineingeben. Einkochen lassen und wieder ablöschen. Dies solange wiederholen, bis der Reis gar ist. Die Paprika schälen, in Würfel schneiden und mit Würfeln der zweiten Zwiebel und den Artischockenherzen in einer Pfanne mit Öl angehen lassen. Das Rumpsteak würzen, mit einer Knoblauchzehe zusammen in Öl anbraten und zum Weitergaren ca. 8 min bei 200°C in den Ofen stellen. Das Risotto mit Salz und Pfeffer würzen und etwas geschlagener Sahne verfeinern. Das Steak aus dem Ofen holen, in Butter nachbraten und bei Seite legen. Das Fett aus der Pfanne abgießen, Rotwein, Sahne und 1/2 Brühwürfel in der Pfanne zu einer Sauce montieren. Das Gemüse mit dem Risotto auf einem Teller anrichten. Das Fleisch und die Sauce dazugeben.

15.459 Rumpsteak im Crepe mit Shrimpssauce

Kosten für Zutaten DM 13,70
250 g Frischkäse
1 Dos. Pfirsiche
200 g Rumpsteak
1 Becher Shrimps
1 Tomate
250 g Spargelspitzen
3 Stangen Zwiebellauch

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Pfirsich mit Frischkäse gefüllt Hauptspeise: Rumpsteak im Crepe mit Shrimps-

sauce
Zubereitung der Hauptspeise: Rumpsteak im Crepe mit Shrimpssauce
Aus der Schale der Tomate ein Röschen drehen und den Rest der Tomate würfeln. Das Rumpsteak in einer Pfanne mit Öl braten, salzen und pfeffern. Aus Mehl, Eiern und Milch einen Pfannkuchenteig herstellen und in der Pfanne ausbacken. Den Spargel in einem Topf erwärmen. Den Lauch in heißem Wasser blanchieren. Die Shrimps mit Butter in einem Topf anschwitzen, etwas Sahne, Salz und Pfeffer und die Tomatenwürfel dazugeben. Eine Zehe Knoblauch und etwas Schnittlauch kleinschneiden und ebenfalls dazugeben. Den Pfannkuchen auf einen Teller geben, das Rumpsteak in diesen "hineinwickeln", die Shrimpssoße außenherum gießen und den Rand mit Spargel, Lauch und dem Tomatenröschen garnieren.

15.460 Rumpsteak im Mangoldmantel

Kosten für Zutaten DM 17,93
1 Schale Champignons
1 Schale Cocktailtomaten
1 Tafel Blockschokolade
1 Schale Erdbeeren
4 Kartoffeln
1 Karambole
1 Mangold
150 g Rumpsteak braun
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rumpsteak im Mangoldmantel Dessert: Erdbeerträume Getränk: Tropischer Drink
Zubereitung der Hauptspeise: Rumpsteak im Mangoldmantel
Das Rumpsteak plattieren, den Fettrand einschneiden, würzen und in Olivenöl anbraten. Die entstrunkten Mangoldblätter im Salzwasser-Muskat-Bad blanchieren, das Rumpsteak umwickeln und im Ofen bei 220° garziehen. Die gewaschenen Kartoffeln in dicke Scheiben schneiden, im Salzwasserbad garziehen, mit einem Pariser Löffel aushöhlen und mit den gewürzeten, in Butter angeschwenkten Cocktailtomaten füllen. Für die Soße die Zwiebel- und Champignonwürfel in Butter anschwitzen, mit Sahne auffüllen, reduzieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

15.461 Rumpsteak im Zucchinimantel

Kosten für Zutaten DM 12,60
1 Banane
50 g Gorgonzola
1 Becher Pilzmischung
150 g Rumpsteak
1 Radicchio
250 g Quark
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rumpsteak im Zucchinimantel Dessert: Quarksoufflé
Zubereitung der Hauptspeise: Rumpsteak im Zucchinimantel
Mit Hilfe eines Gurkenhobels Längsstreifen von der Zucchini abhobeln. Das Rumpsteak dritteln, ein Stückchen Käse, Salz und Pfeffer auf die Fleischstücke geben und diese in je einen Zucchinistreifen einwickeln und mit Spießen fixieren. Diese in einer Pfanne anbraten und zum Überbacken bei 200°C in den Ofen geben. Die Pilze waschen, in Scheiben schneiden, in Butter ansautieren und würzen. Zum Schluß frische Kräuter -in der Grundausstattung enthalten-dazugeben. Den Radicchio vierteln, von den äußeren Blättern befreien und in einer Pfanne mit Zucker, einer drittel Flasche Rotwein und drei Scheiben Butter weichkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Fleisch und den Radicchio auf einem Teller anrichten. Die Pilze in die Mitte geben und mit der Sauce des Radicchios umranden.

15.462 Rumpsteak in Rahmpilzen

Kosten für Zutaten DM 18,43
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
1 Becher Bandnudeln schwarz
1 Schale Feldsalat
1 Glas Oliven grün
1 Paprika Rot
1 Mango
1 Schale Pilzmischung
150 g Rumpsteak
4 Schalotten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rumpsteak in Rahmpilzen Salat: Feldsalat mit Mangostreifen
Zubereitung der Hauptspeise: Rumpsteak in Rahmpilzen
Das Rumpsteak würzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen bei 180°C für 8 Min. garziehen. Für die Soße die geputzten Pilze mit den übrigen gewürfelten Schalotten in Olivenöl und einer Butterflocke anbraten, mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen, mit Weißwein und einer Ecke Brühwürfel ablöschen und mit geschlagener Sahne, einem EL Crème fraîche und frisch gehackter Petersilie verfeinern. Die Paprika vierteln, entkernen und mit einer Knoblauchzehe und einem Basilikumblatt in Olivenöl anbraten, ziehen lassen, die Schale abziehen und in einer Butterflocke nachschwenken."

15.463 Rumpsteakscheiben im Mungobohnensprossen-Mangold-Mantel

Kosten für Zutaten DM 19,38
1 Schale Austernpilze
1 Baby Ananas
2 Bananen
1 Becher DR.OETKER Gelatineblätter
1 Bd. Mangold
1 Becher Mungobohnensprossen
150 g Rumpsteak
2 Tomaten
1 Schale Quark
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Rumpsteakscheiben im Mungobohnensprossen-Mangold-Mantel Dessert: Bananenquarkmousse auf Ananas
Zubereitung der Hauptspeise: Rumpsteakscheiben im Mungobohnensprossen-Mangold-Mantel
Das Rumpsteak würzen, in Streifen schneiden und in Olivenöl anbraten. Einige Mangoldblätter vom Strunk befreien, kurz im Salzwasserbad blanchieren, mit einigen Mungobohnensprossen um die Rumpsteakstreifen wickeln und in Butter garziehen. Die geschnittenen Austernpilze mit Salz, Pfeffer, frischen Kräutern und Knoblauch würzen, in Olivenöl anbraten und mit Weißbrotstücken und einem untergerührten Ei in einer gebutterten Form im Ofen backen. Die Zwiebelscheiben in Butter anschwitzen, mit Rotwein ablöschen, würzen, einkochen und zum Schluß einige Tomatenwürfel unterrühren. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1994 Don Sebast´Crianza Tempranillo aus Rioja/Cenicero aus Spanien

15.464 Rumpsteakspieße im Speckmantel auf Rahmgemüse

Kosten für Zutaten DM 17,98
1 Apfel
1 Glas Filets von Sardellen
3 Kartoffeln
1 Mangold
1 Becher SCHWARTAU Marzipan
150 g Rumpsteak
1 Tüte Sesam
100 g Schinkenspeck
3 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Tomatencarpaccio mit fritierten Sardellen Hauptspeise: Rumpsteakspieße im Speckmantel auf Rahmgemüse Dessert: Gratinierte Marzipancreme mit Sesamäpfeln
Zubereitung der Hauptspeise: Rumpsteakspieße im Speckmantel auf Rahmgemüse
Das Rumpsteak plattieren, würzen, mit drei Scheiben Schinkenspeck belegen, einrollen, in Scheiben schneiden, auf Holzstiele spießen und in Olivenöl anbraten. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Brühe garen. Die Mangoldstiele in Streifen schneiden, in Sahne, Salz und Pfeffer einkochen, die gegarten Kartoffelwürfel und die geschnittenen Mangoldblätter einrühren und mit einem Schuß Weißweinessig, Salz und Pfeffer

verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt verzieren.

15.465 Sahne Hacksteak im Parmamantel

Kosten für Zutaten DM 13,85
1 Becher Hackfleisch
2 Kiwis
1 Becher Parmaschinken geräuchert
1 Paprika Rot
1 Becher TUFFI Quark
2 Zwiebeln rot
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Sahne Hacksteak im Parmamantel Dessert: Feinschmeckercreme Kiwi
Zubereitung der Hauptspeise: Sahne Hacksteak im Parmamantel
1 Zwiebel fein hacken, mit Hackfleisch, 1 ganzen Ei und 1/2 klein gewürfelten Paprika vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Toastbrot in Sahne aufweichen und dazugeben. Teig zu Frikadellen formen und in Öl braten. Fertige Frikadelle mit Schinken umwickeln und ganz kurz noch mal in der Pfanne anbraten. Die zweite klein gewürfelte Paprikahälfte und die turnierten Zucchini kurz dazugeben und alles mit Calvados flambieren.

15.466 Salatkomposition mit Rumpsteakstreifen und Risottobratlingen

Kosten für Zutaten DM 14,11
200 g Pilzmischung
50 g Parmesan
150 g Mozzarellakugeln
150 g Rumpsteak
150 g Rucola
4 Tomaten
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Pilzsüppchen "Rimini" Hauptspeise: Salatkomposition mit Rumpsteakstreifen und Risottobratlingen
Zubereitung der Hauptspeise: Salatkomposition mit Rumpsteakstreifen und Risottobratlingen
Reis in Olivenöl glasig dünsten, mit Wasser und einem Gemüsebrühwürfel ablöschen und kochen lassen. Ein paar Pilze in Scheiben schneiden, mit Zwiebelwürfeln angehen lassen und mit Wasser ablöschen. Die Pilze in den bißfesten Reis geben, würzen, mit geriebenem Parmesan, zwei El Mehl und zwei Eiern vermengen und in einer Pfanne mit Öl zu Bratlingen braten. Das Rumpsteak vom Fett befreien, in feine Scheiben schneiden und in Olivenöl in einer Pfanne anbraten. Die Tomaten halbieren, entkernen, in Stücke schneiden und zu dem Fleisch geben. Dieses mit Salz und Pfeffer würzen und mit Sojasauce, Tabasco und

Balsamico ablöschen. Den Ruccola auf einem Teller anrichten, das Fleisch mit der Sauce darübergeben. Die Bratlinge dazulegen und mit kleingeschnittenen Mozzarellakugeln und Basilikum garnieren.

15.467 Saltimbocca von der Hähnchenkeule

Kosten für Zutaten DM 13,43
2 Äpfel grün
3 Hähnchenunterschenkel
100 g Käse
Roquefort
3 Scheiben Schinken roh
1 Tomate
1 Bd. Salbei
300 g Tempura

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Schmorapfel in Roquefortsauce Hauptspeise: Saltimbocca von der Hähnchenkeule
Zubereitung der Hauptspeise: Saltimbocca von der Hähnchenkeule
Die Hähnchenschenkel mit Salz und Pfeffer würzen und mit Salbei und Schinken umwickeln. Die umwickelten Hähnchenschenkel in einer Pfanne anbraten und dann in der Mikrowelle weitergaren lassen. Weißwein reduzieren lassen, ein paar Salbeiblätter mithineingeben und diese nach ein paar Minuten wieder entfernen. Salzen, pfeffern und dann mit einem Schneebesen Butterflocken einrühren. Einige Salbeiblätter in dem Tempurateig wälzen und in Öl fritieren. Die Hähnchenschenkel mit den Salbeiblättern auf einen Teller geben und mit Sauce umgeben.

15.468 Saltimbocca von der Putenleber mit Senf-Perlzwiebelsoße

Kosten für Zutaten DM 17,38
1 Broccoli
1 Baby Ananas
3 Kartoffeln
3 Becher Kaffeepulver
1 Schale Kirschtomaten
150 g Putenleber
1 Becher SCHWARTAU Moccabohnen
100 g Schinkenspeck
1 Glas Silberzwiebeln
1 Bd. Salbei

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Saltimbocca von der Putenleber mit Senf-Perlzwiebelsoße Salat: Tomaten-Broccoli-Salat Dessert: Ananasbeignets auf Kaffee-Schokoladen-Soße
Zubereitung der Hauptspeise: Saltimbocca von der Putenleber mit Senf-Perlzwiebelsoße

Die Putenleberstückchen leicht aufschneiden, mit einem Salbeiblättchen und einer kleinen Scheibe Speck füllen und in Olivenöl anbraten. Mit Rotwein, Butter und Balsamico ablöschen. Für die Soße einen Sud aus Gemüsebrühe, einem Eßlöffel Senf, Weißwein, Sahne, Silberzwiebelsaft, Salz und Pfeffer herstellen. Zum Schluß die Silberzwiebeln hinzugeben und einige Minuten ziehen lassen. Die Kartoffeln und den übrigen Speck in Würfel schneiden, in Olivenöl anbraten und alles auf einem flachen Teller anrichten. Hierzu empfiehlt unserer Weinfachfrau, Frau Fischer, einen 1997 Saint Auspice Côte du Ventoux, La Cave Sylla aus Frankreich

15.469 Saltimbocca von der Scholle an mediterranem Gemüse

Kosten für Zutaten DM 19,23
1 Aubergine
1 Chili rot
1 Becher EDEKA Blätterteig
1 Glas Erdnußbutter
1 Becher IGLO Erbsen gefroren
3 Kartoffeln
50 g Parmaschinken
1 Mango
150 g Schollenfilets

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Saltimbocca von der Scholle an mediterranem Gemüse Dessert: Erdnuß-Mango-Creme im Blätterteigherz
Zubereitung der Hauptspeise: Saltimbocca von der Scholle an mediterranem Gemüse
Die Schollenfilets würzen, jeweils mit einem Basilikumblatt und einer Scheibe Parmaschinken belegen und in Olivenöl beidseitig anbraten. Die Aubergine in Streifen schneiden und mit Olivenöl, der halbierten Chilischote und einer ungeschälten Knoblauchzehe in einer Grillpfanne schmoren. Die Erbsen in Butter mit Salz und Pfeffer anbraten und mit etwas Gemüsefond verfeinern. Die geschälten Kartoffeln in Würfel schneiden, in Salzwasser kochen, abgießen, mit Milch, Butter und Sahne aufpürieren und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat abschmecken. Alles dekorativ auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

15.470 Sate von Putenbrust

Kosten für Zutaten DM 14,29
1 Apfel rot
500 g Griess
6 Stangen Lauchzwiebeln
200 g Putenbrust
500 g Sategewürz
1 Becher Weintrauben grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Sate von Putenbrust Dessert: Gratinierte Grießschnitte
Zubereitung der Hauptspeise: Sate von Putenbrust
Die Putenbrust in Stücke schneiden. Die Trauben halbieren, entkernen und abwechselnd mit den Putenstücken auf einen Spieß stecken. Den Spieß in Sategewürz wenden und in einer Pfanne mit Öl anbraten, dann im Ofen zu Ende garen. Den Lauch kürzen, kreuzweise einschneiden und erst in Stärke, dann in einer Mischung aus Stärke, Ei, Sate und Weißwein wenden. In der Friteuse fritieren. Den Rest der Weintrauben in einer Pfanne ansautieren, mit Weißwein ablöschen und Sahne auffüllen, mit Curry abschmecken. Auf einem Teller die Sauce verteilen, den Spieß und Lauch darüberlegen.

15.471 Sauerkrautkotelett im Erdnußmantel

Kosten für Zutaten DM 14,03
1 Bd. Frühlingszwiebeln
400 g Erdnüsse
1 Ingwerknolle
7 Möhren
1 Schweinekotelett
500 g Sauerkraut
200 g Tofu geräuchert
250 g Quark

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gemüsesticks mit Kräuterquark Hauptspeise: Sauerkrautkotelett im Erdnußmantel
Zubereitung der Hauptspeise: Sauerkrautkotelett im Erdnußmantel
Das Schweinekotelett vom Knochen befreien, eine Tasche hineinschneiden und diese mit Sauerkraut füllen. Zwei Handvoll Erdnüsse schälen und mit einer Scheibe Toastbrot zusammen im Mixer mahlen. Das Fleisch erst in Mehl, dann in verquirltem Ei, zum Schluß in der Haselnußpanade wenden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Zum Weitergaren bei 180°C Umluft in den Ofen stellen. Den Rest des Frühlingszwiebelgrüns kleinschneiden und mit dem geschälten, gewürfelten Ingwer in Butter braten. Zwei Herzen aus Toastbrot und Tofu ausstechen und anbraten. Diese auf einen Teller legen. Das Frühlingszwiebelgrün auf dem Teller verteilen, und das Fleisch darauflegen.

15.472 Sautierte Wachtel

Kosten für Zutaten DM 17,90
1 Broccoli
1 Banane
1 Becher Feldsalat
1 Becher Lachs geräuchert
4 Kartoffeln
4 Mandarinen
1 Glas Nuss-Nougat-Creme
1 Becher Studentenfutter
1 Glas Schwarzwurzeln

2 Wachteln

Kochduell Grundausstattung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Feldsalat mit Reibekuchen, Lachs und Schwarzwurzelcremesuppe Hauptspeise: Sautierte Wachtel Dessert: Kaiserschmarrn
Zubereitung der Hauptspeise: Sautierte Wachtel
Die Wachteln auslösen, würzen, in einer Pfanne mit Öl anbraten und im Ofen weitergaren lassen. Den Broccoli in Röschen zupfen und diese in Wasser blanchieren. Rotwein mit Balsamico aufkochen lassen, Butter hinzufügen und pürieren. Den Broccoli abgießen und in Butter kurz anziehen lassen. Die restlichen Kartoffeln in Würfel schneiden, diese in einer Pfanne mit Öl goldbraun braten, und mit Salz und Muskat würzen. Die Sauce auf einen Teller geben, den Broccoli, die Wachteln und die Kartoffeln darüberlegen.

15.473 Scaloppine mit gebratenen Artischockenherzen

Kosten für Zutaten DM 14,65
1 Chinakohl
1 Dos. Artischockenherzen
1 Becher Griess
200 g Kalbsschnitzel
1 Glas Preiselbeeren
1 Becher Mandelblättchen
1 Tomate

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Scaloppine mit gebratenen Artischockenherzen Salat: Griesskroketten auf Chinakohlsalat
Zubereitung der Hauptspeise: Scaloppine mit gebratenen Artischockenherzen
Die Mandelblättchen in einer Pfanne anrösten und die Artischockenherzen dazugeben. Das Kalbsschnitzel vierteln, würzen und in einer Pfanne anbraten. Die andere Hälfte des Chinakohls ebenfalls in Scheiben schneiden und mit Brandy, Salz, Pfeffer und Honig anbraten. Das Kalb mit Weißwein ablöschen, Butter und die in Würfel geschnittene Tomate hinzufügen. Alles auf einem Teller anrichten und mit frischen Kräutern garnieren.

15.474 Scharfe Fusilli in Zucchiniragout

Kosten für Zutaten DM 14,60
1 Becher IGLO Himbeeren
200 g Putenbrust
1 Peperoni rot
1 Orange
1 Piccolo
1 Becher BARILLA Spiralnudeln
1 Zucchini
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Scharfe Fusilli in Zucchiniragout Dessert: Orangen-Sekt-Kaltschale
Zubereitung der Hauptspeise: Scharfe Fusilli in Zucchiniragout
Die Nudeln kochen. Die Putenbrust plattieren, halbieren, würzen und in einer Pfanne mit Pflanzenfett braten. Die Zucchini in Scheiben schneiden, mit der gewürfelten Zwiebel in einer Pfanne anbraten und etwas von der zuvor entkernten Peperoni hinzugeben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen, mit Weißwein ablöschen und dann die garen Nudeln ebenfalls in die Pfanne geben. Zum Schluß ein geschlagenes Ei mit einrühren. Den Rest der Peperoni längs einritzen und mit der Tomatenrose auf einen Teller legen. Die Nudeln auf den Teller geben und mit dem Fleisch bedecken. Minze und Petersilie lassen sich als Dekoration verwenden.

15.475 Schmetterling "Rosmarin"

Kosten für Zutaten DM 19,85
150 g Blaubeeren
400 ml Fleischfond
5 Kartoffeln
150 g SCHWARTAU Kuvertüre schwarz
1 Glas Maronen
100 g Pecorino
2 Orangen
150 g Rinderfilet
100 g Ricotta
1 Bd. Rosmarin
1 Tortenboden

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schmetterling "Rosmarin" Dessert: Sweet as T
Zubereitung der Hauptspeise: Schmetterling "Rosmarin"
Den Fleischfond reduzieren lassen. Die Kartoffeln halbieren, würzen und, mit Wasser bedeckt, ca. 5 min. in der Mikrowelle vorgaren. Das Rinderfilet würzen. Auf der Längsseite ein kleines Dreieck ausschneiden. Von derselben Seite aus bis kurz vor die andere Seite einschneiden und aufklappen, so daß eine Schmetterlingsform entsteht. Diesen "Schmetterling" zuerst auf der inneren Seite anbraten. Den Pecorino in feine Scheiben schneiden und auf dem Filet verteilen. Eine Handvoll Rosmarin mit einer Knoblauchzehe in Olivenöl anbraten, mit Balsamico ablöschen und mit dem Fond auffüllen und reduzieren lassen. Die halbgaren Kartoffeln mit Salz und Olivenöl goldgelb braten und auf einem Teller anrichten. Das Fleisch mit der Sauce in die Mitte geben.

15.476 Scholle mit Lauch-Variation

Kosten für Zutaten DM 14,26
1 Becher DR.OETKER Creme double
2 Stangen Lauch
1 Bd. Kerbel
250 g Kürbiskerne
1 Limone
1 Scholle
1 Sternfrucht
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Scholle mit Lauch-Variation Dessert: Sweet toast
Zubereitung der Hauptspeise: Scholle mit Lauch-Variation
Die Zwiebeln in Ringe schneiden und in Butter anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und mit Sahne und Creme Double auffüllen. Den Lauch in Scheiben schneiden und dazugeben. Mit dem Kerbel, Schnittlauch, einem Gemüsebrühwürfel, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Scholle filetieren, würzen, mehlieren und ca. eine Minute in Butter und Öl braten. Ein wenig vom Rest des Lauches in feinste Streifen schneiden und fritieren. Die Sauce auf einen Teller geben. Den Fisch und den Lauch darauf anrichten. Mit Kerbel garnieren.

15.477 Schollenfilet auf Wurzelsudgemüse

Kosten für Zutaten DM 17,98
1 Broccoli
1 Honigmelone
200 g DANONE Hüttenkäse
1 Stange Lauch
3 Kartoffeln
6 Möhren mit grün
2 Pfirsiche
1 Becher Suppengemüse
150 g Schollenfilet

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Broccolicremesuppe Hauptspeise: Schollenfilet auf Wurzelsudgemüse Dessert: Melonenfruchtschale
Zubereitung der Hauptspeise: Schollenfilet auf Wurzelsudgemüse
Das Schollenfilet würzen, mehlieren, in Olivenöl anbraten und in Butter nachgaren. Das Suppengemüse, den Lauch, die Möhren und Kartoffeln kleinschneiden, in Olivenöl ansautieren, mit einem Schuß Weißwein ablöschen, mit Gemüsebrühe und Sahne verfeinern und zum Binden einen Eßlöffel Stärke unterrühren. Für die Soße frischen Basilikum, Olivenöl, Salz und Pfeffer pürieren und alles auf einem flachen Teller anrichten. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Macabeo Lazán Bodega Pirineros / Barbastro, Somontano aus Spanien

15.478 Schollenfilets im Rote-Linsen-Mäntelchen

Kosten für Zutaten DM 14,31
1 Becher IGLO Broccoli gefroren
1 Fenchel
3 Kartoffeln
1 Becher Linsen rot
150 g SCHWARTAU Kuvertüre halbbitter
1 Fläschchen Johannisbeerlikör
2 Pfirsiche
250 g Mascarpone
1 Scholle

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schollenfilets im Rote-Linsen-Mäntelchen Dessert: Pfirsichrosette a la Brigitte
Zubereitung der Hauptspeise: Schollenfilets im Rote-Linsen-Mäntelchen
Den Broccoli in Wasser langsam auftauen und erwärmen. Eine Handvoll rote Linsen mit etwas Mehl und einem Ei zu einem sämigen Teig vermengen. Die Scholle filieren. Die Filets salzen, pfeffern, mit Zitrone beträufeln, zuerst durch Mehl, dann durch den Linsenteig ziehen und in einer Pfanne braten. Den Fenchel halbieren. Die äußere Hülle und den in Scheiben geschnittenen Rest dünsten. Die Kartoffeln schälen, würfeln und kochen. Den Fenchel würzen und auf einen Teller geben. Die Kartoffeln und den Broccoli daneben verteilen. Die Schollenfilets darauf anrichten.

15.479 Schwäbische Verführung

Kosten für Zutaten DM 14,55
1 Birne
250 g Honigkuchen
500 g Griess
200 g Kalbsschnitzel
150 g SCHWARTAU Kuvertüre schwarz
1 Mangold
2 Rote Bete
1 Bd. Salbei

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Grieß-Suppe Hauptspeise: Schwäbische Verführung Dessert: Honigkuchen-Nocken auf Birne
Zubereitung der Hauptspeise: Schwäbische Verführung
Zwei große Blätter des Mangold blanchieren. Das Kalbsschnitzel plattieren. Die Mangoldblätter darauflegen und würzen. Die Ränder abschneiden, das Schnitzel zusammenrollen, in einer Pfanne anbraten und im Ofen ca. 10 min langsam zu Ende garen. Den Salbei in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und Sahne, Tomatenmark, Salz und Pfeffer verfeinern. Die Rote Bete schälen, in feine Scheiben hobeln, und diese bei 180°C fritieren. Diese Chips kreisförmig auf einem Teller verteilen. Die Roulade tranchieren und in die Mitte geben. Mit der Sauce umranden.

15.480 Schwäbischer Bauernteller

Kosten für Zutaten DM 12,49
1 Avocado
3 Kartoffeln
1 Glas Kapernäpfel
2 Tomaten
1 Becher Schinkenspeck
1 Becher DR.OETKER Rote Grütze

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schwäbischer Bauernteller Dessert: Variation von Beeren und Avocado
Zubereitung der Hauptspeise: Schwäbischer Bauernteller
Für das Gratin die Kartoffeln schälen, halbieren und in sehr feine Scheiben schneiden. Die Tomaten kurz in heißem Wasser blanchieren, Haut abziehen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Einen Becher Sahne einkochen lassen. Die Auflaufform fetten, mit Knoblauch ausreiben, frische Basilikumstreifen, Kartoffel- und Tomatenscheiben hineinlegen, die reduzierte Sahne darübergießen und im Ofen ausbacken. Für die Kapernsauce Weißwein mit einem Brühwürfel reduzieren lassen. Die Kapern hinzugeben, mit etwas Sahne auffüllen und fünf Minuten ziehen lassen. Angerichtet wird der rohe Südtiroler Speck mit der Kapernsauce und dem Gratin.

15.481 Schwarze Nudeln mit gefüllten Weißweintomaten

Kosten für Zutaten DM 19,91
1 Becher NESTLE Blätterteig
1 Birne
100 g Gorgonzola
200 g Meeresfrüchte gemischt
1 Becher Nudeln schwarz
1 Mangold
200 g Thunfisch
1 Becher Suppengemüse
2 Tomaten
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gegrillte Thunfischstreifen auf Suppengemüse Hauptspeise: Schwarze Nudeln mit gefüllten Weißweintomaten Dessert: Gorgonzolablätterteigplätzchen mit Birnenkompott
Zubereitung der Hauptspeise: Schwarze Nudeln mit gefüllten Weißweintomaten
Die schwarzen Nudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen und mit einer Butterflocke nachschwenken. Für die Soße die Zwiebelwürfel in Weißwein und Sahne einkochen, würzen, einige Mangoldblätter dazugeben, ziehen lassen und über die gekochten Nudeln nappieren. Die Tomaten im oberen Drittel aufschneiden, aushöhlen, mit den Meeresfrüchten füllen und im Weißweinbad dämpfen.

15.482 Schweinefilet auf Apfelsoße mit Frühlingsrollen

Kosten für Zutaten DM 19,97
1 Glas Apfelmus
1 Baby Ananas
200 g Frühlingsrollenteig
1 Glas SCHWARTAU Himbeermarmelade
1 Stange Lauch
1 Schale Meeresalgen
150 g Schweinefilet
1 Schale Sojasprossen
4 Tomaten
1 Liter LANGNESE Schokoladeneis
Weitere Zutaten siehe Rezept
Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinefilet auf Apfelsoße mit Frühlingsrollen Dessert: Himbeerkompott an Ananas mit Schokoladeneis
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinefilet auf Apfelsoße mit Frühlingsrollen
Das Schweinefilet würzen, in Olivenöl anbraten und 5 Min. bei 180°C im Ofen mit Knoblauch, Lorbeer und Basilikum garziehen. Den Lauch in Rauten schneiden, würzen und in Olivenöl ansautieren. Die entkernten Tomaten würzen, in Olivenöl anschwitzen und mit frischem Basilikum verfeinern. Die Sojasprossen und die Meeresalgen würzen, in Olivenöl anschwitzen, in den mit Eigelb bestrichenen Frühlingsrollenteig einwickeln und in tiefem Fett ausbacken. Für die Soße einen Brühwürfel mit dem Apfelmus erwärmen, mit Zimt, Ingwer, Salz, Pfeffer, Tabasco, Weißwein und Soja abschmecken. Hierzu empfiehlt unser Weinfachmann einen 1997 Weißer Burgunder Weingut Krüger- Rumpf von der Nahe

15.483 Schweinefilet auf buntem Gemüse

Kosten für Zutaten DM 19,32
1 Schale Champignons
1 Broccoli
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Becher Kartoffelpüree
3 Mini-Auberginen
1 Schale Physalis
1 Schweinefilet
1 Becher Schokoküsse
1 Glas Tomaten getrocknet
Weitere Zutaten siehe Rezept
Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Carpaccio von Auberginen und Champignons Hauptspeise: Schweinefilet auf buntem Gemüse Dessert: Gefüllte Schwäne
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinefilet auf buntem Gemüse
Das Schweinefilet würzen und in Olivenöl anbraten. Das Kartoffelpüréepulver in Milch, Sahne und einer Butterflocke einkochen und mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat verfeinern. Die Broccoliröschen im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in Butter, Salz, Pfeffer und Muskat nachschwenken. Die gewürfelten Frühlingszweibeln und die

übrigen geviertelten Champignons in Olivenöl anschwitzen, würzen, mit Brühe ablöschen, mit Sahne aufgießen, einreduzieren, mit kalt angerührter Stärke binden und mit Salz und Pfeffer nachschmecken.

15.484 Schweinefilet auf Walnußpürée mit Radieschen- und Frühlingsl

Kosten für Zutaten DM 19,63
1 Ananas
1 Aubergine
1 Bd. Frühlingszwiebeln
3 Kartoffeln
100 g Parmaschinken
1 Schale Mini-Zucchini
150 g Schweinefilet
1 Bd. Radieschen
1 Tüte Walnußkerne

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gemüse-Schinken-Spieße auf Ananas-Chutney Hauptspeise: Schweinefilet auf Walnußpürée mit Radieschen- und Frühlingslauch-Gemüse
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinefilet auf Walnußpürée mit Radieschen- und Frühlingslauch-Gemüse
Das Schweinefilet würzen, in Olivenöl anbraten und 10 Minuten bei 160° im Ofen garziehen. Die gewaschenen Radieschen vierteln, würzen, in Butter anschwitzen, mit Brühe ablöschen, einkochen und mit etwas kalt angerührter Stärke binden. Die Frühlingszwiebeln in Scheiben schneiden, würzen, in Olivenöl ansautieren, mit Brühe ablöschen und mit kalt angerührter Stärke binden. Die geschälten Kartoffeln in Würfel schneiden, in Salzwasser weichkochen, abgießen, mit Sahne aufpürieren, würzen und die geschroteten Walnußkerne unterrühren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt vollenden.

15.485 Schweinefilet im Kartoffelkleid

Kosten für Zutaten DM 17,88
1 Schale Champignons
1 Stück Gruyère Käse
1 Tüte Kürbiskerne
3 Kartoffeln
1 Stange Porree
1 Bd. Möhren
1 Schweinefilet
1 Glas Sauerkirschen
3 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Zwiebelsuppe mit Käsehaube Hauptspeise: Schweinefilet im Kartoffelkleid Dessert: Überbackener Kirschkompott

Zubereitung der Hauptspeise: Schweinefilet im Kartoffelkleid
Das Schweinefilet in drei Medaillons schneiden, plattieren, würzen, mehlieren, durch eine Masse aus den fein geriebenen Kartoffeln, Mehl, Eigelb, Salz und Pfeffer ziehen und in Butter anbraten. Die Champignons putzen, vierteln, in Olivenöl und einer ungeschälten Knoblauchzehe anschwenken und mit Salz und Pfeffer würzen. Die geschälten Möhren in Scheiben schneiden, in Butter ansautieren, die Porée-Rauten dazugeben, mit Weißwein und Tomatenmark ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

15.486 Schweinefilet in Frühlingszwiebelrahm

Kosten für Zutaten DM 17,98
1 Schale Blattspinat
1 Becher Frischkäse
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Schale Kirschen
1 Schale Krabben
1 Becher Pumpernickel
1 Becher Nudeln bunt
1 Schweinefilet
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Frischkäse-Canapées mit Nudel-Omelette Hauptspeise: Schweinefilet in Frühlingszwiebelrahm Dessert: Kirschpfannkuchen
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinefilet in Frühlingszwiebelrahm
Das Schweinefilet in Medaillons schneiden, leicht plattieren, jeweils eine Tasche einschneiden, mit einigen Blättern Spinat füllen, würzen, in Olivenöl anbraten, mit Weißwein ablöschen und im Ofen garziehen. Für die Soße die Frühlingszwiebeln in Rauten schneiden, in Butter anschwitzen, mit Salz und einer Prise Muskat würzen, mit Sahne auffüllen und reduzieren. Alles in einem tiefen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

15.487 Schweinefilet in Pilz-Gorgonzola-Sauce

Kosten für Zutaten DM 13,83
1 Fläschchen Eierlikör
1 Tüte Linsen rot
1 Becher Pilzmischung
150 g Schweinefilet
100 g Roquefort
1 Dos. Red Bull
3 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinefilet in Pilz-Gorgonzola-Sauce Cocktail: Warmer Red Bull-Cocktail
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinefilet in Pilz-Gorgonzola-Sauce

Die Linsen in Wasser mit einem Gemüsebrühwürfel langsam kochen. Das Schweinefilet würzen, in Olivenöl zusammen mit drei Knoblauchzehen und frischer Minze anbraten und mit Weißwein ablöschen. Zum Weitergaren mit etwas Butter ca. 9 min. bei 220°C in den Ofen stellen. Den Roquefort mit Weißwein und Sahne aufkochen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Zwiebeln in Stifte schneiden und ansautieren. Die Pilze grob zerteilen und dazugeben. Würzen und die Linsen untermengen. Das Ganze auf einem Teller anrichten, das Fleisch aufschneiden und darauf verteilen und mit der Sauce umgeben.

15.488 Schweinefilet mit Selleriechips in Schalotten-Weißweinsoße

Kosten für Zutaten DM 18,87
1 Schale Champignons groß
1 Becher DANONE Hüttenkäse
1 Glas Kirschen
2 Pfirsiche
1 Becher Pumpernickel
150 g Schweinefilet
1 Knolle Sellerie
3 Schalotten
1 Tomate
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Champignoncremesuppe Hauptspeise: Schweinefilet mit Selleriechips in Schalotten-Weißweinsoße Dessert: Kirschragout mit Pumpernickelcreme
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinefilet mit Selleriechips in Schalotten-Weißweinsoße
Das Schweinefilet würzen, in Olivenöl scharf anbraten und im Ofen garziehen. Den geschälten Sellerie in feine Chips hobeln, im tiefen Fett ausbacken und salzen. Die Zucchini in Würfel schneiden, mit einer Knoblauchzehe in Olivenöl anbraten und mit Salz, Pfeffer und Kräuter der Provence würzen. Die Tomate mit einem Sparschäler umfahren und aus der Schale eine Rose drehen. Für die Soße Schalottenwürfel in Olivenöl anschmoren, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen, einkochen und würzen.

15.489 Schweinefilet schwedisch

Kosten für Zutaten DM 14,02
200 g Backpflaumen
1 Becher DR.OETKER Blattgelatine
200 g Couvertüre
2 Orangen
150 g Schweinefilet
3 Scheiben Speck durchwachsen
500 g BARILLA Tagliatelle
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinefilet schwedisch Dessert: Apfelsinensalat an Komposition von

Saucen
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinefilet schwedisch
Die Tagliatelle kochen. Ein Loch durch das Schweinefilet bohren, dieses mit kleingeschnittenen Backpflaumen füllen und das Fleisch würzen und in einer Pfanne in Butter anbraten. Die Zwiebel schälen, vierteln und dazugeben. Jeweils eine Pflaume in ein Stück Speck einwickeln, mit einem Spieß fixieren und zu dem Fleisch geben. Die Pfanne bei 230°C in den Ofen stellen. Die Nudeln abgießen und auf einem Teller anrichten. Das Filet in Scheiben schneiden und den Backpflaumenspieß dazugeben.

15.490 Schweinefilet und fritierten Reisnudeln

Kosten für Zutaten DM 14,91
1 Dos. Baby-Äpfel
1 Eisbergsalat
1 Stange Lauch
150 g Schweinefilet
100 g Roquefort
1 Becher Shii-Take Pilze
250 g Reisnudeln
225 g Zwieback

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinefilet und fritierten Reisnudeln Dessert: Zwiebackgratin Cocktail: Babyapfelcocktail
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinefilet und fritierten Reisnudeln
Das Schweinefilet schnetzeln, leicht plattieren, würzen und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Den Eisbergsalat in Stücke zupfen und anbraten. Den in Scheiben geschnittenen Lauch und die zuvor geviertelten Pilze dazugeben. Alles mit Pfeffer und Salz würzen und mit Sahne und einem Spritzer Balsamico anreichern. Die Hälfte des Roquefort und ein Stück Butter zu dem Fleisch geben und schmelzen lassen. Eine Handvoll der Reisnudeln ein paar Sekunden in heißem Fett fritieren. Zu dem Gemüse ein paar Blätter frischen Basilikum und ein wenig Zitronensaft geben. Das Gemüse auf einem Teller anrichten, das Fleisch mit seiner Sauce dazugeben, und das Ganze mit dem "Reisnudelnest" bedecken.

15.491 Schweinefiletmedaillons an Spargelgemüse

Kosten für Zutaten DM 18,59
1 Broccoli
1 Avocado
1 Tüte Erdnüsse ungesalzen
100 g Frühstücksspeck
1 Schälchen Himbeeren
1 Dos. Kokosmilch
100 g Nordseekrabben
150 g Schweinefilet
1 Bd. Spargel weiß

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Avocadococktail Hauptspeise: Schweinefiletmedaillons an Spargelgemüse Dessert: Kokosschaum mit heißen Himbeeren
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinefiletmedaillons an Spargelgemüse
Das Schweinefilet zu Medaillons schneiden, plattieren, würzen, in einer Grillpfanne in Olivenöl anbraten, in einer Butterflocke nachgaren und mit frischer Petersilie verfeinern. Den geschälten Spargel in Stifte schneiden, mit den Broccoliröschen in Olivenöl, Salz und Pfeffer anbraten, die Speckwürfel und eine Butterflocke einrühren, mit Sahne auffüllen und einkochen. Für die Soße 5 Eigelb mit einem Schuß Weißwein über einem warmen Wasserbad aufschlagen, kalte Butterflocken unterrühren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

15.492 Schweinefiletmedaillons an Spinatsoße und Kartoffel-Rösti

Kosten für Zutaten DM 19,30
100 g Edamer
2 Kartoffeln
2 Kiwano
1 Bd. Löwenzahnblätter
1 Becher BUITONI Pizzateig
250 g Mascarpone
150 g Schweinefilet
1 Becher IGLO Spinat gefroren
100 g Speck durchwachsen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinefiletmedaillons an Spinatsoße und Kartoffel-Rösti Salat: Löwenzahnsalat Dessert: Süße Pizza
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinefiletmedaillons an Spinatsoße und Kartoffel-Rösti
Das Schweinefilet zu Medaillons schneiden, würzen, mehlieren und in Olivenöl anbraten. Den Spinat erhitzen, würzen, mit einem Schuß Weißwein und Sahne verfeinern und als Soßenspiegel auf einem flachen Teller anrichten. Eine Masse aus geriebenen Kartoffeln, geriebenem Käse, Speckwürfeln, Salz, Pfeffer, Muskat und einem Eigelb herstellen und in Olivenöl zu einem Rösti braten. Alles auf einem Teller anrichten. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Spätburgunder Weissherbst Siebeldinger Im Sonnenschein-Weingut Ökonomierat, Rebholz, Siebeldingen aus der Pfalz

15.493 Schweinefiletmedaillons mit Kürbissoße

Kosten für Zutaten DM 18,98
1 Aubergine
1 Broccoli
1 Becher Haferflocken
1 Glas Kürbisstücke
1 Ingwerknolle
1 Kiwano
3 Petersilienwurzeln

150 g Schweinefilet
1 Tüte Trockenobst

Kochduell Grundausstattung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinefiletmedaillons mit Kürbissoße Dessert: Obstplätzchen
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinefiletmedaillons mit Kürbissoße
Das Schweinefilet in Medaillons schneiden, würzen und in Olivenöl und etwas frisch geriebenem Ingwer anbraten. Den Bratensatz mit Weißwein ablöschen, pürierte Kürbiswürfel einrühren, mit Sojasauce, Salz und Pfeffer abschmecken, einkochen und mit einem Schuß Sahne verfeinern. Die Broccoliröschen im Salzwasserbad blanchieren, abgießen, mit in Würfel geschnittenen Petersilienwurzeln in Olivenöl anschwitzen, mit Sojasauce ablöschen und würzen. Die Aubergine halbieren, aushöhlen, mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen, im Ofen backen und mit den gegarten Broccoliröschen und den Petersilienwurzelstücken füllen. Gewaschenen Basmatireis in Salzwasser garen, abgießen und in einer Schale servieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

15.494 Schweinefiletmedaillons unter der Haube

Kosten für Zutaten DM 18,47
1 Blumenkohl (grün)
2 Äpfel grün
1 Baby Ananas
1 Honigmelone
1 Schale Kirschtomaten
3 Scheiben Katenschinken
50 g Parmesan
150 g Schweinefilet
3 Topinambur

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Melonencocktail Hauptspeise: Schweinefiletmedaillons unter der Haube
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinefiletmedaillons unter der Haube
Die Schweinefiletmedaillons leicht plattieren, würzen und in Olivenöl anbraten. Die gewaschenen Kirschtomaten und die tournierten Topinambur würzen und in einer Butterflocke anschwitzen. Die grünen Blumenkohlröschen im Salzwasserbad blanchieren, mit Muskat verfeinern, auf die gebratenen Medaillons legen und mit einer Sauce Hollandaise aus geschlagenem Eigelb, Weiwein, geklärter, heißer Butter, geriebenem Parmesan, Salz und Zitrone überziehen. Die Soßenoberfläche mit einem Bunsenbrenner gratinieren und alles auf einem flachen Teller anrichten. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 fortant de France Chardonnay Barrique Sète/Südwestfrankreich aus Frankreich

15.495 Schweinefiletroulade auf Gorgonzolasoße

Kosten für Zutaten DM 18,74
1 Becher Bandnudeln rot
100 g Gorgonzola
100 g Krabben
1 Tüte Kokosraspel
1 Paprika grün & rot
6 Minibananen
150 g Schweinefilet
3 Tomaten
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade zartbitter
1 klein Romanesco

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinefiletroulade auf Gorgonzolasoße Salat: Krabbensalat Dessert: Gebackene Kokosbananen
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinefiletroulade auf Gorgonzolasoße
Die Paprikas entkernen, in Streifen schneiden, würzen und in Olivenöl anbraten. Das Schweinefilet halbieren, plattieren, würzen, mit Paprikastreifen füllen, einrollen, in Olivenöl anbraten und 10 min. bei 180° im Ofen garziehen. Die Romanescoröschen in Gemüsebrühe blanchieren, abgießen und in einer Butterflocke nachschwenken. Die Bandnudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen und in Butter schwenken. Für die Soße den gezupften Gorgonzola in Sahne einkochen und mit Pfeffer und Muskat abschmecken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

15.496 Schweinegeschnetzeltes in Kohlrabi

Kosten für Zutaten DM 19,92
2 Äpfel rot
1 Becher NESTLE Blätterteig
450 g Hoisinsauce
500 g BUITONI Gnocchi
1 Kohlrabi
1 Schale Pilzmischung
150 g Schweinefilet
200 g Studentenfutter
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Pilz-Gnocchi mit Pesto Hauptspeise: Schweinegeschnetzeltes in Kohlrabi Dessert: Apfelpizza
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinegeschnetzeltes in Kohlrabi
Den geschälten Kohlrabi aushöhlen und im Salzwasserbad blanchieren. Das gewürfelte Schweinefilet, die in Streifen geschnittene Zwiebel und die aussortierten Nüsse des Studentenfutters in Olivenöl anbraten, mit Balsamico, einem Schuß Rotwein und Hoisinsoße ablöschen, würzen und in den ausgehöhlten Kohlrabi füllen. Alles in einem tiefen Teller anrichten und mit frischem Schnittlauch garnieren. Hierzu empfiehlt unser Weinfachmann einen 1997 Orvieto Classico Barbi / Umbrien aus Italien

15.497 Schweinegeschnetzeltes mit gefüllten Teigkörbchen

Kosten für Zutaten DM 17,35
1 Birne
1 Becher KARWENDEL Frischkäse Exquisa
1 Würfel Hummersuppenpaste
5 Kartoffeln klein
1 Kiwi
1 Schale Nordseekrabben
1 kleine Flasche Marsala
1 Becher Pumpernickel
1 Schweinenackensteak
1 Spitzkohl
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Spitzkohl-Hummer-Rahmsuppe Hauptspeise: Schweinegeschnetzeltes mit gefüllten Teigkörbchen Dessert: Gefüllte Birne auf Weinschaum
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinegeschnetzeltes mit gefüllten Teigkörbchen
Das Schweinenackensteak in Streifen schneiden, würzen, in Olivenöl anbraten, mit Senf verfeinern, mit Calvados ablöschen und flambieren. Nachdem der Alkohol verflogen ist den Pfannensud mit Sahne aufgießen, reduzieren und mit Salz und Pfeffer nachschmecken. Die geschälten Kartoffeln in Würfel schneiden, in Salzwasser garen, abgießen, mit Milch, Sahne, Butter, Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat verfeinern, durch eine Kartoffelpresse drücken und zum Servieren mit einem Spritzbeutel auf einen flachen Teller dressieren. Aus Mehl, Vollei, Milch und Salz einen Ausbackteig zubereiten und mit einer feuerfesten Form im tiefen Fett zu Körbchen ausbacken. Die Zuchhini in Stifte schneiden, in Butter anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und zum Anrichten in die Teigkörbchen füllen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

15.498 Schweinekotelett in Spinat-Rotweinsoße

Kosten für Zutaten DM 16,87
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
1 Bd. Bohnen grün & lang
2 Birnen
125 g Camembert
3 Kartoffeln
4 Möhren
1 Bd. Spinat
1 Tüte Trockenpflaumen
150 g Schweinekotelett
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinekotelett in Spinat-Rotweinsoße Dessert: Gebackener Camembert
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinekotelett in Spinat-Rotweinsoße
Das Schweinekotelett würzen, scharf in Olivenöl anbraten und mit einer Butterflocke

im Ofen garziehen lassen. Die Bohnen und die tournierten Möhren im Salzwasserbad blanchieren und abgießen. Die Möhren sternförmig und die Bohnen zu einem Zopf geflochten auf einem flachen Teller anrichten. Die geschälten Kartoffeln grob reiben und in Olivenöl zu Röstis braten. Für die Soße Zwiebelwürfel in Olivenöl anschwitzen, mit Rotwein und Brühe ablöschen, würzen, einkochen, mit kalt angerührter Stärke binden und mit geputztem, in Olivenöl angeschwitzen Spinat verrühren. Die Creme fraiche mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft verfeinern und auf die Soße geben.

15.499 Schweinelendchen mit Grünkernplätzchen

Kosten für Zutaten DM 18,97
1 Baby Ananas
1 Fenchel
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Tüte Grünkernschrot
1 Schale Kirschtomaten
1 Stück Pfefferkäse
1 Becher Marzipankugeln
1 Schweinefilet
1 Tüte Zwieback
1 Zucchini gelb

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinelendchen mit Grünkernplätzchen Salat: Fenchelsalat Dessert: Ananassalat mit Marzipan
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinelendchen mit Grünkernplätzchen
Das Schweinefilet parieren, in Medaillons schneiden, würzen, in Olivenöl anbraten und in Butter nachgaren. Den Grünkernschrot in Brühe einkochen, mit zwei Eigelb verrühren, in gebutterte Formen füllen und in Butter zu Talern ausbacken. Die Zucchinischeiben und die übrigen fein geschnittenen Frühlingszwiebeln würzen und in Olivenöl anbraten. Für die Soße den Pfefferkäse mit einem Schuß Sahne bei schwacher Hitze schmelzen, mit Weißwein verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

15.500 Schweinelende mit Senf-Bier-Zabaione

Kosten für Zutaten DM 13,03
200 g Backpflaumen
1 Flasche Bier
2 Birnen
2 Laugenbrezel
150 g Schweinelende
200 g Rosenkohl
1 Tomate

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinelende mit Senf-Bier-Zabaione Dessert: Birnentarte

Zubereitung der Hauptspeise: Schweinelende mit Senf-Bier-Zabaione
Die Schweinelende von ihren Sehnen befreien, eine Höhlung hineinschneiden und diese mit den entsteinten, kleingeschnittenen Pflaumen füllen. Das Fleisch würzen, in einer Pfanne mit Öl anbraten und zum Weitergaren bei 220°C in den Ofen stellen. Die Brezel in kleine Stücke schneiden, in heißer Milch einweichen und mit einem Ei und Pfeffer vermengen. Diese Masse zu Knödeln formen und in Salzwasser kochen. Aus ca.100 ml Bier, einem Tl. Senf, einem Eigelb, Salz und Pfeffer eine Zabaione über einem Wasserbad aufschlagen. Den Rosenkohl entblättern und in Salzwasser blanchieren. Die Tomate vierteln und entkernen. Die Klöße mit dem Rosenkohl, der in Scheiben geschnittenen Schweinelende und der Sauce auf einem Teller anrichten. Die Tomatenviertel längs einschneiden und als Garnitur verwenden.

15.501 Schweinemedaillons an Passionsfruchtsoße

Kosten für Zutaten DM 19,22
1 Schale Cocktailtomaten
1 Kiwi
5 Passionsfrüchte
1 Stange Porree
1 Flasche Piccolo
1 Schlangengurke
1 Schweinefilet
1 Tüte HENGSTENBERG Sauerkraut
1 Becher Quark

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gurkencarpaccio Hauptspeise: Schweinemedaillons an Passionsfruchtsoße Dessert: Quark-Kiwi-Soufflé
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinemedaillons an Passionsfruchtsoße
Das Porree-Grün im Salzwasserbad blanchieren und abgießen. Das Schweinefilet in Medaillons schneiden, würzen, mit jeweils einem blanchierten Lauchblatt einwickeln, in Olivenöl anbraten und zum Schluß einige Porreescheiben und halbierte Cocktailtomaten dazugeben und mitbraten. Das Sauerkraut mit einem Schuß Piccolo einkochen, das Fruchtfleisch zweier Passionsfrüchte und die übrigen Porreescheiben einrühren und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Für die Soße den übrigen Piccolo mit Sahne einkochen, das Fruchtfleisch der übrigen Passionsfrüchte dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

15.502 Schweinemedaillons an Tandoori-Soße

Kosten für Zutaten DM 18,12
1 Broccoli
1 Becher Erfischungsstäbchen
1 Schale Kartoffeln klein
1 Tüte Mandeln geschält
2 Orangen

1 Schweineschnitzel
1 Tüte Tandoori Gewürz
1 Glas Sardellen
3 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Kartoffelsuppe mit Sardellen Hauptspeise: Schweinemedaillons an Tandoori-Soße Dessert: Erfrischungsdessert
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinemedaillons an Tandoori-Soße
Das Schweineschnitzel in Medaillons schneiden, plattieren, würzen und mit Knoblauch, Salz und Pfeffer in Olivenöl anbraten. Die Tomaten vierteln, entkernen und mit reichlich Knoblauch und Basilikumblättern in Olivenöl grillen. Die Broccoliröschen im Salzwasserbad blanchieren, abgießen, mit Eiswasser abschrecken und in Butter, Salz und Pfeffer nachschwenken. Für die Soße das Tandoori-Pulver in Butter angehen lassen, mit Joghurt, Olivenöl, Honig, Weißwein, Salz und Pfeffer abschmecken und mit kalt angerührter Stärke binden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

15.503 Schweinemedaillons im Blätterteigmantel

Kosten für Zutaten DM 18,64
1 Becher NESTLE Blätterteig
1 Baby Ananas
1 Tüte Cashewkerne
1 Fleischtomate
100 g Gorgonzola
100 g Lachsschinken
1 Orange
150 g Schweinefilet
1 Zucchini
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Schinken-Zucchini-Spieße auf Tomatendip Hauptspeise: Schweinemedaillons im Blätterteigmantel Dessert: Orangen-Ananas-Suppe
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinemedaillons im Blätterteigmantel
Das Schweinefilet in Medaillons schneiden, würzen und scharf in Olivenöl anbraten. Die Medaillons mit jeweils einem Stück Gorgonzola belegen, in Blätterteig einrollen, mit Eigelb bestreichen und im Ofen backen. Den Wirsing in feine Streifen schneiden, würzen und in Sahne mit einer Ecke Brühwürfel einkochen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Petersilie vollenden.

15.504 Schweinemedaillons im Weinblattmantel

Kosten für Zutaten DM 17,45
1 Schale Himbeeren
1 Stück Gouda
2 Kiwis
1 Paprika Rot
150 g Schweinefilet
1 Schale Sprossenmix
1 Tüte Rosinen
1 Zucchini
1 Glas Weinblätter

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gefüllte Zucchinischiffchen Hauptspeise: Schweinemedaillons im Weinblattmantel Getränk: Kiwicocktail
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinemedaillons im Weinblattmantel
Das Schwein filet in drei Medaillons schneiden, würzen, in Weinblätter einrollen, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Die Sprossen in Olivenöl anschenken und mit frischen Kräuter und den übrigen Paprikawürfeln verfeinern. Für die Soße braunen Zucker und Rotweinessig reduzieren, die Himbeeren und Rosinen einrühren, einkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. "

15.505 Schweinemedaillons in pikanter Hoisinsoße

Kosten für Zutaten DM 19,32
1 Schale Bohnen grün
1 Schale Champignons
1 Strauß Chili rot
1 Glas Hoisinsauce
1 Becher Frühlingsrollenteig
1 Hokkaido-Kürbis
1 Karambole
1 Schweinefilet
1 Schale Sojasprossen
1 Überraschungsei

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Tempurasprossen Hauptspeise: Schweinemedaillons in pikanter Hoisinsoße Dessert: Kürbis-Frühlingsrollen auf Überraschungssoße
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinemedaillons in pikanter Hoisinsoße
Das Schweinefilet parieren, in Medaillons schneiden, würzen und in Olivenöl anbraten. Den Sud mit etwas fein gehacktem Chili, Knoblauch, Honig, Hoisinsoße und Sojasoße verfeinern und im Ofen garziehen. Die übrigen Bohnen im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in Butter, Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat nachschwenken. Die geputzten Pilze vierteln, in Butter anschwitzen und mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie abschmecken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Strauß Petersilie garnieren.

15.506 Schweinemedallions mit Kräuterkruste

Kosten für Zutaten DM 13,78
1 Chicoree
250 g Feigen getrocknet
1 Honigmelone
2 Orangen
200 g Schweineschnitzel
1 Zwiebel
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinemedallions mit Kräuterkruste Dessert: Cocktail von Orangen, Feigen und Melone
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinemedallions mit Kräuterkruste
Das Schweineschnitzel halbieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne anbraten. Die Zwiebel kleinschneiden, in Butter anschwitzen, Kräuter der Provence dazugeben und zum Schluß ein Eigelb und Toastbrotwürfel mit einrühren. Diese Masse auf das Fleisch geben und im Ofen bei Oberhitze (180°C) überbacken. Aus Sahne, Weißwein, Senf und Brühwürfel eine Sauce montieren. Den Chicoree entblättern, aus der Zucchini kleine Kugeln ausstechen und beides in einer Pfanne mit Olivenöl, Salz und Pfeffer anschwitzen, zum Schluß einen Stich Butter dazugeben. Die Sauce auf einen Teller geben, das Gemüse und das Fleisch darüberlegen.

15.507 Schweinepicata mit Calvadosrahmsauce

Kosten für Zutaten DM 13,20
1 Apfel grün
1 Becher IGLO Blattspinat
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
100 g Parmesan frisch
2 Orangen
2 Tomaten
200 g Schweineschnitzel
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Schweinepicata mit Calvadosrahmsauce Dessert: Orangen-Zimt-Creme
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinepicata mit Calvadosrahmsauce
Reis aufsetzen und sehr weich kochen. Das Schweineschnitzel halbieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Aus zwei Eiern und gehobeltem Parmesan eine Panade anrühren, darin die Schnitzel wenden und in einer Pfanne goldgelb braten. Den Reis mit zwei Eigelb vermengen und in derselben Pfanne zu kleinen Röstis braten. Aus Calvados, Sahne, Creme fraiche und einem Brühwürfel eine Soße montieren. Den Apfel schälen, in kleine Würfel schneiden und zum Schluß in die Soße geben. Den Spinat mit einer kleingeschnittenen Zwiebel garen und mit Muskatnuß, Butter, Salz und Pfeffer abschmecken. Alles auf einem

Teller servieren. Die Tomaten würfeln und am Tellerrand dekorieren.

15.508 Schweineschnitzel in Kürbiskernmantel

Kosten für Zutaten DM 12,42
1 Broccoli
1 Eisbergsalat
1 Becher Kürbiskerne
1 Paprika gelb
1 Schweineschnitzel
1 KÜHNE Schlangengurke

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Broccolisalat Hauptspeise: Schweineschnitzel in Kürbiskernmantel
Zubereitung der Hauptspeise: Schweineschnitzel in Kürbiskernmantel
Das Schweineschnitzel in vier gleichgroße Rauten schneiden. Zwei Stücke mit schwarzen Pfefferkörnern und zwei Stücke mit Kürbiskernen (jeweils nur einseitig) bespicken, in Mehl wenden und in Butter bei schwacher Hitze anbraten. Die Paprika halbieren, entkernen und eine Hälfte mit Strunk blanchieren. Die Gurke schälen, längs sowie in der Mitte durchschneiden, mit einem Eßlöffel entkernen und ein Viertel in Halbmonde schneiden. Die halbmondförmigen Gurkenscheiben mit Öl, etwas kleingeschnittenem Dill und einem Schuß Weißwein schmoren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Sauce einen Schuß Rotwein mit Tomatenmark verrühren, kurz aufkochen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Paprika mit den geschmorten Gurkenscheiben füllen und mit dem Schnitzel auf Rotweinsauce servieren.

15.509 Schweinespieße an mediterranem Gemüse

Kosten für Zutaten DM 18,96
2 Äpfel grün
1 Schale grüne Bohnen
8 Kartoffeln klein
1 Bd. Knoblauchschnittlauch
5 Möhren mit grün
150 g Schweinefilet
4 Schalotten
1 Bd. Thymian
2 Tomaten
50 g Ziegenkäse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Karamelisierte Äpfel an Thymian-Ziegenkäse Hauptspeise: Schweinespieße an mediterranem Gemüse Dessert: Äpfel in Karamel
Zubereitung der Hauptspeise: Schweinespieße an mediterranem Gemüse
Das Schweinefilet in Würfel schneiden, auf Holzstiele spießen, würzen, in Olivenöl

knusprig anbraten und im Ofen garziehen lassen. Die geputzten Bohnen in Salzwasser blanchieren, die halbierten und in Olivenöl angebratenen Kartoffeln, die in Scheiben geschnittenen Möhren, die in Würfel geschnittenen Schalotten und die in Stücke geschnittenen Tomaten dazugeben, mit einem Brühwürfel einkochen und reduzieren. Zum Schluß das Gemüse mit Salz und Pfeffer abschmecken, geschnittenes Knoblauchschnittlauch dazugeben und mit den Fleischspießen in einer Kokotte anrichten. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Vermentino Domaine Saint Hillaire aus Südwestfrankreich

15.510 Schwertfischspieß mit Kressesoße auf Bohnen und Kartoffeln

Kosten für Zutaten DM 16,97
1 Bd. Brunnenkresse
1 Bd. Brechbohnen
1 Schale Beerenmischung
1 Schale KRAFT Frischkäse Philadelphia
3 Kartoffeln
1 Becher Perlsago
1 Tüte SCHWARTAU Mandelblättchen
150 g Schwertfischfilet
3 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Kressesalat mit gefüllten Tomaten Hauptspeise: Schwertfischspieß mit Kressesoße auf Bohnen und Kartoffeln Dessert: Beeren-Sago-Kompott
Zubereitung der Hauptspeise: Schwertfischspieß mit Kressesoße auf Bohnen und Kartoffeln
Das Schwertfischfilet zu Medaillons schneiden, auf einen Holzstiel spießen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren, mehlieren, in Olivenöl anbraten und in einer Butterflocke und den Mandelblättchen langsam garziehen. Die Brechbohnen im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in Butter, Salz, Pfeffer und Bohnenkraut nachschwenken. Die geschälten Kartoffeln harzförmig ausstechen, in Olivenöl knusprig braten und mit salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Für die Soße Sahne, Weißwein, Salz und Pfeffer einkochen, die übrige gehackte Brunnenkresse dazugeben und pürieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Kresseblättern ausgarnieren.

15.511 Seelachsfilet in Parmesan-Hülle

Kosten für Zutaten DM 14,53
1 Becher Croissantteig
500 g BUITONI Farfalle
1 Glas SCHWARTAU Erdbeermarmelade
50 g Parmesan
150 g Seelachsfilet
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
Erdbeer-Yoghurt
1 Tomate
2 Zucchini
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Seelachsfilet in Parmesan-Hülle Dessert: Millefeuille von Marmelade und Schokolade
Zubereitung der Hauptspeise: Seelachsfilet in Parmesan-Hülle
Den Parmesan reiben und mit einem verschlagenen Ei vermengen. Die Nudeln kochen. Das Seelachsfilet von seinen Gräten befreien, dritteln, salzen, mehlieren, durch die Ei-Käse-Masse ziehen und in heißem Fett ausbacken. Die Zucchini tournieren und in Salzwasser blanchieren. Die Zwiebel würfeln und in Olivenöl anschwitzen. Die Tomate vierteln. Das Fruchtfleisch zu den Zwiebelwürfeln geben. Mit Tomatenmark, Salz, Pfeffer und Rotwein verfeinern. Den Rest der Tomate würfeln und dazugeben. Die Nudeln abgießen, in Butter, Salz, Muskat und Olivenöl nachschwenken und auf einem Teller anrichten. Die Sauce mit frischem Basilikum würzen. Diese und den Fisch auf dem Nudelbett anrichten.

15.512 Seeteufel auf Chili-Grapefruit-Soße

Kosten für Zutaten DM 18,45
1 Schote Chili rot
1 Grapefruit rosa
2 Kartoffeln
1 Tüte SCHWARTAU Mandelblättchen
50 g Pecorino
150 g Magerquark
200 g Seeteufel
1 Bd. Spinat
100 g Weinbergschnecken
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Schneckensuppe Hauptspeise: Seeteufel auf Chili-Grapefruit-Soße Dessert: Mandelquarksoufflé
Zubereitung der Hauptspeise: Seeteufel auf Chili-Grapefruit-Soße
Den enthäuteten Seeteufel mehlieren, in Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Gepreßter Grapefruitsaft, filetierte Grapefruitstücke und die geschnittene Chilischote zu dem Seeteufelsud geben und ziehen lassen. Die Kartoffeln mit einem Buntschneidemesser in Waffelform bringen, in tiefem Fett ausbacken und salzen. Den Spinat in Olivenöl andünsten, mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen, geriebenen Pecorino dazu geben und schmelzen lassen. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Sancerre Sauvignon Blanc / Les Chailloux Loire aus Frankreich

15.513 Seeteufelcarpaccio

Kosten für Zutaten DM 19,74
2 Kartoffeln
2 Maiskolben
1 Becher Panettone
250 g Mascarpone
1 Stück Seeteufel
1 Tomate
1 Fläschchen Rum
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
1 Zucchini
1 Zwiebel weiss

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Maiskolbensuppe Hauptspeise: Seeteufelcarpaccio Dessert: Panettone mit zwei Cremes
Zubereitung der Hauptspeise: Seeteufelcarpaccio
Den Seeteufel von der Haut und dem Knochen befreien und in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl, Salz und viel Pfeffer braten. Die Tomate und Zucchini in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit dem Rest der Zwiebelwürfel, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Basilikum ansautieren. Zum Schluß etwas Petersilie dazugeben. Die Kartoffeln schälen, in feine Scheiben raspeln, auf die Hälfte eines Tellers geben, mit Salz und Pfeffer würzen und im Ofen überbacken. Den Seeteufel und das Gemüseragout daraufgeben. Mit Zitronenscheiben und frischer Petersilie garnieren.

15.514 Seeteufelfilet an Rahmspitzkohl und schwarzen Nudeln

Kosten für Zutaten DM 18,27
1 Tüte Kokosraspeln
1 Becher Nudeln schwarz
4 Möhren
2 Nektarinen
150 g Seeteufel
1 Spitzkohl
250 g Ricotta
1 Zucchini gelb
1 Schale Weintrauben grün&rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Zucchinisuppe Hauptspeise: Seeteufelfilet an Rahmspitzkohl und schwarzen Nudeln Dessert: Kokos-Ricotta-Soufflé
Zubereitung der Hauptspeise: Seeteufelfilet an Rahmspitzkohl und schwarzen Nudeln
Das Seeteufelfilet in Knoblauch und Olivenöl anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Die schwarzen Nudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen und in Butter, Olivenöl, einem Spritzer Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskat nachschwenken. Den Spitzkohl in feine Streifen schneiden, in Olivenöl anschwitzen, mit Sahne auffüllen, ein Stückchen Brühwürfel unterrühren und einkochen. Die Möhren tournieren, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in Butter, Zucker, Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft nachschwenken. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Weißer

Burgunder Qualitätswein 'trocken' Weingut Guldenbachhof/Windesheim von der Nahe

15.515 Seewolffilets auf Sauerampferpesto

Kosten für Zutaten DM 18,11
1 Schale Bohnen grün
1 Schale Kirschtomaten
4 Kartoffeln
1 Tüte Nussmischung
3 Pflaumen
2 Orangen
1 Seewolf
1 Bd. Sauerampfer

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Seewolffilets auf Sauerampferpesto Dessert: Gefüllte Pflaumen an Orangenfilets
Zubereitung der Hauptspeise: Seewolffilets auf Sauerampferpesto
Den Seewolf parieren, entschuppen, filetieren, leicht mehlieren und in Olivenöl und mit einer Knoblauchzehe langsam anbraten. Die Bohnen auf gleiche Länge tournieren, im Salzwasserbad blanchieren und senkrecht am Rand einer gebutterten Ringform anordnen. Die gewürfelten Kartoffeln im Salzwasserbad garen, mit Balsamico, Olivenöl, Salz, Pfeffer und frisch gehackter Petersilie verrühren, zerdrücken und in die Mitte der gebutterten Ringform füllen. Die Kirschtomaten in Olivenöl glasieren und salzen. Für das Pesto den geschnittenen Sauerampfer mit Olivenöl, Salz und Pfeffer pürieren und alles auf einem flachen Teller anrichten. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Domaine de Pourthie Adge/Südwestfrankreich aus Frankreich

15.516 Seezunge in Wirsingrahm

Kosten für Zutaten DM 14,69
1 Fleischtomate
1 Kopfsalat
2 Kartoffeln
7 Pflaumen
1 Seezungenfilet
1 Becher Trockenfeigen
1 Wirsing

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Seezunge in Wirsingrahm Salat: Blattsalat Dessert: Pflaumenjoghurt in Feigensauce
Zubereitung der Hauptspeise: Seezunge in Wirsingrahm
Das Seezungenfilet in Streifen schneiden, in Butter anbraten und würzen. Den Wirsing in Streifen schneiden und zu der Seezunge geben. Die Kartoffeln schälen und mit einem

Buntmesser in Waffelkartoffeln schneiden, diese würzen und in einer Pfanne anbraten. Das Seezungenfilet und den Wirsing mit Weißwein ablöschen und mit Sahne auffüllen. Zum Schluß kleingeschnittene Petersilie dazugeben. Aus der Tomatenschale eine Rose drehen und den Rest in Würfel schneiden und zu dem Wirsing in die Pfanne geben. Alles auf einem Teller anrichten und die Waffelkartoffeln daneben geben.

15.517 Seezunge mit Kartoffelschuppen

Kosten für Zutaten DM 18,07
1 Apfel grün
1 Tüte Cornflakes
1 Becher Feta
3 Kartoffeln
1 Kürbis
3 Paprika
drei Farben
1 Seezungenfilet
1 Radicchio
1 Becher Toffifée

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Seezunge mit Kartoffelschuppen Salat: Griechischer Salat Dessert: Gebackene Toffifées in Kakaosoße
Zubereitung der Hauptspeise: Seezunge mit Kartoffelschuppen
Die Seezunge häuten, filetieren, mit fein gehobelten Kartoffelscheiben belegen, würzen, in Butter anbraten und im Ofen garziehen. Einige Paprikawürfel in Butter anschwenken, würzen und mit gehackten Kräutern verfeinern. Die übrigen Kartoffelscheiben im tiefen Fett ausbacken und salzen. Für die Soße den Kürbis schälen, in Würfel schneiden, in Butter anschwitzen, mit Sahne, einem Schuß Weißwein und einer Ecke Brühwürfel ein kochen, pürieren und mit Salz und Pfeffer nachschmecken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

15.518 Seezungenfilets Schöne Silke

Kosten für Zutaten DM 13,20
1 Chicoree
1 Blumenkohl
200 g Feta
1 Becher KNORR Kartoffelpüree
100 g Krabben
200 g Seezunge
1 Tomate

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Blumenkohlcremesuppe Bremer Art Hauptspeise: Seezungenfilets Schöne Silke
Zubereitung der Hauptspeise: Seezungenfilets Schöne Silke

Den Chicoree von seinem Strunk befreien, kleinschneiden und in Öl angehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kartoffelpüree nach Anweisung zubereiten. Die Seezunge enthäuten, säuern, salzen, mehlieren und in Butter und Öl braten. Aus der Tomatenschale eine Rose drehen. Das Kartoffelpüree mit Hilfe einer Spritztülle auf einem Teller verteilen. Die Tomatenrose und ein Schnittlauchstück als Stiel darauflegen. Zwei Filets von dem Fisch ablösen und dazugeben. Die Fetawürfel und den Chicoree daneben anrichten. Mit Zitronenscheiben und Schnittlauch garnieren.

15.519 Seezungenrautenteller

Kosten für Zutaten DM 14,24
500 g BARILLA Bandnudeln
1 Becher Fischsuppenpaste
200 g Löffelbisquits
1 Stange Lauch
1 Paprika Rot
1 Paprika gelb
1 Becher DR.OETKER Paradiescreme Erdbeer
1 Papaya
150 g Seezungenfilet

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Seezungenrautenteller Dessert: Erdbeer-Papayatiramisu
Zubereitung der Hauptspeise: Seezungenrautenteller
Die Nudeln kochen. Die Seezungenfilets in Rauten schneiden, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen, mehlieren und in Olivenöl braten. Den Lauch in dünne Streifen schneiden und in das Nudelwasser geben. Die gelbe Paprika halbieren, entkernen, grob zerkleinern und in Öl anbraten. Die rote Paprika in Rauten schneiden, in Olivenöl mit Salz, Pfeffer, Weißwein, Zucker und etwas Butter anbraten und garen lassen. 3/4 der gelben Paprika mit Sahne und ein wenig von der Fischsuppenpaste reduzieren lassen und pürieren. Den Rest der gelben Paprikastücke hinzufügen und mit einkochen lassen. Die Nudeln mit dem Lauch abgießen, in Butter, Salz und Pfeffer nachschwenken und auf einem Teller anrichten. Die roten Paprikarauten dazugeben. Den Fisch in der Mitte plazieren und alles mit der Sauce beträufeln.

15.520 Seezungenröllchen mit Rote-Bete-Kartoffeln

Kosten für Zutaten DM 17,51
1 Apfel
1 Schale Feldsalat
2 Kartoffeln
1 Tüte Nussmischung
1 Seezunge
1 Bd. Radieschen
1 Schale Sojasprossen
1 Becher Schokoladenstreusel
1 Becher vorgekochte Rote Bete

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Seezungenröllchen mit Rote-Bete-Kartoffeln Salat: Bunter Salat Dessert: Schoko-Apfel-Pfannkuchen
Zubereitung der Hauptspeise: Seezungenröllchen mit Rote-Bete-Kartoffeln
Die Seezunge häuten, filetieren, mit einigen Sojasprossen belegen, einrollen, mit Salz und Pfeffer würzen, in Butter anraten, mit Weißwein ablöschen und langsam garziehen. Die geschälten Kartoffeln würfeln, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und mit der gewürfelten Roten Bete, gehacktem Schnittlauch und einer Butterflocke nachschwenken. Für die Soße Sahne und Weißwein reduzieren und mit dem Saft der Roten Bete, einer Ecke Brühwürfel, Salz und Pfeffer verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Dillstrauß garnieren.

15.521 Seezungenröllchen nach der Morgenröte

Kosten für Zutaten DM 14,87
1 Glas ALETE Fruchtmus
Alete
1 Petersilienwurzel frisch
1 Becher BARILLA Nudeln bunt
1 Dos. Maronen
250 g Seezunge
1 Glas KÜHNE Rote Bete

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Seezungenröllchen nach der Morgenröte Dessert: Glacierte Maronen mit Früchtecocktail
Zubereitung der Hauptspeise: Seezungenröllchen nach der Morgenröte
Aus dem Broccoli Röschen schneiden und diese Kochen. Die Nudeln in Salzwasser abkochen. Die Rote Beete mit 250 ml. Sahne und einem Stückchen Butter aufkochen lassen, anschließend pürrieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Seezunge der Länge nach halbieren und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft marinieren. Beide Stücke aufrollen und auf Holzstäbchen spießen. Anschließend für etwa 5 min. in einem Topf mit etwas Butter und einem Schuß Weißwein dünsten. Die Petersilienwurzeln schälen und kochen. Die Nudeln auf einen Teller geben und mit der Rote-Beete-Sauce, den Broccoliröschen und den Petersielienwurzeln garnieren. Zum Schluß die Fischröllchen obenauflegen.

15.522 Seezungenschleifchen

Kosten für Zutaten DM 13,97
1 Chicoree
2 Bananen
200 g Kokosraspeln
2 Orangen
1 Seezungenfilet
2 Tomaten
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Seezungenschleifchen Dessert: Spielerei von der Orange und der Banane
Zubereitung der Hauptspeise: Seezungenschleifchen
Reis aufsetzen. Den Chicoree entkernen, entblättern, die Blätter auf einen Teller geben und mit einer Sauce aus Joghurt, Saft der Orange, Zucker und aufgeschlagener Sahne besprenkeln. Die Zucchini in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne anbraten, dann den Reis dazugeben. Das Seezungenfilet waschen, salzen,säuren und längs in drei Stücke teilen. In die Mitte der Seezungenfilets einen Schlitz schneiden und das Endstück durch den Schlitz stecken. Die drei Filets in einer Pfanne mit Weißwein im Ofen garen. Aus drei Eigelb und einem Schuß Weißwein eine Hollandaise über einem Wasserbad aufschlagen. Nach und nach tröpfchenweise, erhitzte und wieder abgekühlte, Butter hinzufügen, währenddessen kräftig schlagen. Das Zucchinigemüse und die Seezungenfilets zu dem Chicoree geben, mit der Hollandaise beträufeln. Aus der Tomatenschale lässt sich als Dekoration ein Röschen drehen.

15.523 Sesamente mit gefüllten Champignonköpfen

Kosten für Zutaten DM 19,76
125 g Camembert
150 g Entenbrust
1 Dos. Kirschen
1 Pithaya
1 Schale Riesenchampignons
2 Tomaten
1 Tütchen Sesam
1 Schale Rucola
2 Zwiebeln
1 Becher Wan Tan Teig
250 g Zuckerschoten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Sesamente mit gefüllten Champignonköpfen Dessert: Pithayasalat mit fritierten Wan-Tans
Zubereitung der Hauptspeise: Sesamente mit gefüllten Champignonköpfen
Die Entenbrust würzen, in Sesam panieren, in Olivenöl scharf anbraten und im Ofen garziehen lassen. Einige Champignonwürfel, mit gehacktem Rucola und Zwiebelwürfeln, in Knoblauch und Olivenöl anschwenken, würzen, die Hälfte in die übrigen geschälten Champignonköpfe füllen, mit etwas Camembert bedecken und im Ofen gratinieren. Die andere Hälfte des angebratenen Gemüses mit Tomatenwürfeln verrühren und bei schwacher

Hitze nachziehen lassen. Die Zuckerschoten würzen und in reichlich Olivenöl anbraten. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Blatt Petersilie verzieren.

15.524 Sorbet von Karambole

Kosten für Zutaten DM 1400
1 Forelle
1 Becher PATROS Feta
1 Karambole
1 Glas UBENA Kapern
1 Glas KÜHNE Rote Bete
100 g Spinat frisch

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

10 Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Sorbet von Karambole
Zubereitung der Hauptspeise: Sorbet von Karambole
Die Forelle filetieren (hinter den Kiemen ansetzen und mit einem Schrägschnitt an der Hauptgräte entlanggehen), in zwei Stücke teilen und diese enthäuten. Mit Pfeffer, Salz und Zitrone würzen und in einer Pfanne mit Butter ca. 8 min. dünsten. In die Pfanne Butter und Kapern dazugeben, 3min. köcheln lassen und alles auf einem Teller anrichten. Den Spinat von den Stilenden befreien, waschen, schleudern und in einem Topf mit Butter ca. 2 min. dünsten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den kleingewürfelten Feta unterziehen. Aus der Roten Beete Herzchen ausstechen und diese am Tellerrand dekorieren. Eiswürfel, 2 EL Zucker, 1 Eiweiss, ein wenig Zitrone und die kleingeschnittene Karambole pürieren. In einem Glas mit braunem Zuckerrand und aufgesetztem Karambolestern servieren.

15.525 Soufflierter Lachs

Kosten für Zutaten DM 12,61
1 Lachssteak
4 Kartoffeln
7 Pflaumen
1 Papaya
250 g Schmand
1 Dos. Riesenbohnen weiß

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Soufflierter Lachs Dessert: Süße Kartoffelrösti auf Pflaumenkompott
Zubereitung der Hauptspeise: Soufflierter Lachs
Den Lachs von der Haut, der Mittelgräte und den Gräten befreien und zwei kleine Filets rausschneiden. Den Rest des Lachses mit der identischen Menge Sahne in einen Mixer geben und, mit Salz und Pfeffer vermengt, pürieren. Die zwei Lachsfilets zusammenrollen,

die äussere Seite mit Alufolie umwickeln (so daß die Rollen halten) und oben dick mit der Lachsfarce bestreichen. Die Filets in der Pfanne anbraten und dann im Ofen weitergaren lassen. Die Bohnen mit Sahne in einem Topf garen und mit Kräutern der Provence würzen. Die fertigen Bohnen dann in einem Mixer pürieren, in einen Spritzbeutel geben und auf einem Teller aufdressieren. Die Lachsfilets mit auf den Teller geben. Aus einer Kartoffel mit einem Spiralbohrer eine Spirale drehen, diese erst in Wasser garen und dann in heißem Fett ausbacken. Eine Sauce aus Weißwein, Sahne, Salz und Pfeffer montieren und zum Schluß geschnittenen Schnittlauch mithineingeben.

15.526 Souffliertes Schweinekotelett mit Ricotta

Kosten für Zutaten DM 14,12
1 Kürbis klein
200 g Mungobohnenkeime
200 g Sultaninen
1 Tomate
250 g Ricotta
200 g Schweinekotelett
1 Becher Zuckerschoten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Souffliertes Schweinekotelett mit Ricotta Dessert: Warmer Kürbis mit Sultaninensauce
Zubereitung der Hauptspeise: Souffliertes Schweinekotelett mit Ricotta
Die Zuckerschoten kochen. Den Fettrand des Schweinekoteletts einschneiden und das Fleisch in einer Pfanne braten. 4 EL von dem Ricotta mit einem Eigelb vermengen, auf das Fleisch geben und dann im Ofen überbacken. Die Mungobohnenkeime in einer Pfanne braten. Ein paar von den fertiggegarten Zuckerschoten dazugeben, die Tomate enthäuten, würfeln und ebenfalls in die Pfanne geben. Den Rest der Zuckerschoten halbieren, als kleine Spieße in den Ricotta stecken und die Pfanne erneut kurz in den Ofen stellen. Dann das Fleisch auf einem Bett vom Gemüse anrichten.

15.527 Spaghetti Bolognese

Kosten für Zutaten DM 17,87
1 Baby Ananas
150 g Hackfleisch
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Schale Nordseekrabben
1 Becher BUITONI Nudeln bunt
1 Paprika Rot
1 Becher SCHWARTAU Marzipan
1 Becher Reispapier
1 Schale Sprossen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Spaghetti Bolognese Salat: Sprossen-Krabben-Salat Dessert: Süße Frühlingsrollen
Zubereitung der Hauptspeise: Spaghetti Bolognese
Die Nudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen und mit Butter nachschwenken. Das Hackfleisch in Olivenöl, frisch geschnittenem Knoblauch und Tomatenmark anschwitzen, mit Rotwein ablöschen, die übrigen Paprika- und Frühlingszwibelwürfel unterrühren und mit Salz, Pfeffer und frisch gehacktem Basilikum verfeinern. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1994 Lorinon Reserva Bodegas Bréton, Logrono/Rioja aus Spanien

15.528 Spaghetti mit Parmesansauce und Rinderfilet auf Rucola

Kosten für Zutaten DM 14,89
100 g Parmesan
5 Möhren
200 g Rinderfilet
1 Becher BARILLA Spaghetti
1 Becher Rucola
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Spaghetti mit Parmesansauce und Rinderfilet auf Rucola
Zubereitung der Hauptspeise: Spaghetti mit Parmesansauce und Rinderfilet auf Rucola
In einem Topf mit Wasser, Salz und Öl die Spaghetti kochen. Das Rinderfilet salzen, pfeffern und mit etwas Olivenöl und Basilikum in einer Pfanne anbraten. Eine leicht mit dem Handrücken zerdrückte Knoblauchzehe in derselben Pfanne leicht anbräunen lassen. Das Filet auf einem Grillrost in den Ofen schieben und fertig garen lassen. Die Möhren schälen, (mit dem Grün) halbieren und in heißem Wasser kurz blanchieren. Rotwein in einer Pfanne reduzieren lassen, die Zwiebelwürfel einer halben Zwiebel dazugeben. Danach mit einem Schneebesen eiskalte, in daumengroße Stücke geschnittene Butter einrühren. Einige schöne Rucola-Blätter für die Dekoration behalten, den Rest in einer Pfanne mit den angeschwitzten Zwiebelwürfeln kurz durchschwenken. Aus Sahne, Weißwein, Brühwürfel, und dem Parmesan eine Soße köcheln. Die fertigen Nudeln in der Soße schwenken, auf einem Teller anrichten und mit etwas Parmesan und Kräutern garnieren. Die Möhrenhälften und den Rucola auf einen Teller legen, das Filet obendrauf und mit der Rotweinsoße umgießen.

15.529 Spaghetti Puttanesca Art

Kosten für Zutaten DM 13,29
1 Becher IGLO Erbsen
3 Mandarinen
1 Peperoni rot
200 g Schweineschnitzel
100 g Speck
1 Glas Sardellen
1 Becher BUITONI Spaghetti

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Erbsensuppe Hauptspeise: Spaghetti Puttanesca Art Salat: Mandarinensalat
Zubereitung der Hauptspeise: Spaghetti Puttanesca Art
Die Spaghetti kochen. Das Schweineschnitzel plattieren und würzen. Den Speck in dünne Streifen schneiden, in das Schnitzel einrollen, mit einem Spieß feststecken und in einer Pfanne braten. Die Sardellen mit Knoblauchscheiben in einer Pfanne anbraten, mit Weißwein ablöschen und etwas von der Peperoni und Tomatenmark hinzufügen. Die fertigen Spaghetti dann zu den Sardellen geben und nochmal nachwürzen. Die Nudeln auf einem Teller servieren, das Fleisch dazugeben und alles mit frischem Basilikum garnieren.

15.530 Spaghetti-Fleischpfanne mit Gurkenkörbchen

Kosten für Zutaten DM 14,75
1 Blumenkohl (grün)
1 Schale Erdbeeren
10 Mini-Schokoküsse
200 g Schweineschnitzel
1 Salatgurke
1 Tomate
500 g BUITONI Spaghetti
1 Vanilleschote

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Spaghetti-Fleischpfanne mit Gurkenkörbchen Dessert: Gefüllte Mini-Schokoküsse mit Vanillesauce
Zubereitung der Hauptspeise: Spaghetti-Fleischpfanne mit Gurkenkörbchen
Die Spaghetti kochen. Sahne, Milch, 1/2 Brühwürfel, Kräuter, Salz und Pfeffer zu einer Sauce montieren. Den Blumenkohl in Röschen zupfen, und diese in Wasser blanchieren. Aus der Gurke ein Körbchen schnitzen und mit einem Viertel der Tomate füllen. Den Rest der Tomate entkernen und in Würfel schneiden. Das Schweineschnitzel in Streifen schneiden, würzen, in einer Pfanne mit Öl anbraten und die abgeschütteten Nudeln, die Tomatenwürfel und die Sauce dazugeben. Alles auf einem Teller anrichten und mit dem Gurkenkörbchen, den Blumenkohlröschen und frischen Kräutern garnieren.

15.531 Spargelsteaks auf Pilzragout

Kosten für Zutaten DM 14,82
1 Aubergine
1 Schale Erdbeeren
200 g Pilzmischung
200 g Mozzarella
1 Tomate
200 g Rumpsteak
1 Bd. Spargel
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Auberginenauflauf Hauptspeise: Spargelsteaks auf Pilzragout Dessert: Marinierte Erdbeeren unter der Sahnehaube
Zubereitung der Hauptspeise: Spargelsteaks auf Pilzragout
Den Spargel schälen und mit den Schalen in Wasser kochen. Salz und eine Scheibe Zitrone mitkochen. Das Rumpsteak plattieren, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Grillpfanne anbraten. Einige Spargelstangen in das Steak einrollen, das Ganze mit Spießen feststecken und im Ofen bei 180°C weitergaren lassen. Die Zwiebel schälen, in Würfel schneiden, in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten, die geschnittenen Pilze, eine zerdrückte Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer und Petersilie dazugeben. Dieses Ragout auf einen Teller geben, den restlichen Spargel und die Roulade dazugeben. Mit frischer Petersilie garnieren.

15.532 Sprießende Pute

Kosten für Zutaten DM 13,04
2 Äpfel grün
1 Chicoree
1 Flasche Apfelwein
20 g Cornflakes
200 g Putenbrust
2 Tomaten
200 g Sultaninen
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Apfelweinsuppe Hauptspeise: Sprießende Pute
Zubereitung der Hauptspeise: Sprießende Pute
Die Putenbrust plattieren, halbieren, erst in Ei, dann in den Cornflakes wenden und in einer Pfanne mit Pflanzenöl von beiden Seiten bei niedriger Hitze anbraten. Im Ofen bei 180°C Umluft weitergaren lassen. Die Zucchini tournieren, in Salzwasser kochen und am Schluß kurz in Butter schwenken. Die Tomaten schälen, vierteln und in Butter zerkochen lassen, Kräuter hinzufügen. Aus der Tomatenschale eine Rose formen. Den Chicoree halbieren, den Strunk entfernen und in Butter, Zitronensaft, Weißwein, Salz und Pfeffer dünsten. Die Sultaninen in Butter, Apfelwein, Salz und Pfeffer köcheln lassen und auf einen Teller geben. Das Fleisch darauflegen. Den Chicoree und die Zucchini außenherumlegen. Mit der Tomaten- und der Apfelrose den Tellerrand garnieren.

15.533 Steak in der scharfen Panade auf Zwiebel-Tomatenragout

Kosten für Zutaten DM 11,85
200 g Feta
3 Kartoffeln
1 Peperoni rot
1 Peperoni grün
1 Glas Oliven grün
150 g Rinderhüftsteak
1 Salatgurke
1 Tomate
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Steak in der scharfen Panade auf Zwiebel-Tomatenragout Salat: Gurkensalat "Peterchen" Dessert: Röstis auf Joghurtsauce
Zubereitung der Hauptspeise: Steak in der scharfen Panade auf Zwiebel-Tomatenragout
Das Rinderhüftsteak plattieren und würzen. Ein wenig von dem Feta in die Mitte des Fleisches legen, dieses dann einmal zuklappen, in Mehl, in Ei und dann in einer Panade aus gemahlenem Toastbrot und gemahlenen Peperoni wenden. Mit zwei Zahnstochern feststecken und in einer Pfanne mit Öl braten. Zum Weitergaren bei 200°C in den Ofen geben. Eine Kartoffel in Würfel schneiden und in einer Pfanne gold-gelb braten. Die Zwiebel in Würfel schneiden und in einer Pfanne angehen lassen. Eine gewürfelte Tomate, die zerkleinerten Oliven, Olivenöl und Kräuter der Provence dazugeben. Das Zwiebel-Tomatenragout und die Kartoffelwürfel auf einen Teller geben, das Fleisch halbieren und darauflegen.

15.534 Steak unter der Spinathülle

Kosten für Zutaten DM 14,29
1 Chicoree
300 g IGLO Blattspinat
2 Bananen
200 g Kräuterfrischkäse
150 g Rumpsteak
150 g Räucherlachs

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Pralinen vom Lachs und Chicoree Hauptspeise: Steak unter der Spinathülle
Zubereitung der Hauptspeise: Steak unter der Spinathülle
Das Rumpsteak in vier Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Pflanzenöl anbraten. Den Blattspinat erwärmen und etwas von dem Spinat mit kleingewürfeltem Toastbrot und Ei vermengen. Eine Knoblauchzehe mit Olivenöl im Mixer pürieren und etwas davon zu dem Spinat geben. Diese Panade auf das Fleisch streichen und im Ofen bei 200°C überbacken. Die Bananen schälen, in Stücke schneiden und in karamelisiertem Zucker, der mit Weißwein abgelöscht wurde, angehen lassen. Zum Schluß etwas Currypulver (scharf)

einstreuen. Frischen Basilikum und Petersilie mit einer Scheibe Knoblauch und Olivenöl zu einem Pesto pürieren. Das Fleisch und die Bananen auf einem Teller anrichten, das Pesto dazuträufeln.

15.535 Steckerl Wickerl

Kosten für Zutaten DM 18,94
2 Brötchen
1 Becher SCHWARTAU Kuvertüre
1 Glas Kirschen
1 Paprika Rot
150 g Schweinefilet
2 Zwiebeln rot
1 Weißkohl
1 Flasche Weizenbier
1 Liter LANGNESE Vanilleeis

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Steckerl Wickerl Dessert: Schokoladenpralinen auf Kirschragout und Vanilleeis
Zubereitung der Hauptspeise: Steckerl Wickerl
Das Schweinefilet in Streifen schneiden, plattieren, würzen, um einen Holzkochlöffel wickeln, in Butter anbraten und im Ofen 15 min. bei 180°C garziehen lassen. Den Weißkohl, die Zwiebeln und eine halbe, entkernte Paprika in Würfel schneiden, würzen und in Butter anschwitzen. Die übrige, halbe Paprikaschote zum Schluß kurz dazugeben und als Gemüseschale auf einem flachen Teller anrichten. Die Brötchen in Würfel schneiden, in heißer Milch einweichen, ein Ei unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen, frische, gehackte Petersilie dazugeben und die Masse zu Knödeln formen und in Gemüsebrühe garen. Für die Zabaionesoße zwei Eigelb, eine Messerspitze Senf, Salz, Pfeffer und einen Schuß Weißbier über einem warmen Wasserbad aufschlagen. Das Gemüseragout in die Paprikahälfte geben und den Rest auf dem Teller anrichten. Hierzu empfiehlt unser Weinfachmann einen 1996 Muscadet Sèvre et Maine Melon de Bourgogne Domaine de la Chauvinière / Loire aus Frankreich

15.536 Strauß im Maismantel mit Shrimpssalat

Kosten für Zutaten DM 19,57
1 Baby Ananas
200 g Johannisbeeren rot
2 Maiskolben
1 Becher DR.OETKER Paradiescreme Schokolade
1 Paprika Grün
1 Schale Pfifferlinge
1 Straußensteak
100 g Shrimps
1 Becher Rote Nudeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Kochduell Cremesuppe Hauptspeise: Strauß im Maismantel mit Shrimpssalat Dessert: Schokoladenschaum an Johannisbeeren
Zubereitung der Hauptspeise: Strauß im Maismantel mit Shrimpssalat
Das Straußensteak zu Medaillons schneiden, würzen, mehlieren, durch einen Pfannkuchenteig aus Eiern, Milch, Mehl, Zucker und gekochten Maiskörnern ziehen und in Olivenöl beidseitig anbraten. Die Nudeln in Salzwasser und Olivenöl kochen, abgießen, würzen und als Nest auf einem flachen Teller anrichten. Die geputzten Pfifferlinge in Würfel schneiden, würzen, in Milch und Sahne blanchieren und mit Petersilie und Schnittlauch verfeinern. Für den Salat die Baby-Ananas halbieren, aushöhlen und mit in Pfeffer, Dill, Tabasco und Zitronensaft marinierten Shrimps und dem Ananasfruchtfleisch füllen. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Sauvignon de Saint Bris Saint-Bris le Vineux / Burgund aus Frankreich

15.537 Straußenmedaillons im Kartoffelmantel

Kosten für Zutaten DM 19,24
1 Apfel
1 Schale Blaubeeren
1 Schale Cocktailtomaten
1 Schale Feldsalat
1 Tüte Erdnussflips
3 Kartoffeln
150 g Straußensteak
100 g Roquefort
1 Stück Sellerie

Weitere Zutaten siehe Rezept Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Straußenmedaillons im Kartoffelmantel Salat: Selleriestifte mit zweierlei Dips Dessert: Fritierte Apfelspalten im Erdnußmantel
Zubereitung der Hauptspeise: Straußenmedaillons im Kartoffelmantel
Die geschälten Kartoffeln mit einem Spiraldreher zu Kartoffelspiralen schneiden. Das Straußensteak würzen, in Medaillons schneiden, mit den Kartoffelspiralen umwickeln, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Die geviertelten Cocktailtomaten würzen, in Olivenöl und Knoblauch anschwitzen, Basilikumblätter und den gewaschenen Feldsalat dazugeben und als Bett auf einem flachen Teller anrichten. Für die Soße Sahne, Weißwein, Curry und eine Ecke Brühwürfel einkochen. Alles auf einem flachen teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

15.538 Straußenmedaillons mit Ingwerreis

Kosten für Zutaten DM 19,51
1 Broccoli
1 Ingwerknolle
1 Dos. Kokosstücke

6 Möhren
250 g Magerquark
2 Pepinos
150 g Straußensteak
1 Tamarillo
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Straußenmedaillons mit Ingwerreis Dessert: Pfannkuchen mit exotischem Gemüse und Sahnequark
Zubereitung der Hauptspeise: Straußenmedaillons mit Ingwerreis an einer orientalischen Soße
Das Straußensteak in Medaillons schneiden, würzen und in Olivenöl garziehen. Reis und etwas geriebenen Ingwer im Salzwasserbad kochen, abgießen und in Ingwerbutter anschwitzen. Danach in ein gefettetes Förmchen geben und auf einen flachen Teller stürzen. Die Möhren tournieren, auf gleiche Länge schneiden und wie die Broccoliröschen im Salzwasserbad blanchieren. Für die Soße Sahne, Mayonnaise, Kokosstücke, Zimt, Paprikapulver, Zwiebelstücke, Curry und Salz kalt aufschlagen. Als Garnitur einige Kokosstücke am Tellerrand garnieren. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Chardonnay Barrique Eikendal, Stellenbosch aus Südafrika

15.539 Straußensteak mit Bananen-Brombeer-Soße

Kosten für Zutaten DM 19,42
1 Becher IGLO Blattspinat gefroren
2 Bananen
1 Schale Brombeeren
1 Becher HOCHLAND Kräuterkäse
5 Möhren
1 Becher Pizzaboden klein
150 g Straußensteak
1 Salatgurke
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Straußensteak mit Bananen-Brombeer-Soße Salat: Griechischer Salat auf Pizzaboden
Zubereitung der Hauptspeise: Straußensteak mit Bananen-Brombeer-Soße
Das Straußensteak würzen, in Olivenöl anbraten und ziehen lassen. Die Möhren auf gleiche Länge tournieren, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in Butter, Zucker, Salz und Pfeffer glasieren. Den gewaschenen Spinat in Butter mit einer Prise Muskat anschwitzen, würzen, mit einem Schuß Weißwein ablöschen, als Bett auf einem flachen Teller anrichten und mit dem gebratenen Straußensteak bedecken. Die Brombeeren und gewürfelte Bananen in Butter, Zucker, Honig und Calvados anschwenken, mit etwas Balsamico und Sojasoße abschmecken und über das Straußensteak nappieren. Für die Soße Balsamico und Rotwein reduzieren, mit Honig und Sojasoße abschmecken und mit kalten

Butterflocken aufmontieren.

15.540 Straußensteak mit Pommes Frites

Kosten für Zutaten DM 19,31
1 Aubergine
1 Schale Cranberries
2 Kartoffeln
1 Tütchen Käsetaler
6 Mini-Patissons
150 g Straußensteak
1 Schale Rucola
100 g Ziegenkäse
Weitere Zutaten siehe Rezept
Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Rucolasalat an Talertürmchen Hauptspeise: Straußensteak mit Pommes Frites
Zubereitung der Hauptspeise: Straußensteak mit Pommes Frites
Das Straußensteak würzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen bei 180°C 10 Min. garen. Die geschälten Kartoffeln in Streifen schneiden, zweimal im tiefen Fett ausbacken und salzen. Die Mini-Patissons halbieren, die untere Hälfte mit einem Pariser Löffel aushöhlen und im Salzwasserbad kurz anblanchieren. Für die Füllung Zucker karamelisieren, die Cranberries unterrühren, mit Rotwein und Rotweinessig ablöschen, würzen, in die untere Hälfte der Minipatissons füllen und mit der oberen Hälfte bedecken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einigen Rucolablättern garnieren. Hierzu empfiehlt unser Weinfachmann einen 1997 Bay View Longridge Winery/Stellenbosch aus Südafrika

15.541 Straußensteak mit Salsasoße

Kosten für Zutaten DM 17,95
1 Glas Cocktailtomaten
1 Birne
1 Schale Austernpilze
1 Becher BUITONI Express-Spaghetti
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Dos. Kidneybohnen
1 Maiskolben
1 Mandarine
150 g Straußensteak
Weitere Zutaten siehe Rezept
Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Kidney-Muffins mit pikantem Obst Hauptspeise: Straußensteak mit Salsasoße
Zubereitung der Hauptspeise: Straußensteak mit Salsasoße
Das Straußensteak in zwei Medaillons schneiden, würzen und mit Olivenöl in einer Grillpfanne braten. Die Spaghetti in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen und in Butter mit Salz und Pfeffer nachschwenken. Die Austernpilze putzen, entstielen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit Olivenöl in einer Grillpfanne ansautieren. Den Maiskolben

im Salzwasserbad anblanchieren, abgießen, in Scheiben schneiden, mit Olivenöl in einer Grillpfanne braten und zum Anrichten jeweils mit einer halbierten Cocktailtomate garnieren. Für die Salsasoße die Cocktailtomaten mit den übrigen Frühlingszwiebeln pürieren, Knoblauch, Tabasco, Salz und Pfeffer dazugeben, einkochen und mit frisch gehackten Kräutern vollenden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern und Schnittlauchhalmen garnieren. ",

15.542 Streifen von der Pute in Currysauce

Kosten für Zutaten DM 13,89
1 Broccoli
1 Apfel grün
1 Banane
200 g Putenbrust
4 Möhren
250 g Magerquark
8 Pflaumen
1 Becher Sultaninen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Streifen von der Pute in Currysauce Dessert: Pfannkuchen mit Pflaumensauce
Zubereitung der Hauptspeise: Streifen von der Pute in Currysauce
Reis kochen. Den Broccoli in Röschen zupfen und dann ebenfalls kochen. Die Möhren tournieren und mit ihrem Grün (falls vorhanden) kochen. Aus Mehl, Milch, Eiern, Zucker und etwas Salz einen Pfannkuchenteig herstellen. Einen Pastetenformeisen (für Römerpateten) in den Teig tunken und dann in die Friteuse geben. Die fertigen Pasteten auf einen Teller legen. Für die Currysauce die Banane in Scheiben schneiden und in Butter anbraten, einige Apfelstücke und Curry dazugeben. (Mit einer kleingeschnittenen Zwiebel, falls vorhanden, lässt sich diese noch verfeinern.) Die Sauce dann mit Wasser und einem Brühwürfel einkochen lassen und kurz pürieren. Die Pute in Streifen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne anbraten. Die Bananen- Apfelmischung dazugeben und mit dem Reis auf einem Teller servieren. In die Pasteten die Möhren und den Broccoli füllen.

15.543 Stubenküken mit Spinatnudeln und Bananen-Curry-Soße

Kosten für Zutaten DM 19,26
250 g Bandnudeln
1 Bd. Chilischoten
2 Bananen
1 Tüte Kokosraspel
1 Maiskolben
1 Tüte SCHWARTAU Mandeln geraspelt
1 Stubenküken
1 Bd. Spinat
100 g Shii-Take Pilze
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Shii-Take-Creme-Suppe Hauptspeise: Stubenküken mit Spinatnudeln und Bananen-Curry-Soße
Zubereitung der Hauptspeise: Stubenküken mit Spinatnudeln und Bananen-Curry-Soße
Die Brust und Keulen vom Stubenküken lösen, mit Salz, Pfeffer und Curry würzen, scharf in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen lassen. Die Bandnudeln in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen, abgießen, in Butter nachschwenken, mit gewaschenem ,in Olivenöl angeschwitzten Spinat verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Für die Soße die Bananen in Scheiben schneiden, diese in Butter und Zucker karamelisieren, mit Sahne auffüllen und mit Kokosraspel, Curry, den Mandelsplittern, Balsamico und zwei fein geschnittenen Chilischoten vollenden.

15.544 Stubenkükenbrüstchen mit einer pikanten Schokoladensauce

Kosten für Zutaten DM 14,58
2 Croissants
4 Kartoffeln
200 g Meeresfrüchte
1 Stubenküken
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
5 Stück Topinambur
9 ml Rosenwasser

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Croissants à la Saint Tropez Hauptspeise: Stubenkükenbrüstchen mit einer pikanten Schokoladensauce
Zubereitung der Hauptspeise: Stubenkükenbrüstchen mit einer pikanten Schokoladensauce
Topinambur und eine Kartoffel schälen, reiben, mit Salz, Pfeffer und einem Ei vermengen.(Die restlichen Kartoffeln können bei Bedarf als Sättigungsbeilage gekocht werden.) Die Brüstchen aus dem Stübenküken auslösen. Die Kartoffelmasse auf die Innenseite der Brüstchen streichen, in einer Pfanne mit Öl anbraten und in der Mikrowelle zu Ende garen. Die Schokolade in einem Topf zum Schmelzen bringen, mit Curry, Ingwer, Rosmarin, Zimt, Paprika, Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence würzen und mit Sahne verfeinern. Die Sauce auf einen Teller geben und die Brüstchen darauflegen.

15.545 Süß-Saure Kürbispfanne

Kosten für Zutaten DM 13,80
2 Bananen
2 Kartoffeln
1 Kürbis klein
100 g Speck
200 g Schweinefilet

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

kleine pk Macadamia Nüsse
Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Süß-Saure Kürbispfanne Dessert: Bananencocktail
Zubereitung der Hauptspeise: Süß-Saure Kürbispfanne
Die Kartoffeln schälen und in Stifte schneiden. Den Kürbis schälen und einige Scheiben davon abschneiden. Den Speck und das Schweinefilet in Streifen schneiden, würzen und in einer Pfanne anbraten. Die Kartoffeln und den Kürbis dazugeben. Weißwein, Essig, Butter, Salz, etwas Zucker und Pfeffer mit in die Pfanne geben und köcheln lassen. Etwas Basilikum in heißem Fett fritieren. Das Gericht auf einem Teller anrichten und mit dem Basilikum garnieren.

15.546 Süß-Saurer Gratin

Kosten für Zutaten DM 14,10
1 Baby Ananas
1 Banane
450 g Blätterteig
3 Kartoffeln
1 Glas Nuss-Nougat-Creme
200 g Schweinekotelett
150 g Ziegenkäse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Süß-Saurer Gratin Dessert: Herzilein, es kann so lecker sein
Zubereitung der Hauptspeise: Süß-Saurer Gratin
Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und mit einem verquirlten Ei, etwas Milch, Salz und Pfeffer in eine kleine Gratinform füllen. Diese in die Mikrowelle stellen, und den Gratin dort garen. Die Babyananas schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Den Ziegenkäse ebenfalls in Scheiben schneiden. Das Schweinekotelett von Knochen und Fett befreien, in Öl anbraten und würzen. Ein wenig Wasser mit Brühwürfel zum Kochen bringen, mit Sahne auffüllen, Schnittlauch dazugeben und pürieren. Würzen. Ein paar Ananas- und Ziegenkäsescheiben auf den Gratin legen und im Ofen überbacken. Die Sauce auf einem Teller verteilen, den Gratin und das Fleisch darauf anrichten.

15.547 Süße Ente

Kosten für Zutaten DM 19,06
150 g Entenbrust
1 Becher IGLO Gemüsemischung
1 Dos. Ölsardinen
2 Mandarinen
2 Nektarinen

2 Tomaten
1 Bd. Spinat
1 Schale Shii-Take Pilze
250 ml Sojacreme
8 Walnüsse

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Sardinen-Bruscetta Suppe: Gemüsesuppe Hauptspeise: Süße Ente
Zubereitung der Hauptspeise: Süße Ente
Reis in Salzwasser kochen, mit Schnittlauch verfeinern und in der Tellermitte anrichten. Die gewürfelte Entenbrust, geschnittene Shii-Take-Pilze, Nektarinen- und Mandarinenfilets, gehackte Walnüsse und entkernte und halbierte Weintrauben zusammen in Olivenöl anbraten, mit Salz, Pfeffer und Minze würzen und mit Sojacreme verfeinern. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Spätburgunder Qualitätswein 'trocken' Weingut Michel/Achkarren-Kaiserstuhl aus Baden

15.548 Süße Pute

Kosten für Zutaten DM 14,47
1 Dos. Ananas
125 g Johannisbeeren rot
100 g Krokant
150 g Putenunterkeule
1 Becher Mozzarella
500 g BUITONI Spaghetti
1 Becher DR.OETKER Vanillezucker

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Süße Pute Dessert: Johannisbeerdreieck
Zubereitung der Hauptspeise: Süße Pute
Die Spaghetti kochen. Die Putenunterkeule auslösen, enthäuten, von ihren Sehnen befreien, in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Weißwein und etwas von dem Ananassaft ablöschen. Die Ananas in kleine Stücke schneiden und zu dem Fleisch geben. Das Ganze mit frischem Basilikum, Schnittlauch und Sahne würzen. Den Mozzarella in Stücke schneiden, die Nudeln abtropfen, mit dem Mozzarella vermengen und auf einen Teller geben. Das Fleisch darübergeben. Mit Basilikum garnieren.

15.549 Surf & Turf auf Kirschtomaten und Bohnen

Kosten für Zutaten DM 00
Cocktailtomaten
Bohnen grün
2 Gambas
Ingwerknolle
3 Mango

Rinderfilet
Weintrauben schwarz

Kochduell Grundausstattung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Surf & Turf auf Kirschtomaten und Bohnen Dessert: Minimangoshake mit Ingwer
Zubereitung der Hauptspeise: Surf & Turf auf Kirschtomaten und Bohnen
Rinderfilet in vier Medaillons schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in Olivenöl scharf anbraten. In der gleichen Pfanne die halbierten Scampis anbraten. Bohnen in Salzwasser abkochen, abschütten und im gleichen Topf Cocktailtomaten anschwitzen. Bohnen und Tomatengemüse auf einem Spiegel aus reduziertem Rotwein mit Balsamicoessig, Kräutern der Provence und einem Schuß Sahne anrichten. Die Rinderfiletmedaillons mit den Scampis belegen und auf dem Gemüse servieren.

15.550 Surf ‘n turf auf Mangold

Kosten für Zutaten DM 19,77
1 Apfel
1 Hähnchen halbes
1 Hefewürfel
1 Glas SCHWARTAU Himbeermarmelade
1 Becher Erdbeeren
375 g DR.OETKER Muesli
1 Mangold
1 Mango
1 Fläschchen Pflaumenlikör
1 Becher Surimi
1 Tüte DR.OETKER Vanillecreme

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Surf ‘n turf auf Mangold Dessert: Mini-Berliner de luxe
Zubereitung der Hauptspeise: Surf ‘n turf auf Mangold
Die Brust des Hähnchens auslösen, mit Salz, Pfeffer und Curry würzen, anbraten und im Ofen bei 200°C zu Ende garen. Den Mangold in Stücke schneiden und blanchieren. Das Surimi in Scheiben schneiden und mit dem Mangold in Wasser mit einem Gemüsebrühwürfel und Sahne gar ziehen lassen. Das Fleisch tranchieren und auf einem Teller anrichten. Das Gemüse dazugeben.

15.551 Thunfisch mit Avocado-Spinatdeckel

Kosten für Zutaten DM 19,72
1 Bd. Blattspinat
1 Becher Bulgur
1 Birne
1 Avocado
1 Becher Kefir

1 Ingwerknolle
5 Möhren
2 Nektarinen
1 Tüte Macadamia Nüsse
150 g Thunfisch
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Thunfisch mit Avocado-Spinatdeckel Dessert: Kefirsuppe
Zubereitung der Hauptspeise: Thunfisch mit Avocado-Spinatdeckel
Den Thunfisch würzen, säuern und in Olivenöl anbraten. Die Zwiebeln würfeln und mit gewaschenem Spinat und Avocadowürfeln in Olivenöl anschwitzen, würzen und mit einem Schuß Weißwein und Sojasoße ablöschen. Den angebratenen Thunfisch mit der Masse bedecken und im Ofen garziehen lassen. Ein Eigelb mit geschlagener Sahne, Salz und Pfeffer verrühren, über den Thunfisch geben und gratinieren. Den Bulgur in heißer Milch mit Butter, einer kleinen Prise Muskat, Salz, Pfeffer und Zucker quellen lassen, nach und nach mit Weißwein auffüllen und in Olivenöl zu einem Rösti backen. Die Möhren in feine Scheiben schneiden und in Zucker und Olivenöl glasieren. Für die Soße Sahne und Weißwein reduzieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas fein geschnittenem Ingwer verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

15.552 Thunfischfilet an Sahne-Gemüse

Kosten für Zutaten DM 19,45
2 Äpfel
1 Becher Kartoffelpüree
1 Glas Kapern
1 Stange Lauch
1 Maiskolben
1 Bd. Möhren
1 Becher Marzipan
1 Thunfischfilet
1 Netz Rosenkohl
50 g Speck durchwachsen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Rosenkohlsuppe Hauptspeise: Thunfischfilet an Sahne-Gemüse Dessert: Apfel-Marzipan-Bällchen
Zubereitung der Hauptspeise: Thunfischfilet an Sahne-Gemüse
Das Thunfischfilet leicht plattieren, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft marinieren, mehlieren und in Olivenöl anbraten. Fein geschnittene Zitronenwürfel in die Pfanne geben, mit Butterflocken aufmontieren und mit Kapern und gehacktem Dill verfeinern. Den fein geschnittenen Porée, die fein geschnittenen Möhren und die Maiskörner in Butter anschwitzen, würzen, mit Weißwein ablöschen, mit Sahne auffüllen und reduzieren. Das Kartoffelpüréepulver in Milch und Butterflocken einquellen, mit Salz, Pfeffer und

einer Prise Muskat abschmecken und zum Anrichten mit einem Spritzbeutel auf den Teller dressieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

15.553 Thunfischmedaillons unter der Olivenkruste

Kosten für Zutaten DM 14,85
1 Becher DR.OETKER Blattgelatine
100 g Kapern
200 g Löffelbisquits
1 Glas Oliven schwarz
200 g Mandelblättchen
150 g Thunfisch
2 Tomaten
100 g Ricotta
1 Zwiebel
1 Becher DR.OETKER Vanillezucker

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Thunfischmedaillons unter der Olivenkruste Dessert: Tiramisu
Zubereitung der Hauptspeise: Thunfischmedaillons unter der Olivenkruste
Den Thunfisch in zwei Medaillons teilen, diese in Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Kräutern der Provence marinieren und in einer Pfanne anbraten. 2 Toastbrotscheiben fein würfeln, mit einem Ei, den entkernten Oliven, ein paar Mandelblättchen, Salz und Pfeffer vermengen und auf die Medaillons streichen. Diese dann im Ofen bei 200 °C überbacken. Die gewürfelte Zwiebel in Öl anbraten, mit Weißwein ablöschen, Tomatenmark, 1/4 Brühwürfel, Sahne, Kapern und die in Würfel geschnittenen Tomaten hinzufügen und das Ganze einkochen lassen. Am Schluß Basilikum mit hineingeben. Die Sauce auf einem Teller verteilen, den Fisch darübergeben.

15.554 Thunfischsteak im Fenchelbett an Tomatengnocchi

Kosten für Zutaten DM 18,35
1 Schale Champignons braun
1 Becher Gnocchi
4 Feigen
1 Stück Gorgonzola
1 Fenchel
2 Nektarinen
1 Thunfischsteak
3 Schalotten
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gefüllte Champignonköpfe Hauptspeise: Thunfischsteak im Fenchelbett an Tomatengnocchi Dessert: Feigen mit Basilikumzabaione
Zubereitung der Hauptspeise: Thunfischsteak im Fenchelbett an Tomatengnocchi
Das Thunfischsteak mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft marinieren und mit

Olivenöl in einer Grillpfanne anbraten. Den Fenchel fein raspeln, als Bett in der Tellermitte anrichten und mit Olivenöl, Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft marinieren. Die Nektarinen in Spalten schneiden, am Tellerrand auslegen, den gebraten Thunfisch in das Fenchelbett setzen und mit einem Dillzweig garnieren. Die Gnocchi in Salzwasser kochen, abgießen und in einer Butterflocke nachschwenken. Die geschälten Tomaten und Schalotten in feine Würfel schneiden, in Olivenöl ansautieren, mit Oregano, Basilikum, Petersilie, Knoblauch, Salz und Pfeffer abschmecken und mit den Gnocchis verrühren. Alles in einem tiefen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

15.555 Thunfischwürfel an Gemüse

Kosten für Zutaten DM 18,67
2 Bananen
1 Blumenkohl (grün)
1 Dos. Kokosmilch
150 g Miesmuscheln
100 g Sonnenblumenkerne
150 g Thunfisch
1 Becher IGLO Suppengrün
1 Becher vorgekocht Rote Bete
2 Zwiebeln rot
1 Tafel STOLLWERCK Zartbitterschokolade

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Rote Bete-Kugeln in Miesmuschelvinaigrette Hauptspeise: Thunfischwürfel an Gemüse Dessert: Gebackene Bananen mit Kokosmilch
Zubereitung der Hauptspeise: Thunfischwürfel an Gemüse
Zwiebelspalten, geschnittenes Suppengrün und Blumenkohlröschen in Olivenöl und einer Butterflocke anschwitzen, mit Sahne auffüllen und mit Curry, Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken. Die Thunfischwürfel in den Topf einrühren, ziehen lassen und in einem tiefen Teller anrichten. Das Thunfischragout mit der Miesmuschelvinaigrette leicht nappieren und mit frisch gehackter Minze und frisch gehacktem Basilikum verfeinern.

15.556 Thymian-Ente mit Schafsfüßen

Kosten für Zutaten DM 18,95
2 Birnen
150 g Entenbrust
100 g Frühstücksspeck
100 g Gorgonzola
1 Orange
1 Schale Schafsfüße
1 Tüte Trockenpflaumen
1 Fläschchen Rum
1 Tüte Walnüsse
1 Tüte Zimtstangen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Birnen im Speckmantel Hauptspeise: Thymian-Ente mit Schafsfüßen Dessert: Fritierte Walnuß-Pflaumen
Zubereitung der Hauptspeise: Thymian-Ente mit Schafsfüßen
Die Entenbrust und die Schafsfüße in Scheiben schneiden, schichtweise auf die Innenseite einer Alufolie legen, würzen, mit einem Stiel Thymian bedecken, einwickeln und direkt auf der Herdplatte garen. Für die Soße einen Teil der Trockenpflaumen mit Rotwein einreduzieren, mit Salz und Pfeffer verfeinern und mit einer Butterflocke vollenden.

15.557 Tintenfischringe auf Gemüsespaghetti

Kosten für Zutaten DM 19,36
1 Schale Bohnen grün
1 Aubergine
50 g Gorgonzola
2 Granatäpfel
2 Nektarinen
3 Tintenfische
1 Tomate
1 Becher BUITONI Spaghetti
1 Zucchini gelb

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gebackene Auberginen auf Tomatenvinaigrette Hauptspeise: Tintenfischringe auf Gemüsespaghetti Dessert: Gebackener Gorgonzola auf Granatapfel-Nektarinen-Kompott
Zubereitung der Hauptspeise: Tintenfischringe auf Gemüsespaghetti
Die Spaghetti dritteln, in Salzwasser und Olivenöl al dente kochen und in Butter nachschwenken. Die längs halbierten Bohnen und Zucchinistreifen in etwas Gemüsebrühe garen und mit den gekochten Spaghettis vermengen. Die geputzten und parierten Tintenfische in Ringe schneiden, leicht mehlieren, würzen und in Olivenöl anbraten. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1997 Vernaccia di San Gimignano Terruzzi Puthod/San Gimignano/Toskana aus Italien

15.558 Tofu-Sandwich-Pfanne

Kosten für Zutaten DM 14,43
1 Aubergine
1 Stück Edamer
1 Kiwi
2 Kartoffeln
1 Paprika
1 Becher Räuchertofu
1 Becher Schwammpilze

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Tofu-Sandwich-Pfanne Dessert: Kiwi-Milch-Cocktail

Zubereitung der Hauptspeise: Tofu-Sandwich-Pfanne
Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und anbraten. Den Tofu in Scheiben schneiden. Die Aubergine in Streifen schneiden. Die Paprika halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Den Käse raspeln. Die Pilze wässern (in heißem Wasser). Einen gewässerten Pilz ganz anbraten. Die restlichen Pilze kleinschneiden und zusammen mit den Paprika- und Auberginenstreifen anbraten und mit Essig, frischem Dill, einem Stich Butter und dem geriebenen Käse abschmecken. Die gebratenen Tofuscheiben mit den Bratkartoffeln und dem Gemüse belegen, eine zweite Tofuscheibe darauflegen, so daß ein Tofusandwich entsteht. Dekoriert wird es mit frischgehacktem Dill.

15.559 Tranchen von Forelle

Kosten für Zutaten DM 14,35
1 Broccoli
1 Banane
1 Forelle
1 Kiwi
1 Becher KNORR Kräuterlinge
1 Becher Mascarpone
1 Becher Pilzmischung
2 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Tranchen von Forelle Dessert: Tiramisu-Experiment
Zubereitung der Hauptspeise: Tranchen von Forelle
Den Broccoli in Röschen teilen und in Wasser kochen. Die Forelle in Tranchen schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen, in einer Pfanne anbraten und die Kräuterlinge darübergeben. Die Pilze putzen, mit Knoblauchscheiben in einer Pfanne anbraten, mit Weißwein ablöschen und Salz und Pfeffer würzen. Die Tomate in kleine Würfel schneiden, den Broccoli dazugeben, mit Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer abschmecken und auf einen Teller geben. Die Pilze und den Fisch in die Mitte des Tellers legen.

15.560 Truthahnscheiben an Balsamico-Soße

Kosten für Zutaten DM 18,30
200 g DANONE Hüttenkäse
100 g Kartoffelchips Paprika
2 Kartoffeln
1 Fläschchen Pflaumenlikör
150 g Truthahnfilet
1 Netz Rosenkohl
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade zartbitter
1 Becher Speck durchwachsen
3 Zwiebeln rot
1 Schale Weintrauben grün

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Käse-Chips Hauptspeise: Truthahnscheiben an Balsamico-Soße Dessert: Schokoladen-Trauben
Zubereitung der Hauptspeise: Truthahnscheiben an Balsamico-Soße
Das Truthahnfilet würzen, in Olivenöl anbraten, die übrigen Zwiebelscheiben und etwas Zucker dazugeben, mit Balsamico ablöschen, im Ofen garen und das Truthahnfilet in Scheiben schneiden. Die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden, salzen, etwas Olivenöl dazugeben und im Ofen backen. Den leicht entblätterten Rosenkohl vierteln, im Salzwasserbad blanchieren und mit einer Butterflocke zu den angeschwitzten Speckwürfeln geben. Hierzu empfiehlt unser Weinfachmann einen 1997 Steinfeder Freie Weingärtner Wachau/Dürnstein aus Wachau

15.561 Variation vom Apfel

Kosten für Zutaten DM 12,92
3 Äpfel grün
1 Flasche Apfelwein
1 Becher DR.OETKER Blattgelatine
150 g Hähnchenfilet
10 g Hühnersuppenpaste
1 Töpfchen Himbeeren
1 Fläschchen Pfirsichlikör

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Variation vom Apfel Dessert: Himbeerchaos
Zubereitung der Hauptspeise: Variation vom Apfel
Reis kochen. Die Äpfel schälen, tournieren und in karamelisiertem Zucker wenden. Mit einem Schuß Apfelwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Für die Sauce Apfelwein mit Basilikumblättern und einer Knoblauchzehe zum Kochen bringen. Ein wenig von der Hühnersuppenpaste mit hineingeben. Das Hähnchenfilet in sehr feine Scheiben schneiden. Die Sauce mit Sahne anreichern und die Filetstücke kurz darin anziehen lassen. Den Reis abgießen und eine Flocke Butter und Blattpetersilie untermengen. Die Apfelstücke auf einen Teller geben, den Reis darüber. Die Filets auf den Reis legen und alles mit der Sauce beträufeln.

15.562 Variation von Surimi

Kosten für Zutaten DM 13,67
1 Schote Chili grün
2 Apfelbananen
1 Fläschchen Kirschwasser
165 ml Kokoscreme
1 Paprika Rot
100 g Parmesan
1 Becher Surimi
2 Tomaten
2 Zwiebeln

1 Zucchini

Kochduell Grundausstattung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Variation von Surimi Dessert: Kandierte Apfelbananen
Zubereitung der Hauptspeise: Variation von Surimi
Die Zwiebeln schälen, in feine Würfel schneiden und in Olivenöl anschwitzen. Reis dazugeben, glasieren und mit warmem Wasser ablöschen. Immer wieder mit Wasser auffüllen. Die Chilischote in feine Streifen schneiden, und ein paar davon in das Risotto geben. Die Tomaten von ihren Deckeln befreien, aushöhlen, mit kleingeschnittenem Surimi füllen und in einer Pfanne im Ofen bei 180°C dünsten lassen. Die Zucchini in vier Stücke schneiden. In diese mit Hilfe eines Apfelausstechers je ein Loch hineinschneiden. Dieses mit Surimi füllen. Zwei Spieße mit abwechselnd Surimi- und Paprikastücken versehen und mit den gefüllten Zucchini zusammen in einer Pfanne braten. Das Risotto mit kalter Butter abbinden, mit geriebenen Parmesan verfeinern, in ein Förmchen füllen und auf einen Teller stürzen. Das Gemüse außenrum verteilen.

15.563 Vegetarische Versuchung

Kosten für Zutaten DM 13,80
1 Glas MULERA Artischockenherzen
1 Becher Cocktailtomaten
1 Blumenkohl
1 Grenadine
1 Glas ZENTIS Erdbeermarmelade
1 Becher DOLBIS Löffelbisquit

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Vegetarische Versuchung Dessert: Erdbeerlasagne
Zubereitung der Hauptspeise: Vegetarische Versuchung
Blumenkohl in Röschen teilen und in Salzwasser kochen. Den gekochten Blumenkohl mit einem aufgeschlagenen Ei und kleingehacktem Schnittlauch in der Pfanne goldbraun braten. Cocktailkirschen halbieren und in Olivenöl ansautieren. Artischocken waschen und den Strunk entfernen. Vierteln und zu den Cocktailkirschen geben. Mit etwas geschnittenem Basilikum, Salz, Pfeffer und einem Schuss Balsamico abschmecken.

15.564 Vegetarisches Omelette an Tomatensoße

Kosten für Zutaten DM 19,43
1 Broccoli
250 g Grünkernschrot
1 Schale Erdbeeren
1 Tüte Haselnüsse
1 Becher Kokoszwieback

1 Peperoni rot
4 Möhren mit grün
1 Mango
1 Becher Seitan
1 Tomate
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Vegetarisches Omelette an Tomatensoße Dessert: Süße Lasagne
Zubereitung der Hauptspeise: Vegetarisches Omelette an Tomatensoße
Die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln, die Broccoliröschen und die tournierten Möhren in Butter anbraten, Tomatenmark, Knoblauch, Salz, Pfeffer und zwei Eier unterrühren, einseitig mit einem Schuß Olivenöl ansautieren und im Ofen zu einem Gemüseomelette garen. Den Seitan würfeln, in Butter anbraten, mit frischem Knoblauch, frischen Kräutern, Salz und Pfeffer abschmecken und über das Omelette geben. Für die Soße die übrigen Zwiebelscheiben in Olivenöl und Tomatenmark ansautieren, die geschnittene Peperoni dazugeben, mit Knoblauch, Basilikum, Rotweinessig, Salz und Pfeffer abschmecken und die Tomatenstücke zum Schluß unterrühren. Den Grünkernschrot in Butter anrösten und über die Soße geben. Hierzu empfiehlt unsere Weinfachfrau einen 1996 Zinfandel Woodbridge by Robert Mondavi/Lodi Apelation aus den USA

15.565 Versteckte Hähnchenbrust mit Linsen im Wan-Tan-Blatt

Kosten für Zutaten DM 19,25
1 Schale Champignons
1 Hähnchenbrust
1 Bd. Frühlingszwiebeln
1 Tüte Linsen rot
1 Glas Ingwer eingelegt
1 Schale Longan
1 Mango
1 Zucchini
1 Becher Wan Tan Teig

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Versteckte Hähnchenbrust mit Linsen im Wan-Tan-Blatt Dessert: Mangocarpaccio mit Wan-Tan-Fruchtsalat
Zubereitung der Hauptspeise: Versteckte Hähnchenbrust mit Linsen im Wan-Tan-Blatt
Die Hähnchenbrust längs in zwei Teile schneiden, würzen und in Olivenöl anbraten. Die Zucchini in Scheiben schneiden, kurz in Olivenöl anschwenken, abwechselnd mit den Champignonscheiben über die Hähnchenbrust schichten, würzen und im Ofen garziehen. Die Wan-Tan-Blätter in gefetteten, halbrunden Formen auslegen, im Ofen backen und die Hälfte für das Dessert aufbewahren. Die gewaschenen Linsen in Rotweinessig einkochen, mit Rotwein, Sahne, Balsamico und einer Ecke Brühwürfel verfeinern, das fein geschnittene Frühlingslauch dazugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und in die gebackenen Wan-Tan-Schälchen füllen. Für die Soße Cidre-Essig mit Salz, Pfeffer, Curry und dem

Ingwersud aufkochen, mit Olivenöl hochziehen und mit grünem Tabasco vollenden. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit glatter Petersilie garnieren.

15.566 Versteckte Pute

Kosten für Zutaten DM 12,98
1 Becher DR.OETKER Creme fraiche
1 Apfel grün
1 Broccoli
200 g Putenbrust
1 Orange
1 Glas Preiselbeeren
1 Stange Porree
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Versteckte Pute Dessert: Geschmorter Apfel
Zubereitung der Hauptspeise: Versteckte Pute
Den Broccoli in Röschen teilen und in Salzwasser blanchieren. Das Grün des Porrees in feine Streifen, das Weiß in Scheiben schneiden und fritieren, dann auf einem Küchenkrepp abtropfen lassen und salzen. Die Putenbrust plattieren, salzen, pfeffern und in einer Grillpfanne mit Öl anbraten. Die Zwiebel in Ringe schneiden, in eine Pfanne geben und die Pute darüberlegen. Den garen Broccoli in Scheiben schneiden, auf die Pute legen und diese im Backofen bei 180 °C weitergaren. Den Porree mit dem Fleisch auf einem Teller anrichten und mit Kräutern garnieren.

15.567 Versteckte Pute mit Pastinaken-Chips

Kosten für Zutaten DM 18,12
1 Schale Blattspinat
1 Stück Cheddar
1 Apfelsine
1 Becher Linsen rot
1 Putenbrustfilet
1 Becher Pita-Taschen
2 Pastinaken
1 Müsliriegel
1 Bd. Thymian
2 Schalotten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Linsenkompott Hauptspeise: Versteckte Pute mit Pastinaken-Chips
Zubereitung der Hauptspeise: Versteckte Pute mit Pastinaken-Chips
Eine Pita-Tasche einschneiden und im Ofen backen. Das Putenbrustfilet würzen, in Olivenöl anbraten, mit einer Butterflocke verfeinern, im Ofen garziehen und zum Anrichten in Scheiben schneiden. Die übrigen Schalottenwürfel mit dem gewaschenen Spinat in

Olivenöl und Knoblauchwürfeln anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Putenscheiben in die gebackenen Pita-Taschen füllen. Die geschälten Pastinaken in dünne Scheiben hobeln, fritieren und salzen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

15.568 Victoriabarschfilet mit Brezelkruste

Kosten für Zutaten DM 12,60
1 Becher IGLO Erbsen
1 Ingwerknolle
1 Laugenbrezel
1 Mango
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
2 Tomaten
1 Stück Victoriabarsch

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Victoriabarschfilet mit Brezelkruste Dessert: Schokospätzle mit Mangoragout
Zubereitung der Hauptspeise: Victoriabarschfilet mit Brezelkruste
Den Victoriabarsch in 3 Streifen schneiden, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer marinieren. Die Brezel in feine Würfel schneiden, mit einem Ei, Mehl und Petersilie vermengen. Die Barschstücke erst in Mehl, dann in der Brezelmasse wenden und in einer Pfanne goldbraun anbraten. Die Erbsen mit Butter garen. Von einerTomate einen Deckel in Sternform herausschneiden, die Kerne entfernen und das Tomatenkörbchen mit den fertigen Erbsen füllen. Den Barsch auf einem Teller anrichten und mit dem Tomatenkörbchen garnieren.

15.569 Viele Herzen auf Kartoffelrösti

Kosten für Zutaten DM 13,47
2 Bananen
1 Aubergine
150 g Hühnerherzen
200 g Kokosflocken
2 Kartoffeln
1 Töpfchen Shrimps
1 Fläschchen Rum
200 g Zuckerschoten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Lasagne von Auberginen und Meeresfrüchten Hauptspeise: Viele Herzen auf Kartoffelrösti
Zubereitung der Hauptspeise: Viele Herzen auf Kartoffelrösti
Die Kartoffeln schälen, reiben, mit einem Ei, Salz und Pfeffer vermengen, in einer Pfanne mit Öl zu einem Rösti backen und im Ofen bei 180°C weitergaren. Die Zuckerschoten

putzen und in Salzwasser blanchieren. Für die Sauce Rotwein reduzieren lassen. Die Hühnerherzen von ihrem Fett befreien und in einer Pfanne in Öl anbraten. Die Zuckerschoten abgießen und dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Butter unter den Rotwein montieren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Rösti auf einen Teller geben, die Herzen mit den Bohnen und der Sauce darauf verteilen.

15.570 Viktoriabarsch "Vlasta"

Kosten für Zutaten DM 13,07
1 Avocado
1 Apfel grün
1 Becher KELLOGGS Cornflakes
1 Kartoffel
1 Victoriabarsch
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Viktoriabarsch "Vlasta" Dessert: Flambierte Apfelspalten a la Knusper
Zubereitung der Hauptspeise: Viktoriabarsch "Vlasta"
Die Zwiebel schälen, in Streifen schneiden, in Butter andünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den in Filets geschnittenen Barsch auf die gedünsteten Zwiebelscheiben geben, mit Weißwein ablöschen und im Ofen garen. Die Kartoffeln schälen, in sehr dünne Streifen hacken und zwischen zwei halbschalenförmigen Küchensieben verschiedener Größe fritieren , so daß ein Nest entsteht. Die Avocado entkernen, mit dem "Pariser Löffel" Kügelchen ausstechen und in Butter andünsten. Die Tomate in acht Stücke schneiden und mit den gedünsteten Avocadokügelchen im Kartoffelnest dekorieren.

15.571 Volkers Leibgericht

Kosten für Zutaten DM 14,45
1 Avocado
1 Apfel
100 g Blaubeeren
1 Fläschchen Eierlikör
150 g Kalbsleber
3 Kartoffeln
1 Orange
1 Becher Rucola

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gefüllte Avocado Hauptspeise: Volkers Leibgericht
Zubereitung der Hauptspeise: Volkers Leibgericht
Die Kartoffeln und den Apfel schälen und reiben. Beides mit Salz und Pfeffer vermengen und in einer Pfanne braten. Die Kalbsleber in Stücke schneiden, würzen, in Olivenöl

anbraten und zum Weitergaren bei 180°C in den Ofen stellen. Eine Handvoll Rucola fritieren, abtropfen und salzen. Die Orange auspressen, den Saft einkochen lassen, Butter untermontieren und mit Zitronensaft, Pfeffer und Puderzucker würzen. Diese Sauce auf einen Teller geben. Die Kartoffelbratlinge und die Leber "daraufsetzen" und mit dem Rucola bedecken. Ein wenig Zitronenschale kleinschneiden und als Garnitur verwenden.

15.572 Wachtel auf der Palme

Kosten für Zutaten DM 14,91
1 Kaki
1 Becher DR.OETKER Karamelpudding
1 Becher Macadamia Nüsse
1 Becher Okra-Schoten
3 Wachteln
2 Yuka-Knollen

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Wachtel auf der Palme Dessert: Australischer Traum
Zubereitung der Hauptspeise: Wachtel auf der Palme
Die Yuccaknollen schälen, in Scheiben schneiden, in Backöl fritieren und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Wachteln von den Knochen lösen, salzen und pfeffern und drei bis vier Minuten in Öl braten. Für die Sauce einen Becher Sahne reduzieren, einen EL Senf, etwas Tomatenmark, einen Schuß Weißwein, frische Kräuter, 1/2 Brühwürfel hinzugeben und aufkochen lassen. Die Okraschoten in Streifen schneiden, die Enden entfernen, in Salzwasser blanchieren, danach in ausgelassener Butter mit Salz und Pfeffer schwenken. Die Okraschoten auf einem Teller mit der Sauce übergießen, die Wachtel daraufgeben, mit den fritierten Yuccascheiben servieren und mit einem Basilikumblatt garnieren.

15.573 Wachtel im Weinblattmantel

Kosten für Zutaten DM 19,56
1 Schale Artischocken klein
1 Tüte Gnocchi
1 Schale Pfifferlinge
6 Pflaumen
100 g Speck durchwachsen
1 Stollen klein
2 Wachteln
1 Glas Weinblätter
2 Zwiebeln rot
1 Becher LANGNESE Vanilleeis

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gnocchi auf Pfifferling-Speck-Soße Hauptspeise: Wachtel im Weinblattmantel

Dessert: Vanillestollen auf Pflaumenragout
Zubereitung der Hauptspeise: Wachtel im Weinblattmantel
Die Wachteln auslösen, portionieren, würzen, bis auf die Keulen in die Weinblätter einwickeln, mit den Keulen in Olivenöl anbraten, mit Weißwein ablöschen, mit Lorbeerblättern verfeinern und ziehen lassen. Die Artischocken in Salzwasser, einer halben Zitrone und Olivenöl garen, abgießen und die äußeren Blätter entfernen. Für die Soße Zwiebelwürfel in Olivenöl anschwitzen, mit Rotwein ablöschen, mit Lorbeerblättern verfeinern und mit kalt angerührter Stärke binden.

15.574 Wachtel-Kaki-Ragout in Tonschale

Kosten für Zutaten DM 19,75
1 Hefewürfel
2 Kakis
1 Becher Polenta
1 Becher Pflaumenmus
1 Glas Tomaten eingelegt
250 g Quark
750 g Ton grau
2 Wachteln
1 Glas Weinblätter

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Tomaten-Weinblatt-Polenta Hauptspeise: Wachtel-Kaki-Ragout in Tonschale
Dessert: Kleine Pfannküchlein an Pflaumenmus
Zubereitung der Hauptspeise: Wachtel-Kaki-Ragout in Tonschale
Den Ton zu zwei Lagen ausrollen. Die Wachteln vom Knochen lösen, würfeln und in Olivenöl anbraten. Einige Kakischeiben mit Salz, Pfeffer, Honig, Curry, Paprika und Ingwer marinieren, über die angebratenen Wachtelstücke geben, nochmals marinieren und in Backpapier einwickeln. Das Backpapier von oben und unten mit den Tonlagen bedecken, oberhalb eine quadratische Öffnung einschneiden und im Ofen 12 Min. bei 300°C backen. Die zweite Kaki sternförmig halbieren, mit Ingwer, Paprika, Curry, Salz, Pfeffer, Balsamico und Honig marinieren und im Ofen backen. Alles auf einem Teller anrichten.

15.575 Wachteln an Zucchini-Möhrengemüse

Kosten für Zutaten DM 19,75
3 Kartoffeln
1 Bd. Kräuter
10 Lychees
1 Orange
1 Bd. Möhren
1 Glas Oliven schwarz
3 Tomaten
2 Wachteln
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Kartoffel-Tomatensalat Hauptspeise: Wachteln an Zucchini-Möhrengemüse Dessert: Gefüllte Orange
Zubereitung der Hauptspeise: Wachteln an Zucchini-Möhrengemüse
Die geputzten und ausgenommenen Wachteln mehlieren, würzen, in Olivenöl, den Kräutern und Knoblauch anbraten, mit einem Schuß Weißwein, Cidre-Essig und Gemüsefond ablöschen, einreduzieren und die entkernten Oliven dazugeben. Die Zucchini längs halbieren. Eine Hälfte auskratzen und die andere in Würfel schneiden. Die Zucchiniwürfel mit den fein geschnittenen Möhrenwürfeln in Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und in die ausgehöhlte Zucchinihälfte füllen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit Basilikumblättern garnieren.

15.576 Wachteln auf Auberginentörtchen

Kosten für Zutaten DM 13,49
2 Auberginen
1 Birne
1 Netz Schalotten
4 Tomaten
1 Tafel STOLLWERCK Schokolade
2 Wachteln
1 Becher LANGNESE Vanilleeis

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Wachteln auf Auberginentörtchen Dessert: Birne Helene à la Andreas
Zubereitung der Hauptspeise: Wachteln auf Auberginentörtchen
Eine Aubergine in Scheiben schneiden, diese in Olivenöl anbraten, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und in ein Förmchen füllen, so daß die Hälften der Scheiben überlappen. Die andere Aubergine und die Tomaten würfeln und mit Rosmarin, Knoblauch, Salz und Pfeffer in Ölivenöl anbraten. Diese Würfel in das Förmchen füllen, die überlappenden Blätter darüberklappen und im Ofen bei 180°C überbacken. Die Brüstchen und die Schenkel der Wachteln auslösen, würzen und mit Rosmarin in Öl anbraten. Die Schalotten schälen, vierteln und in karamelisiertem Zucker angehen lassen. Mit Rotwein ablöschen und einkochen lassen. Das Törtchen auf einem Teller anrichten, die Wachtelstücke darüberlegen und alles mit der Sauce umgeben.

15.577 Wachteln im Mantel

Kosten für Zutaten DM 13,04
500 g Cous-Cous
1 Blutorange
4 Kartoffeln
200 g Sesam
2 Wachteln
200 g Weintrauben schwarz
1 Zucchini

1 Zucchini gelb

Kochduell Grundausstattung

Weitere Zutaten siehe Rezept

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Wachteln im Mantel Dessert: Süßes Cous-Cous
Zubereitung der Hauptspeise: Wachteln im Mantel
Die Wachteln auslösen. Von der gelben Zucchini einige feine Streifen herunterschneiden und halbieren. Die Schenkel der Wachteln von beiden Seiten mit einer Scheibe bedecken, würzen und in Öl und Butter braten. Den Rest der gelben Zucchini und die grüne tournieren und in Olivenöl mit frischem Basilikum und einer angepressten Knoblauchzehe angehen lassen. Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden, diese erst in Mehl, dann in Ei und zum Schluß in den Sesamkernen wenden und in einer Pfanne goldgelb braten. Sojasauce mit Honig einkochen lassen. Das tournierte Gemüse mit den Kartoffeln, den Wachteln und der Sauce auf einem Teller anrichten. Mit Basilikum garnieren.

15.578 Wachteln in zweierlei Sesam

Kosten für Zutaten DM 19,11
1 Apfel grün
1 Stück Lachs
1 Orange
1 Peperoni rot
1 Peperoni grün
1 Becher Rucola
1 Becher BARILLA Spaghetti
2 Becher Sesam (weiß&schwarz)
2 Wachteln
1 Becher Zuckerschoten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Marinierte Lachsrose mit Schmorapfel Hauptspeise: Wachteln in zweierlei Sesam
Zubereitung der Hauptspeise: Wachteln in zweierlei Sesam
Die Nudeln kochen. Die Wachteln auslösen und die einzelnen Teile in Ei wenden. Dann die Beine in schwarzem und die Bruststücke in weißem Sesam wenden, alles in einer Pfanne mit viel Öl anbraten und im Ofen weitergaren. Die Zuckerschoten halbieren und in einer Pfanne mit Öl, Pfeffer und Salz anbraten. Die Peperoni entkernen, zerkleinern und zum Schluß zu den Zuckerschoten geben. Die Nudeln abgießen und in Butter, Sahne, Salz und Pfeffer wenden. Die Nudeln dann auf einen Teller geben, die Zuckerschoten und das Fleisch darüberlegen.

15.579 Warmer Chefsalat

Kosten für Zutaten DM 19,75
1 Schale Champignons
2 Chicoree
1 Avocado
150 g Fasanenbrust
1 Tüte Haselnußkerne
2 Petersilienwurzeln
1 Pomelo rot
1 Stück Speck grün + fett
3 Tomaten

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Warmer Chefsalat Dessert: Gebackene Pomelofilets an Haselnußzabaione
Zubereitung der Hauptspeise: Warmer Chefsalat
Die Fasanenbrust in grobe Würfel schneiden, in Butter und Olivenöl mit reichlich Basilikumblättern, gewürfelten Petersilienwurzeln, Knoblauch, Weißwein, Salz und Pfeffer anbraten und im Ofen garziehen. Den fetten Specke in feine Würfel schneiden und in Butter und Olivenöl knusprig schmoren. Die Champignons, die entkernten Tomaten, den Chicorée und die geschälte Avocado in feine Stücke schneiden, in Olivenöl anschwitzen, würzen und mit gehackter Petersilie und Estragon verfeinern. Alles zusammen auf einem flachen Teller anrichten und mit einer Soße aus Mayonnaise, Sahne, Calvados, Tomatenmark, Zitronensaft, Salz und Peffer nappieren.

15.580 Weißwurst in Weinteig

Kosten für Zutaten DM 14,28
1 Dos. Äpfel (Zwerg)
1 Galia Melone
4 Scheibe Gekochter Schinken
1 Dos. DOM Kölsch
1 Riegel NIEDECKER Marzipan
1 Stück Roquefort
3 Weisswürste

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Weißwurst in Weinteig Dessert: Gefüllte Melone "The Cream"
Zubereitung der Hauptspeise: Weißwurst in Weinteig
Weißwein, Mehl, Backpulver, Salz, Ei und Thymian zu einem Backteig verrühren. Die Weißwurst in Stücke schneiden und im Teig wenden. In der Pfanne goldbraun braten. Essig, Öl , Honig und gemischte Kräuter vermengen und mit der Weißwurst garen. Den Käse in die Schinkenscheiben einrollen und mit Zahnstochern verschliessen. Die Röllchen in der Pfanne bei mittlerer Temperatur braten. Die Schinkenröllchen und die Weißwurst auf einem Teller anrichten und mit frischen Kräutern garnieren.

15.581 Weizengyros-Pitas mit Möhren-Sprossen-Salat

Kosten für Zutaten DM 19,61
2 Bananen
1 Becher HOCHLAND Feta
1 Becher Kefir
1 Stange Lauch
4 Möhren
1 Becher Pita-Taschen
200 ml Tomatensaft
1 Schale Sojasprossen
1 Tüte Trockenobst
1 Becher Weizenpfannengyros

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Doppelte Kaltschale Hauptspeise: Weizengyros-Pitas mit Möhren-Sprossen-Salat Dessert: Gebackene Zimtbananen
Zubereitung der Hauptspeise: Weizengyros-Pitas mit Möhren-Sprossen-Salat
Das Weizenpfannengyros in Olivenöl anbraten und mit Tomatenmark, Sojasoße, einem Schuß Rotwein, Honig und einer Ecke Brühwürfel abschmecken. Einige Sojasprossen, Lauchscheiben und den gewürfelten Feta in Olivenöl, Salz und Pfeffer anschwitzen und in die eingeschnittenen, in Butter angerösteten Pita-Taschen füllen. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit frisch gehacktem Schnittlauch bestreuen. Die Möhren raspeln und mit den übrigen Sojasprossen mit einer Marinade aus einem Teil Olivenöl, zwei Teilen Balsamico, Sojasoße, Curry, Honig, Salz und Pfeffer überziehen und separat auf einem flachen Teller servieren.

15.582 Weltcupmenue (2)

Kosten für Zutaten DM 19,15
1 Tüte Erdnussflips
150 g Kalbsfilet
100 g Krabben
150 g SCHWARTAU Kuvertüre schwarz
1 Peperoni grün
1 Netz Paprika
drei Farben
1 Pomelo
1 Tomate
1 Becher Rucola
1 Becher Rettich-Keimlinge
100 g Venusmuscheln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Weltcupmenue (1) Hauptspeise: Weltcupmenue (2) Salat: Weltcupmenue (3)
Zubereitung der Hauptspeise: Weltcupmenue (2)
Zwei Handvoll Erdnussflips grob mahlen, mit einem gewürfeltem Weißbrot, einem Ei, Salz und Pfeffer vermengen, und zwei Häufchen davon in einer Pfanne anbraten. Das Kalbsfilet halbieren, würzen und auf die Erdnußpanade legen. Das Ganze im Ofen garen. Vier Stücke der Kuvertüre schmelzen und mit Ingwer, Kräutern der Provence, einem Schuß Weißwein und Balsamico, Paprika und Currypulver würzen. Aus den Paprika Dreiecke

herausschneiden und diese in Fett braten. Die Schokoladensauce auf einem Teller verteilen, die Paprikaecken darauf dekorieren, und das Fleisch in die Mitte legen.

15.583 Wildschwein im Parmawickel

Kosten für Zutaten DM 18,01
2 Bananen
3 Feigen
1 Tüte Kokosraspel
100 g Parmaschinken
1 Becher Pumpernickel
100 g Pilzmischung
2 Süsskartoffeln
150 g Wildschweinsteak
1 Zucchini
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Wildschwein im Parmawickel Dessert: Feigencarpaccio mit fritierten Bananen
Zubereitung der Hauptspeise: Wildschwein im Parmawickel
Das Wildschweinsteak parieren, in Medaillons schneiden, jeweils mit einem Basilikumblatt belegen und mit einer Parmaschinkenscheibe umwickeln, in Olivenöl und Knoblauch anbraten und mit etwas Butter nachziehen lassen. Die geputzten Pilze schneiden, in Butter anschwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Zucchini in Streifen schneiden, in Olivenöl anbraten und würzen. Die Süßkartoffeln schälen, reiben, mit geschrotetem Pumpernickel und einem Eigelb verrühren und in Olivenöl zu einem Rösti braten. Für die Soße Zwiebelwürfel mit ein paar Lorbeerblättern anschwitzen, mit Rotwein ablöschen, einkochen, mit kalt angerührter Stärke binden und würzen.

15.584 Wildschweinrücken auf Heidelbeer-Birnen-Soße

Kosten für Zutaten DM 18,22
1 Avocado
2 Birnen
1 Gemüsezwiebel
1 Becher Heidelbeeren gefroren
2 Paprika grün & rot
1 Becher Quark
1 Tüte Rosinen
1 Strauch Tomaten
1 Stück Wildschweinrücken

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Gefüllte Tomaten an Paprika-Avocado-Salat Hauptspeise: Wildschweinrücken auf Heidelbeer-Birnen-Soße Dessert: Heidelbeerjoghurt auf Birnensalat
Zubereitung der Hauptspeise: Wildschweinrücken auf Heidelbeer-Birnen-Soße

Den Wildschweinrücken parrieren, in drei Medaillons schneiden, würzen, in Olivenöl anbraten und im Ofen garziehen. Für die Soße Zucker karamelisieren, mit Rotweinessig und Rotwein ablöschen, die Rosinen, die Hälfte der Heidelbeeren und einige Birnenspalten dazugeben, reduzieren und mit Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb vollenden. Die Zwiebel in Ringe schneiden, mehlieren, im tiefen Fett ausbacken und salzen.

15.585 Wildschweinsteak an Curry-Knoblauch-Gemüse

Kosten für Zutaten DM 19,03
1 Glas Amarenakirschen
1 Gemüsezwiebel
1 Tüte Grünkernschrot
1 Tafel Kuvertüre weiss
1 Mangold
1 Paprika rot
1 Makrele geräuchert
1 Bd. Petersilienwurzeln
1 Wildschweinsteak

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Makrelencocktail Hauptspeise: Wildschweinsteak an Curry-Knoblauch-Gemüse Dessert: Amarena-Lasagne
Zubereitung der Hauptspeise: Wildschweinsteak an Curry-Knoblauch-Gemüse
das Wildschweinsteak parieren, würzen, in Olivenöl anbraten, mit einer Butterflocke, ungeschälten Knoblauchzehen und reichlich gehackter Petersilie verfeinern, mit einem Schuß Rotwein ablöschen und im Ofen garziehen. Die gewürfelte Zwiebel in Olivenöl anschwitzen, die Mangoldstreifen, die geraspelte Petersilienwurzel und die Paprikastreifen dazugeben, würzen und mit Curry, Knoblauchscheiben und einer Butterflocke verfeinern. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Basilikumblatt garnieren.

15.586 Wildschweinsteak mit gefüllten Pasteten

Kosten für Zutaten DM 19,69
1 Schale Bohnen grün
1 Becher DANONE Hüttenkäse
1 Tüte Haselnüsse geraspelt
3 Kartoffeln
6 Pflaumen
12 Minipasteten
500 g Rote Bete verpackt
150 g Wildschweinsteak
2 Zwiebeln rot

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Rote Bete Süppchen mit gerösteten Haselnüssen Hauptspeise: Wildschweinsteak mit gefüllten Pasteten
Zubereitung der Hauptspeise: Wildschweinsteak mit gefüllten Pasteten

Das Wildschweinsteak würzen, mit Olivenöl, Wacholder, Lorbeer, Thymian und Rosmarin anbraten und im Ofen 8 Min. bei 180°C garziehen. Um das Fleisch saftig zu halten zum nachgaren in Alufolie einwickeln. Die geschälten Kartoffeln reiben, würzen, ein Ei unterrühren und in Olivenöl zu einem Rösti braten. Die geschnittenen Bohnen im Salzwasserbad blanchieren, abgießen, würzen und in Butter nachschwenken. Für die Soße Rotwein mit Geflügelbrühe einreduzieren, würzen und mit einem Schuß Olivenöl verfeinern. Für die Pastetenfüllung Puderzucker karamelisieren, mit Honig, einem Schuß Calvados und Weißwein ablöschen, Pflaumenstücke darin einkochen und mit getrocknetem Ingwer verfeinern. Zum Binden ein wenig Stärke einrühren, in die Pasteten füllen , mit einer Haube Hüttenkäse bedecken und im Ofen gratinieren. Hierzu empfiehlt unser Weinfachmann einen 1994 Salice Salentino Amaro Negre Agricola Vellone / Apulien aus Italien

15.587 Wildschweinsteak mit Schinken-Pflaumen auf einem Austernpilz

Kosten für Zutaten DM 19,79
1 Schale Austernpilze
1 Schale Halvas
3 Kartoffeln
1 Tüte Pflaumen(getrocknet)
1 Dos. Macadamia Nüsse
1 Schale Portulak-Salat
100 g Schinken roh
150 g Wildschweinsteak
2 Zwiebeln

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Wildschweinsteak mit Schinken-Pflaumen auf einem Austernpilzbett Salat: Portulak-Salat mit Zwiebelvinaigrette Dessert: Gratinierter Halvas mit Nußhaube
Zubereitung der Hauptspeise: Wildschweinsteak mit Schinken-Pflaumen auf einem Austernpilzbett
Das Wildschweinsteak würzen, einige getrocknete Pflaumen mit jeweils einer Scheibe Schinken umwickeln und in Olivenöl anbraten. Die geschnittenen Austernpilze würzen, in Olivenöl ansautieren, mit Sahne ablöschen, einkochen, geschlagene Sahne und gehackten Schnittlauch unterheben und als Spiegel auf einem flachen Teller ausstreichen. Aus den gewaschenen Kartoffeln it einem Pariser Löffel Kugeln ausstechen, im Salzwasserbad blanchieren, abgießen und in Butter nachbraten. Für die Soße Balsamico, Honig und Rotwein reduzieren, die übrigen Schinkenstreifen und geschnittenen Pflaumen einrühren und einkochen.

15.588 Würstchenragout mit Kartoffel-Käse-Röstis

Kosten für Zutaten DM 13,17
5 Frankfurter Würstchen
100 g Gouda
1 Becher DR.OETKER Götterspeise Grün
3 Kartoffeln
2 Orangen
4 Tomaten
1 Zucchini
1 Zwiebel
Weitere Zutaten siehe Rezept
Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Würstchenragout mit Kartoffel-Käse-Röstis Dessert: Taninas Götterspeisen-Domino
Zubereitung der Hauptspeise: Würstchenragout mit Kartoffel-Käse-Röstis
Die Kartoffeln schälen, reiben und mit geriebenem Käse vermengen. Daraus einen Rösti in einer Pfanne mit Öl backen. Die Zucchini und die Würstchen in Stücke schneiden. Aus den Tomatenschalen Rosen drehen, den Rest entkernen und ebenfalls in Stücke schneiden. Die Zwiebel würfeln, in Öl anschwitzen, die Tomaten-, Zucchini- und Würstchenstücke dazugeben und alles mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch würzen. Aus dem Rösti zwei Herzen ausstechen, diese auf einen Teller legen und das Ragout dazugeben. Eine Tomatenrose mit einem Zweig Dill als Garnitur verwenden.

15.589 Xavers Ente

Kosten für Zutaten DM 17,05
1 Becher Austernpilze
150 g Entenbrust
1 Becher PFANNI Kartoffelpüree
1 Töpfchen Krebssuppenpaste
2 Tomaten
1 Glas SCHWARTAU Quittengelee
250 g Sahnequark
5 Scheiben Schinken roh
1 Zwiebel rot
300 g Weintrauben grün
Weitere Zutaten siehe Rezept
Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Suppe: Handycap Jörg Hauptspeise: Xavers Ente Dessert: Zitronenquark satt
Zubereitung der Hauptspeise: Xavers Ente
Die Austernpilze kleinschneiden und ansautieren. Die Entenbrust vierteln und in Öl braten. Je ein Stück Entenbrust und zwei Teelöffel der Pilzmasse in einer Scheibe Schinken einrollen. Diese Röllchen kurz in der Pfanne anbraten und im Ofen bei 150°C weiter ziehen lassen. Das Kartoffelpüree nach Anweisung zubereiten und mit Tomatenmark und einer geschälten, gewürfelten Tomate vermengen. Das Quittengelee in einem Topf erwärmen. Die Zwiebel schälen, in Ringe schneiden und in Öl anbraten. Die andere Tomate schälen, achteln und in Butter angehen lassen. Das Kartoffelpüree mit Hilfe einer Spritztülle auf dem Teller anrichten. Die Röllchen dazulegen und mit Quittengelee bestreichen. Mit

Petersilie bestreuen. Die Tomate und die Zwiebeln dazugeben.

15.590 Zackenbarschmedaillons in Kapernbutter

Kosten für Zutaten DM 18,35
1 Broccoli
1 Becher NESTLE Blätterteig
1 Glas Kapernäpfel
1 Beutel Kartoffeln
1 Becher Mozzarella
1 Tüte Mandeln geraspelt
4 Mispeln
3 Tomaten klein
150 g Zackenbarschfilet

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Zackenbarschmedaillons in Kapernbutter Salat: Tomaten-Mozzarella-Salat mit Mandelpesto Dessert: Mispelkompott in Blätterteigtaschen
Zubereitung der Hauptspeise: Zackenbarschmedaillons in Kapernbutter
Die Kapernäpfel halbieren, in Butter anbraten und würzen. Das Zackenbarschfilet in Medaillons schneiden und in der Kapernbutter langsam garziehen. Die gewaschenen Kartoffeln in Salzwasser kochen, abgießen, würzen und in Olivenöl nachschwenken. Die Broccoliröschen im Salzwasser blanchieren, abgießen und in Butter und den übrigen Mandelsplittern nachschwenken. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Dillzweig garnieren.

15.591 Zander im Polentakleid

Kosten für Zutaten DM 18,74
2 Bananen
1 Tüte Baiserplätzchen
1 Fläschchen Eierlikör
1 Tüte Polenta
1 Bd. Möhren
1 Schweinenetz
1 Bd. Thymian
4 Tomaten rot
1 Zanderfilet
1 Zucchini

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Vorspeise: Zucchini-Möhren-Salat Hauptspeise: Zander im Polentakleid Dessert: Schokoladensahne mit Baiserplätzchen
Zubereitung der Hauptspeise: Zander im Polentakleid
das Zanderfilet mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft marinieren und in Olivenöl anbraten. Die Polenta mit Milch und Brühe einkochen, mit einer Butterflocke, etwas gehacktem Thymian

und einem Vollei veredeln, um den angebratenen Zander legen, mit dem Schweinenetz umwickeln und im Ofen garziehen. Für die Soße den Bratensud mit Weißwein ablöschen, mit Sahne aufgießen, einreduzieren und mit Knoblauch, gehackter Petersilie und gehacktem Schnittlauch volenden. Die Tomaten vierteln, würzen und in Olivenöl ansautieren. Alles auf einem flachen Teller anrichten und mit einem Thymianzweig garnieren.

15.592 Zitronengras-Reis-Suppe mit Shrimps

Kosten für Zutaten DM 14,39
1 Becher Garnelen
1 Melone
4 Scheibe Parmaschinken
1 Glas Oliven grün
1 Glas Mangochutney
1 Bd. Radieschen
2 Stangen Zitronengras

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Zitronengras-Reis-Suppe mit Shrimps Dessert: Melonencocktail mit Mangosauce
Zubereitung der Hauptspeise: Zitronengras-Reis-Suppe mit Shrimps
Ca. einen halben Liter Wasser mit einem Brühwürfel aufsetzen, Zitronengras schräg in größere Stücke zerteilen und in die Brühe geben. Zwei EL ungekochten Reis dazugeben und kochen lassen. Kurz vor dem Servieren die Garnelen in die Suppe legen, Suppe vom Herd nehmen, Garnelen durchziehen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vier bis fünf Knoblauchzehen schälen, grob hacken und im Backöl fritieren (Vorsicht, wird sehr schnell schwarz). Die Suppe mir dem fritierten Knoblauch dekorieren.

15.593 Zucchini in Speckstreifen

Kosten für Zutaten DM 11,90
1 Dos. Fruchtcocktail
50 g Parmesan frisch
9 Mohrenköpfe
5 Möhren
3 Scheiben Schinken roh
1 Zucchini
1 Zitrone

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Zucchini in Speckstreifen Dessert: Liebesleben der Schwäne
Zubereitung der Hauptspeise: Zucchini in Speckstreifen
Die Möhren schälen, halbieren und mit dem Grün in einem Topf kochen. Aus dem geriebenen Parmesan, 2 Eiern und Milch eine Panade herstellen. Die in Scheiben geschnittene Zucchini in Mehl wenden, mit dem Schinken einwickeln, in der Panade wälzen und in

einer Pfanne ausbacken. Die Möhren abgießen und mit Zucker, Pfeffer, Zitronensaft und Butter vermengen. Alles auf einem Teller anrichten.

15.594 Zucchini unter Forellenwürfeln

Kosten für Zutaten DM 13,75
1 Schale Erdbeeren
200 g Löffelbisquits
150 g Lachsforellenfilet
250 g Mascarpone
1 Bd. Rosmarin
1 Zucchini
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Zucchini unter Forellenwürfeln Dessert: Mascarponeschaum mit Erdbeeren
Zubereitung der Hauptspeise: Zucchini unter Forellenwürfeln
Das Lachsforellenfilet enthäuten und in Würfel schneiden. Diese Würfel in Olivenöl, Knoblauch und Zwiebelwürfeln anbraten, mit Weißwein ablöschen und zwei Scheiben Zitrone und etwas Rosmarin hinzufügen. Aus Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zitrone, Rosmarin und Zwiebeln eine Vinaigrette köcheln lassen. Die Zucchini in feine Scheiben hobeln, auf einem Teller kreisförmig anrichten und mit der Vinaigrette beträufeln. Die Forellenwürfel in die Mitte des Tellers geben.

15.595 Zucchinirisotto an Perlhuhnbrust

Kosten für Zutaten DM 18,80
1 Dos. Bambusschößlinge
1 Becher NESTLE Blätterteig
1 Dos. Brombeeren
1 Fläschchen Johannisbeerlikör
200 g Perlhuhnbrust
80 g Macadamia Nüsse
1 Becher Risotto
Tomate
1 Zucchini gelb

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Zucchinirisotto an Perlhuhnbrust Dessert: Macadamiapfannkuchen an Brombeerzabaione
Zubereitung der Hauptspeise: Zucchinirisotto an Perlhuhnbrust
Aus dem Blätterteig drei Rechtecke ausschneiden und im Ofen bei 200°C goldbraun backen. Das Risotto in Öl anschwitzen und nach und nach mit heißer Brühe auffüllen. Die Perlhuhnbrust parieren, schnetzeln und in Öl anbraten. Die Bambusschößlinge dazugeben. Mit Paprika, Tabasco, Sojasauce, Salz, Pfeffer und Rotwein verfeinern. Die Zucchini in feine Stifte schneiden, und einige davon zu dem Fleisch geben. Dieses mit dem Risotto

vermengen. Ein Blätterteigstück auf einen Teller legen und mit dem Risotto bedecken. Mit Schnittlauch garnieren.

15.596 Zweierlei Rindermedaillons an Königinpastete

Kosten für Zutaten DM 14,15
1 Becher Champignons
150 g DR.OETKER Creme fraiche
100 g Königinpasteten
2 Pak-Choi
1 Dos. Maronenpüree
150 g Rumpsteak
1 Tomate
1 Zwiebel

Weitere Zutaten siehe Rezept

Kochduell Grundausstattung

Folgende Rezepte wurden aus den Zutaten bereitet.
Hauptspeise: Zweierlei Rindermedaillons an Königinpastete Dessert: Falsche Maronentorte auf Joghurtsoße
Zubereitung der Hauptspeise: Zweierlei Rindermedaillons an Königinpastete
Das Rumpsteak halbieren, parieren, mit Salz und Pfeffer würzen und mit einer ganzen Knoblauchzehe in Öl anbraten. Die Zwiebel schälen, halbieren, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne anschwitzen. Die Champignons vierteln und dazugeben. Mit Kräutern der Provence, einem halben Gemüsebrühwürfel, einem großen Schluck Weißwein, einem Eßlöffel Creme fraiche und einem dreiviertel Becher Sahne verfeinern und reduzieren lassen. Zum Schluß frisch geschnittene Kräuter dazugeben. Zwei große Blätter vom Pak-Choi abtrennen, vom Strunk befreien und kurz in kochendem Wasser blanchieren. Den Rest des Pak-Choi in feine Streifen schneiden und ebenfalls blanchieren. Zwei gehäufte Eßlöffel des Maronenpürees mit einem Schuß Sahne glatt rühren, auf das eine Medaillon streichen, und dieses in die zwei Pak-Choi Blätter einwickeln. Das andere Medaillon mit Kräutern der Provence bestreuen und beide im Ofen bei 220°C langsam garen. Die Pak-Choi-Streifen abgießen und in Butter, Salz, Pfeffer und Muskat nachschwenken. Die Königinpasteten kurz im Backofen ausbacken und dann mit dem Pilzragout füllen. Die Soße des Pilzragouts als Spiegel auf einen Teller geben und alles darauf anrichten.

Index

COCKTAIL

Ananas-Shake, 2
Asiatisch-Amerikanisch-Indisches Dinner (3), 5
Avocado-Shrimps-Cocktail, 5
Babyapfelcocktail, 9
Bananenmargherita, 9
Beerencocktail, 5
Blaubeer-Drink, 3
Crevettencocktail, 6
Eistee, 71
Erdbeer-Shake, 71
Exotischer Garnelencocktail, 6
Frucht-Bowle, 71
Krabbencocktail friesischer Art, 9
Pikanter Melonencocktail, 10
Pina corazon, 7
Planters-Punch, 2
Vitamincocktail, 7
Warmer Red Bull-Cocktail, 10

DESSERT

4 Schiffe für Maria, 309
Äpfel in Karamel, 309
Agauer Rüblipfannkuchen, 73
Alpenländischer Apfelschmarrn mit Apfelröster, 73
Amarena-Lasagne, 309
Amarenabecher mit Cashewnüssen, 310
Amarettini-Pfannkuchen, 310
Amarettischaum, 13
Amarettischaum auf Rhabarber, 13
Anaanas-Blaubeer-Schale, 311
Ananas bellevue, 74
Ananas in Marzipansahne, 74
Ananas Kapstadt, 75
Ananas mit Mäusespeck, 75
Ananas und Mangomit Cointreau-Sahne, 14
Ananas unter Johannisbeerzabaione, 311
Ananas-Küchlein, 14
Ananas-Nektarinen-Tarteletts, 312
Ananas-Pizza, 312
Ananas-Scheiben mit Vanille-schaum, 15
Ananas-Zabaione, 313
Ananasbeignets auf Kaffee-Schokoladen-Soße, 313
Ananasbeignets auf Kokossauce, 75
Ananaspfannkuchen mit Paradies-creme, 314
Ananasragout mit Ingwer, 15
Ananassalat mit Marzipan, 314
Ananasträume, 315
Apfel - Millefeuille, 16
Apfel Großmütterchen-Art, 76
Apfel im Blätterteig, 315
Apfel im Schlafrock, 76
Apfel- und Traubenbeignets auf Fruchtsuppe, 316
Apfel-Bananen-Gratin, 77
Apfel-Marzipan-Bällchen, 316
Apfel-Marzipan-Röllchen, 317
Apfel-Nougat-Krapfen, 16
Apfel-Quark-Soufflé an Blaubeerso-ße, 317
Apfel-Rum-Beignets, 77
Apfel-Tiramisu, 78
Apfel-Trauben-Törtchen, 78
Apfelbällchen-Cocktail, 318
Apfelbecher, 79
Apfelbeignets, 79
Apfelbeignets mit marinierten Trockenfrüchten, 80
Apfelbeignets mit Vanillesauce, 80
Apfelburger mit Blaubeerketchup, 81
Apfeldickmilchcreme, 81
Apfelgratin, 82

Apfelgriess, 82
Apfelkuchen, 318
Apfelküchlein, 83
Apfelmillefeuille, 17
Apfelmustorte, 83
Apfelpfannkuchen, 84
Apfelpizza, 319
Apfelscheiben im Teigmantel auf Zimtsoße, 84
Apfelsinensalat an Komposition von Saucen, 319
Apfelspalten auf Quark, 85
Apfeltaler auf Johannisbeercreme, 85
Apfeltarte an Aprikose, 86
Apfeltartelett, 86
Apfeltartelettes auf flambierten Orangen, 87
Apfeltaschen, 319
Aprikosenkompott mit Joghurttimbal, 87
Aprikosenkompott mit Marzipan, 17
Aprikosenmarmelade mit Irish Creme, 320
Aprikosenmilschkaltschale, 88
Aprikosenmus mit Häubchen, 88
Aprikosensahne mit Mangofächer, 88
Aprikosenstrudel, 89
Aprikosenwolkenschaum, 321
Arme Italiener, 18
Arme Ritter vom Löffelbisquit, 321
Armer Ritter, 89
Armer Ritter mit Pflaumenkompott, 90
Armer Ritter mit Quark- Rosinencreme, 321
Asiatisch-Amerikanisch-Indisches Dinner (2), 90
Aufgeweckte Birne, 91
Ausgenommene Ananas, 322
Australischer Traum, 322
Avocado mit Apfel und Orange, 323
Avocado-Cocktail, 91
Avocado-Kiwisalat, 92
Baby-Ananas mit Johannisbeercreme-fraichesauce, 323
Baby-Pfannkuchen, 324
Backapfel, 92
Baked Alaska, 324
Banane in Grün, 325
Banane in Kokos-Schokoladen-Soße, 325
Bananen im Kokosmantel, 326
Bananen im Reisblatt auf Zitronenzabaione, 326
Bananen- Himbeer- Püree an Wan tan, 93
Bananen-Erdnuß-Beignets, 327
Bananen-Erdnuss-Sandwich a la Elvis, 93
Bananen-Ingwer-Suppe, 94
Bananen-Irish Coffee-Tiramisu, 18
Bananen-Kokos-Schale, 94
Bananen-Kompott mit gebackenen Kadayif-Bananen, 95
Bananen-Lasagne, 19
Bananen-Lebkuchen-Beignets, 95
Bananen-Nuß-Krapfen, 96
Bananen-Pflaumenspieße, 96
Bananen-Risotto, 19
Bananen-Schoko-Crispy-Creme, 20
Bananen-Schokoladen-Creme, 97
Bananen-Spekulatius mit Heidelbeersoße, 327
Bananencocktail, 328
Bananencookies an Mandarinenragout, 328
Bananencreme an brennenden Trauben, 97
Bananencreme mit Tamarillos, 98
Bananengötterspeise mit Pfirisch, 98
Bananenmilch mit karamelisiertem Popcorn, 98
Bananenmilchshake, 99
Bananenmousse auf Schokolade, 99
Bananenpfannkuchen, 329

Bananenquarkmousse auf Ananas, 329
Bananensouflée auf Erdbeerragout, 330
Bananenspieße an Schokosoße, 330
Bananensplitter, 331
Bananentitanic, 331
Bananentörtchen mit Schokolinsen, 331
Bananenwaffel mit geschlagener Sahne, 100
Bayerische Cremes, 100
Bayrische Vanillecreme mit Himbeerjus, 332
Baywatch Menü (2), 101
Beeren-Sago-Kompott, 332
Beerencrème, 333
Beerenpäckchen auf Joghurtsoße, 333
Beerenpancake, 101
Beerenragout in Mascarpone, 334
Berberitze-Kokos-Creme, 20
Beschwipste Birne, 102
Beschwipste Trauben, 334
Biene Maja Menü (3), 102
Birne Helene à la Andreas, 335
Birne im Schlafrock, 336
Birne in Nougat-Sahne, 336
Birnen in Rosen-Ingwer-Minzsoße, 103
Birnen-Gorgonzola-Salat, 337
Birnen-Kompott mit Marzipan, 21
Birnen-Marzipan-Pfannkuchen, 21
Birnen-Roquefort-Salat, 103
Birnen-Schoko-Küßchen, 337
Birnenbeignets, 104
Birnenclafouti, 104
Birnenkrapfen mit Schokoladensahne, 338
Birnenkugeln in karamelisiertem Pflaumenmus, 338
Birnenspalten im Preiselbeersud und Zitronengrissini, 339
Birnentarte, 339
Birnentarte an Schokoladensauce, 104
Bisquittörtchen an karamelisierten Birnen, 105
Blätterteig-Blaubeer-Torte, 22
Blätterteigherzenauf Marzipansauce, 22
Blätterteigpastete mit Frischkäse-Trauben, 105
Blaubeer - Muffins, 23
Blaubeer-Buttermilch-Küchlein, 23
Blaubeer-Drink, 3
Blaubeer-Muffins, 340
Blaubeeren mit Eierlikörsahne an Physalis, 340
Blaubeerpfannkuchen, 106
Blaubeerpfannkuchen mit Melonenkaltschale, 106
Blaue Phase / Schwarz 23, 107
Bochumer Joghurtsüppchen, 340
Brandytiramisu, 107
Bratapfel mit Brombeercreme, 341
Bratapfel-Kiwano-Dialog, 341
Brie auf Orangenfilets, 108
Brombeercreme, 342
Brombeercreme im Apfel, 342
Brombeerpfannkuchen mit Schoko-Soße, 343
Brombeerplätzchen an Vanillesahne, 108
Brombeertörtchen, 109
Brombeertraum, 343
Buchweizenpfannkuchen mit glasierten Äpfeln, 344
Buntes Quittenkissen, 344
Butterkekslasagne a la Peter, 109
Butterkekslasagne mit Joghurtfüllung auf Himbeermark, 345
Butterkuchen, 345
Buttermilchsuppe mit Papayabeignets, 110
Camembert mit karamelisierten Bananen, 346
Camembert-Bällchen an Kiwisalat,

346
Camembertbeignets an Erdbeeren, 110
Campari-Zabaione, 111
Cappucino Exotic, 111
Capuccino von Banane und Pflaumen, 347
Carmens Cocktail, 347
Carpaccio von der Kiwi, 348
Cashew-Apfel, 112
Cashewsoufflé mit karamelisierten Orangen, 348
Chaos von Marshmallows, 112
Cocktail von Kaktusfeigen und Sahne, 113
Cocktail von Orangen, Feigen und Melone, 349
Cognac-Orange, 113
Cookies, 114
Cookies unter Maronenspaghetti, 349
Cornflakes-Konfekt, 114
Cous-Cous an Apfelkompott und karamelisierten Nüssen, 115
Cous-Cous-Blaubeerpfannkuchen, 350
Crêpe an Maronensauce, 116
Crêpe Suzette, 350
Crêpes Suzette, 117
Creme Catalan, 115
Crepe mit Eierlikör, 350
Crepe- Rondell, 116
Crepes a la babel, 351
Crepes mit Venusbrüstchen, 116
Crepeschnitte, 117
Crossies von Erdbeeren und Cashewkernen, 118
Dampfnudeln mit Hagebuttensauce, 23
Das vier Gänge Dessert, 118
Dattelomelett mit Pflaumenkompott, 119
Der angelaufene Kaas, 351
Der gegen die Windmühle kämpft, 352
Desserttrilogie, 352
Dialog von Kiwi und Kirsch, 119
Dialog zwischen tranchierter Banane und Pflaumenmus, 353
Die geliebte Creme, 353
Doppelter Pfannkuchen an Ananas-Blaubeer-Salat, 120
Echte bayerische Schokoladencreme, 120
Eierlikör-Bananen-Flockencreme, 354
Eierlikör-Souflée auf Kirschkompott, 354
Eierlikörsuppe mit Rosinen, 121
Eingelegte Feigen, 355
Einmal Hawaii und zurück, 355
Eis auf Toast, 121
Eissportlerbowle, 122
Eistee, 71
Emmentalerauflauf, 355
Erbeercarpaccio mit Orangen-Mascarpone, 122
Erdbeer Wan Tans, 356
Erdbeer-Ananas-Fenchel-Gratin, 24
Erdbeer-Ananas-Kiwi-Auflauf, 24
Erdbeer-Carpaccio, 25
Erdbeer-Keks-Zabaione, 123
Erdbeer-Kiwi-Carpaccio, 123
Erdbeer-Kokos-Schale, 124
Erdbeer-Krokant-Joghurt mit Kiwi, 124
Erdbeer-Mango-Salat, 356
Erdbeer-Mascarpone-Gratin, 25
Erdbeer-Nußröllchen, 357
Erdbeer-Papayatiramisu, 357
Erdbeer-Shake, 71
Erdbeer-Walnussalat mit Schokospänen, 125
Erdbeerclafouti, 125
Erdbeercrêpe mit Puderzucker, 26
Erdbeeren auf Toastblüte, 126
Erdbeeren mit Grappa-Zabaione, 126
Erdbeeren mit Madeirasahne, 26

Erdbeerhörnchen, 127
Erdbeerlasagne, 358
Erdbeerpfannkuchen, 359
Erdbeerquark mit Apfelraspel, 127
Erdbeerrosette mit Hüttenkäse und Sekt, 359
Erdbeerrouladen an einer Spielerei von Saucen, 360
Erdbeersalat, 128
Erdbeersouffle, 128
Erdbeerträume, 128
Erdbeertraum mit Melone, 129
Erdnuß-Mango-Creme im Blätterteigherz, 360
Erdnußcrêpe im Orangen-Zitronensud, 361
Erdnußpfannkuchen mit flambierten Bananen, 361
Erfrischungsdessert, 362
Erinnerung an Mama, 129
Espressopfannkuchen, 130
Ess-Papier-Lasagne, 27
Exotische Früchtecreme mit geröstetem Sesam, 130
Exotischer Milchshake, 362
Exotischer Obstsalat, 363
Falsche Maronentorte auf Joghurtsoße, 363
Falscher Pflaumenkuchen, 131
Falsches Eis, 131
Falsches Quark Soufflé, 364
Falsches Tiramisu, 364
Feige im Schlafrock auf Kiwisauce, 132
Feigen im Kleid, 132
Feigen im Kokosmantel, 133
Feigen in der Hülle an süßer Avocado, 364
Feigen mit Basilikumzabaione, 365
Feigen und Rotweincreme, 27
Feigen-Ananas-Gratin, 133
Feigen-Sekt-Zabaione, 365
Feigen-Soufflé, 366
Feigencarpaccio mit fritierten Bananen, 366
Feigenconfit mit Eierlikörschaum, 367
Feigenkaltschale mit Marzipanerdbeeren, 134
Feigensoufflé, 28
Feigenspalten mit gebrannten Mandeln, 134
Feigentörtchen, 135
Feinschmeckercreme Kiwi, 367
Feuer und Flamme für Andreas Apfel, 368
Feurige Fruchtschale, 135
Feuriger Schokoladen-Tamarillos-Nachtisch, 28
Flambierte Apfelspalten a la Knusper, 368
Flambierte Bananen in Cappucino-Zabaione, 136
Flambierte Bananen mit Blaubeersahne, 369
Flambierte Brombeeren mit Marsala-Zabaione, 369
Flambierte Traubenrebe, 370
Flambierter Fürst, 136
Flambierter Obstsalat in Baby-Ananas, 137
Flambiertes Fruchtragout mit Eischneebordüre, 137
Flammende Früchte, 370
Frischkäsebällchen mit Nougat-Eierlikör-Soße, 138
Frischkäsenocken mit Fruchtsalat, 371
Frischkäsesouflée mit marinierten Früchten, 371
Fritierte Apfelspalten im Erdnußmantel, 372
Fritierte Bananen auf Schokoladensoße, 138
Fritierte Bananen-Schinkenrolle, 139
Fritierte Birnenspalten mit Kokosträumen, 139

Fritierte Erdbeeren in Orangenkompott, 372
Fritierte Feigen mit Haselnuss-Krokant, 29
Fritierte Feigen mit Schokoreis, 373
Fritierte Feigenbällchen auf Joghurt-Soße, 373
Fritierte Kochbananen Bällchen, 29
Fritierte Kokos-Brombeeren, 30
Fritierte Marzipanbällchen, 140
Fritierte Panettone mit Ricotta-Bananencreme, 140
Fritierte Pflaumen in Erdnusscreme, 141
Fritierte Walnuß-Pflaumen, 374
Fritierte Wan Tans mit Himbeerkompott, 141
Fritiertes Eis, 142
Frucht-Bowle, 71
Fruchtfilets in Marzipansoße, 142
Fruchtgratin mit Joghurtsoße, 142
Fruchtige Spiesse, 374
Fruchtkaltschale mit Pistazien, 30
Fruchtpfannkuchen, 143
Fruchtsalat, 143
Fruchtsalat mal anders, 375
Fruchtwindbeutel, 144
Früchte-Müsli-Plätzchen an Rotweinbirne, 144
Früchtearrangement mit Walnußsahne, 375
Früchtestrudel mit Krokant-Sahne, 376
Gartinierte Pflaumenrösti, 376
Gebackene Apfelringe auf Altbier-Zabaione, 377
Gebackene Apfelscheiben mit Studentenfutter, 30
Gebackene Aprikosen mit Aprikosenkompott, 31
Gebackene Banane auf Erdnussbutter-Orangen Sauce, 32
Gebackene Banane auf Quittenkonfitüre, 145
Gebackene Bananen auf Fruchtragout, 145
Gebackene Bananen auf Pflaumenkompott, 377
Gebackene Bananen mit Kiwicarpaccio, 378
Gebackene Bananen mit Kokosmilch, 378
Gebackene Dattelravioli an Pflaumenkompott, 379
Gebackene Früchte auf zwei Saucen, 146
Gebackene Honigbananen auf Schokoladensee, 379
Gebackene Knusperfeige, 146
Gebackene Kokosbananen, 380
Gebackene Pomelofilets an Haselnußzabaione, 380
Gebackene Rhabarberbällchen mit Papayapürée, 381
Gebackene Schokoladeneiskugeln auf einem Soßenspiegel, 381
Gebackene Toffifées in Kakaosoße, 382
Gebackene Zimtbananen, 382
Gebackener Camembert, 383
Gebackener Camembert auf Himbeersoße, 147
Gebackener Camembert mit Erdbeersalat, 383
Gebackener Gorgonzola auf Granatapfel-Nektarinen-Kompott, 384
Gebackenes Vanilleeis im Mandelkleid, 384
Gebrannte Griessherzen auf flambierten Cocktailfrüchten, 385
Gedeckten Apfelkuchen an Papayaragout, 385
Gedünstete Birne, 147
Geeistes Kirschsüppchen, 148
Gefüllte Ananascrepes mit Joghurtschaum, 386

Gefüllte Apfelhälften mit Himbeer-Zabaione, 148
Gefüllte Avocado an Eischnee, 149
Gefüllte Baby-Ananas, 386
Gefüllte Babyananas mit Rotwein-Buttersoße, 149
Gefüllte Banane, 387
Gefüllte Birne auf Soßenspiegel, 387
Gefüllte Birne auf Weinschaum, 388
Gefüllte Birnenhälften, 388
Gefüllte Dattelbällchen auf Schoko-Soße, 389
Gefüllte Erdnußpfannkuchen auf Feigensoße, 150
Gefüllte Mandarine, 150
Gefüllte Marzipandatteln an Avocado-Ingwer-Kompott, 151
Gefüllte Marzipanpralinen, 151
Gefüllte Melone, 389
Gefüllte Melone mit Tamarillos, 32
Gefüllte Melonenkrone, 390
Gefüllte Mini-Schokoküsse mit Vanillesauce, 391
Gefüllte Orange, 391
Gefüllte Orangen, 392
Gefüllte Pflaumen an Orangenfilets, 392
Gefüllte Quarkcrêpes, 152
Gefüllte Reispfannkuchen, 152
Gefüllte Rotweinbirne an Kumquat-kompott, 153
Gefüllte Rotweinbirnen, 393
Gefüllte Schwäne, 393
Gefüllte Weintrauben auf Holundersoße, 394
Gefüllte Zucchiniblüten, 394
Gefüllter Apfel mit Gorgonzola, 153
Gefüllter Bratapfel, 154
Gefüllter Zimtapfel, 395
Gefülltes Filosäckchen mit pikanter Himbeersoße, 395
Gefülltes Vanillecrêpesäckchen, 154
Gegrillte Ananas mit Chili-Frischkäse, 396
gegrillter Mäusespeck auf Pflaumenkompott, 32
Geschälte Weintrauben mit Käse, 396
Geschmolzener Camembert auf Lycheekompott, 155
Geschmorter Apfel, 397
Gespickte Marzipanfeigen, 397
Glacierte Apfelspalten mit Erdnusscreme, 155
Glacierte Maronen in Bananen-Yoghurt-Schaum, 398
Glacierte Maronen mit Früchtecocktail, 398
Glasierte Ananas und Erdbeeren auf süßer Sahne, 155
Glasierte Apfelspalten an Sahnecreme, 399
Glasierte Apfelspalten an Schokoladen-Sahne, 399
Glasierte Bananen mit Schokodreiecken, 33
Glasierte Himbeeren mit Avocado, 156
Glasierte Mandarinen mit Quittensahne und Löffelbisquit, 400
Glasierte Pfirsichspalten an Schokoladen-Sahne, 400
Glasierte Trauben mit Gorgonzola-Dip, 33
Glasierte Wasserkastanien mit Orangenfilets, 401
Glasierter Heidelbeerpfannkuchen, 401
Götterspeise mit Apfelbeignets, 156
Götterspeise mit Kokosraspeln, 402
Gorgonzolablätterteigplätzchen mit Birnenkompott, 402
Granatapfel trifft Feige im eigenen Saft, 157
Granatapfel-Pflaumen-Ragout, 403

Grapefruit-Lasagne, 157
Grapefruitfilets auf Zabaione, 403
Grapefruitkaltschale, 158
Grapefruitpizza, 158
Grapefruitquark, 159
Gratin von Mango und Kiwi, 159
Gratinierte Ananas, 159
Gratinierte Ananas mit Gorgonzola, 403
Gratinierte Baby-Ananas, 160
Gratinierte Baby-Ananas mit Sekt-Zabaione, 160
Gratinierte Feigen auf Nektarinenpüree, 161
Gratinierte Früchteträume, 161
Gratinierte Grießschnitte, 404
Gratinierte Himbeeren in Ananas, 34
Gratinierte Himbeeren mit Schokoladen-Mandel-Sauce, 162
Gratinierte Ingwer-Birne, 34
Gratinierte Mangos und Himbeeren, 404
Gratinierte Marzipancreme mit Sesamäpfeln, 405
Gratinierte Papaya mit Baiserhaube, 162
Gratinierte Pfläumchen mit Calvadoszabaione, 405
Gratinierte Trauben in Luftschokoladensoße, 406
Gratinierter Bananen-Apfelsinen-Salat, 163
Gratinierter Halvas mit Nußhaube, 406
Gratinierter Hüttenkäse mit Mispeln, 35
Gratinierter Mandarinencrêpe, 407
Gratinierter Mascarponeschnee mit gelierten Kirschen, 163
Gratinierter Popcornbaiser, 164
Gratinierter Rhabarber mit Marzipan, 35
Gratiniertes Kiwanotoast mit Vanilleeis, 407
Griess a la Kaktusfeige, 408
Grieß-Flammeri, 164
Griess-Soufflé, 165
Griessapfel gefüllt, 165
Griessbrei mit gerösteten Mandeln, 35
Griessherzen auf Schokoladensauce, 36
Grießklöße mit Schokoladen-Nuss-Sauce, 408
Griessoufflé mit Erdbeersalat, 166
Grießpudding an Pflaumenkompott, 166
Grießpudding mit Mangocarpaccio und heißen Kirschen, 167
Griesstörtchen, 409
Gugelhupf von Trauben, 409
Gummi-Bären-Beeren, 36
Gummibärchen-Schoko-Kadayif auf Pfirsichragout, 167
Gurken-Kirsch-Bananen-Salat, 168
Haferflockencocktail mit kandierten Zitrusfrüchten, 168
Haferflockenorangentortilla, 169
Haferflockenplätzchen mit Orangen-Pflaumen-Kompott, 410
Hamburger, 169
Harmonie-Torte, 410
Haselnuss-Feigenbowle, 411
Haselnuß-Soufflé, 411
Haselnuß-Zabaione mit Pfläumchen, 170
Haselnußbananen auf Erdbeersahne, 412
Haselnusspfannkuchen mit Eierlikörsauce, 170
Haselnußsouflée, 171
Haselnußtofu im Weinteig an Erdbeerpürée, 171
Heidelbeerjoghurt auf Birnensalat, 412
Heidelbeersahne, 412
Heikes Waidmannslust (2), 413

Herzele Karin, 172
Herziger Mango-Blätterteig, 413
Herzilein, es kann so lecker sein, 414
Himbeer-Buttermilch Kaltschale, 37
Himbeer-Buttermilchcreme, 414
Himbeer-Kefir-Suppe mit Rambutan, 415
Himbeer-Nektarinensouffle, 172
Himbeerchaos, 415
Himbeercrêpe mit Kumquatragout, 416
Himbeercrêperoulade mit Kiwi-Dattelsalat, 172
Himbeercreme mit Nüssen, 416
Himbeergelee mit gebackener Banane, 173
Himbeerkompott an Ananas mit Schokoladeneis, 417
Himbeerpancake mit Kaffee-Zabaione, 37
Himbeerpfannkuchen, 417
Himbeersuppe in Melonenschale, 174
Holländischer Pfirsichkompott, 418
Holunder-Apfel-Suppe mit Griesnocken, 418
Honig-Knusper-Omlett mit Mango, 38
Honigbirne mit Walnüssen, 174
Honiggratin aus Avocado und Birne, 174
Honigkuchen-Nocken auf Birne, 419
Honigkuchen-Sahne mit karamelisierten Backerbsen, 175
Honigkuchenstapel, 419
Honigtürmchen, 175
Hüttenkäse mit Joghurt und mariniertem Apfel, 176
Hüttenkäsesalat Josephine Baker, 176
In Honig glacierte Melone, 420
Ingwer-Crêpe, 420
Ingwerklößchen auf Ananassalat, 420
Irish Pudding, 177
Joghurt-Orangen-Creme, 421
Joghurtcreme mit Mon Chéri, 177
Joghurttörtchen auf der Flucht, 421
Johannisbeercrêpe, 422
Johannisbeerdreieck, 422
Johannisbeergelee mit Hüttenkäsenocken, 178
Johannisbeerjoghurt, 423
Käseteller, 423
Kaffee-Creme Vanilla, 178
Kaffee-Vanille-Creme mit glasierten Papayaspalten, 423
Kaffeecreme an Kirschkompott, 179
Kaffeequark mit Orangen und Passionsfrüchten, 179
Kaiserschmarrn, 424
Kaiserschmarrn exotik, 180
Kaiserschmarrn mit Himbeerkompott, 425
Kaiserschmarrn mit Pflaumenmus, 180
Kakicreme mit Butterkeksen, 425
Kaktusfeige im Reisblatt, 38
Kaktusfeigen-Biskuit-Roulade auf Schokoladensoße, 425
Kalter Hund, 180
Kaltschale mit karamelisierten Äpfeln, 39
Kandierte Ananas mit Sojamilchzabaione, 426
Kandierte Apfelbananen, 426
Karambolecarpaccio mit blauen Beeren, 181
Karamboletaler auf Granatapfelsoße, 181
Karamelcreme an Birnen und Grapefruit, 427
Karamelisierte Apfelspalten auf Ingwer-Schokoladen-Sahne, 182
Karamelisierte Birne mit Walnuss, 39
Karamelisierte Kumquats mit Moz-

zarella, 182
Karamelisierte Mangos und Birnen auf Schoko-Sirup, 183
Karamelisierte Nashi-Birne an Mandarinenvinaigrette, 183
Karamelparadies, 427
Kefir-Erdnussbuttercreme, 184
Kefircocktail in Melonenschale, 184
Kefircreme von Brombeeren, 185
Kefirkaltschale mit gebackenen Mangofrühlingsrollen, 185
Kefirsuppe, 428
Kefirwaffeln in Kirschen, 186
Kirschauflauf, 186
Kirschbirne, 187
Kirschcrepe auf Papayaconfit, 428
Kirschcup mit Schokoladensahne, 429
Kirschen-Quiche, 40
Kirschpfannkuchen, 429
Kirschragout mit Pumpernickelcreme, 430
Kirschsouflée, 187
Kirschsüppchen, 430
Kirschsüppchen mit Kaffeelikörsahne, 188
Kirschsuppe, 188
Kiwi-Brombeer-Gratin, 189
Kiwi-Joghurt, 189
Kiwi-Kirsch-Gratin, 189
Kiwi-Mango-Carpaccio mit zweierlei Soßen, 190
Kiwi-Milch-Cocktail, 431
Kiwi-Shake, 431
Kiwicarpaccio mit Mandarinenzabaione, 190
Kiwisuppe, 432
Kiwisuppe mit kandierten Mandeln, 432
Kiwitortellini mit Ananas-Kiwi-Soße, 191
Kleine Götter, 40
Kleine Pfannküchlein an Pflaumenmus, 433
Kleines Ägypten, 191
Klingonisches QaQ, 192
Kochduell-Spekulatiuspfannkuchen, 433
Kölner Säcke, 434
Kokos-Ananas auf Schokoladen-Ingwersoße, 434
Kokos-Bananen an Erdbeerpürée, 192
Kokos-Blutorangen-Crêpe, 434
Kokos-Ricotta-Soufflé, 435
Kokoscocktail, 435
Kokoscreme mit Himbeersahne, 41
Kokoslinsen in Papaya, 193
Kokosnußmenü Sabine, 193
Kokosnußmenü Sabine 2, 194
Kokosschaum mit heißen Himbeeren, 436
Kokossüppchen mit Rhabarberkompott, 436
Kokossuppe mit Apfel und Mandarinen Träumen, 437
Kokoszabaione mit Sharonfrüchten, 194
Komposition von Birnen und Pfirsichen, 437
Krokant-Feigenpäckchen mit Pfrisichsoße, 438
Kürbis-Frühlingsrollen auf Überraschungssoße, 438
Kürbiskern-Orangen-Dessert, 41
Kürbiskernkrokant mit Johannisbeeren, 42
Kumquats an Sahnequark, 439
Kumquats im Eiskrautnest, 195
La Menue a la Jean Marie (2), 195
Lebkuchencrêpe Suzanne, 196
Lebkuchensahne mit Nashibirne, 196
Lebkuchensouffle, 197
Lebkuchensoufflé auf Mandarinenragout, 197
Liebesleben der Schwäne, 439
London bei Nacht, 198

Lychee-Quark mit glasierter Nektarine, 198
Lychee-Soufflé, 42
Lychees an Erdnußcreme, 199
Lychees an Kokoscreme, 440
Macadamiapfannkuchen an Brombeerzabaione, 440
Maikirschen mit Schokosahne, 441
Malzbierzabaione mit Früchten, 199
Mandarinen-Heidelbeer-Gratin, 200
Mandarinencrêpe mit Heidelbeerkompott, 200
Mandarinengranit, 441
Mandarinentörtchen, 442
Mandarinentortellini auf Walnußkaramel, 201
Mandarinentraum, 201
Mandarinenzabaione, 202
Mandel-Dattel-Hüttenkäse, 202
Mandelcrepe mit Erdbeer-Lychee-Sauce, 202
Mandelcrepe unter Calvadossoße, 203
Mandelpfannkuchen, 203
Mandelpudding, 204
Mandelquarksoufflé, 442
Mango mit Kokosschaum, 443
Mango Wan Tan auf süßem Reis, 204
Mango-Eierlikör-Parfait an Rotweintrauben, 205
Mango-Gratin, 205
Mango-Kokos-Suppe mit Schokobrötchen, 43
Mango-Kokossalat mit Physalis, 206
Mango-Penne, 206
Mango-Strudel, 43
Mango-Tarte auf Joghurt-Nuß-Soße, 207
Mango-Wasabi-Joghurt, 207
Mangocarpaccio mit Wan-Tan-Fruchtsalat, 443
Mangofächer auf Schokoladensoße an Schokoschaum, 208
Mangogratin, 208
Mangoigel, 444
Mangopfannkuchen, 444
Mangoreis mit Erdbeerkompott, 209
Mangospalten auf Traubenragout, 209
Mangosüppchen, 44
Mangosüppchen mit Sekt, 209
Mangotaschen auf Joghurtsoße, 444
Mangozabaione mit Herz, 210
Maracuja-Mousse, 44
Maracujaschaum, 210
Maracujasoufflé, 211
Marinierte Brombeeren an Eis, 211
Marinierte Erdbeeren unter der Sahnehaube, 445
Marinierte Himbeeren an Mandelspätzle, 445
Marinierte Himbeeren mit Contreaux auf Sahne, 446
Marinierte Kaki und Kaktusfeigen, 212
Marinierte Mango mit Schokoladensahne, 446
Marinierte Melonenkugeln an Minzjoghurt, 212
Maronencreme mit kleinen Windbeuteln, 447
Maronenjoghurt an Himbeerpüree, 213
Maronenpasteten, 447
Maronensouffle, 448
Marzipan-Aprikosen an Schokoladensahne, 213
Marzipan-Aprikosen-Süppchen, 448
Marzipan-Erdbeer-Taschen, 214
Marzipan-Pommes mit Johannisbeer-Ketchup, 214
Marzipan-Wan-Tans mit Bananen-Quitten-Ragout, 215
Marzipanapfel im Mantel, 215
Marzipanblätterteig an Traubentraum, 448
Marzipanbowling auf Feigensoße, 216

Marzipancrêpe mit Birnen-Orangen-Kompott, 216
Marzipancrêpe mit süßen Trauben, 217
Marzipanhippen mit Aprikosenblüten, 217
Marzipanpfannkuchen neben göttlicher Zabaione, 449
Marzipanquark mit Pflaumenkompott, 218
Marzipanschale, 449
Marzipantaschen auf Orangensoße, 450
Mascarpone Balla-Balla, 45
Mascarpone-Haselnuss-Lasagne, 218
Mascarpone-Kirschpfannkuchen, 219
Mascarpone-Mango-Torte, 219
Mascarpone-Pfannkuchen-Zopf, 45
Mascarponecreme, 450
Mascarponecreme mit Schokostreusel, 219
Mascarponenocken an Erdbeersoße, 220
Mascarponeschaum mit Erdbeeren, 451
Mascarponesoufflé auf Traubenragout, 220
Mascarponesoufflé mit Kiwisalat und Minzsoße, 451
Mascarponevariation a la Stefanie, 452
Melonen-Cocktail mit Schoko-Keks-Sahne, 45
Melonen-Himbeer-Schale, 221
Melonen-Quar-Cocktail, 452
Melonen-Ricotta-Salat mit Götterspeisescheibchen, 46
Melonencocktail mit Mangosauce, 453
Melonencocktail mit Paradiescreme, 221
Melonencocktail mit Physalis, 222
Melonenfruchtschale, 453
Melonenkaltschale, 454
Melonenkaltschale und Mandelcrêpe mit glasierten Trauben, 222
Melonenkorb mit Kaffee-Kugeln und weißer Schokolade, 454
Melonensalat in Blätterteig, 223
Melonensalat mit Cornflakestalern, 46
Melonenschale, 223
Melonenschale mit weißer Schokoladen-Sahne, 455
Melonenschwan, 455
Milchreis auf moderne Art, 224
Milchreiscocktail, 224
Milchreisplätzchen, 225
Milchshake, 225
Millefeuille von Marmelade und Schokolade, 456
Millefeuilles, 226
Mini-Berliner de luxe, 456
Minimangoshake mit Ingwer, 457
Mispelkompott in Blätterteigtaschen, 457
Mispelsalat, 47
Mit Mozzarella gratinierte Orangen, 226
Moccacreme auf brennenden Lychees, 458
Mohn-Grießschnitte auf Mangoschaum, 227
Mohncappucino, 227
Mohncrème, 228
Mohnsahne auf Kirschragout, 228
Mon Blanc Dessert, 228
Mondaminpudding mit Nüssen, 458
Morellen-Marzipan-Crêpe, 229
Mousse au Chocolat, 229
Müsli-Lasagne, 230
Muesliplätzchen auf Aprikosensoße, 458
Nashi-Päckchen in Kokossoße, 230
Nashi-Wan-Tans, 231

Nashis im Mantel an Himbeer-Sahne, 459
Nektarinen an Zwiebacksoufflé, 459
Nektarinen mit süßen Radieschen-beignets à la Silke, 460
Nektarinen-Yoghurt-Dessert, 47
Nektarinenplätzchen, 460
Nektarinenrosette mit Sekt-Sabajon, 48
Nektarinenshake, 231
Nicoles Mango-Quarkschäumchen, 461
Ninos Schokoladenfondue, 461
Nougat-Krapfen, 48
Nougat-Milchreis-Souflée unter Papaya, 232
Nougathörnchen mit Bananensahne, 49
Nougatpralinen auf glasierten Maronen, 462
Nuß-Nougat-Creme, 462
Nusstörtchen, 232
Obst an Roquefortsahne, 232
Obst-Pizza, 463
Obstplätzchen, 463
Obstträume an Vanillecreme, 233
Olympischer Zucker, 233
Omelett gefüllt mit Johannisbeeren, 464
Orange gefüllt mit Erdnuss-Sahne-Creme, 49
Orangen im Kokosmantel, 234
Orangen-Ananas-Lasagne, 234
Orangen-Ananas-Suppe, 464
Orangen-Erdbeer-Träume, 235
Orangen-Erdbeer-Zabaione, 50
Orangen-Mango-Crêpe, 464
Orangen-Papaya-Salat, 465
Orangen-Rosinen-Gratin, 50
Orangen-Sekt-Kaltschale, 465
Orangen-Zimt-Creme, 466
Orangenburger, 235
Orangencarpaccio mit Pistaziencreme, 236
Orangenfilet mit Nougatrosetten, 51
Orangenmascarponecreme, 236
Orangensorbet, 237
Orangenzabaione, 237
Orientalischer warmer Obstsalat, 466
Palmkerncarpaccio mit Minzsahne, 467
Pampelmusen-Pfirsich-Dialog, 467
Panacotta mit Pflaumen, 467
Panettone mit zwei Cremes, 468
Panierte Grapefruits an Marzipan-Sahne-Soße, 238
Panierte Mangospalten auf Sahnesoße, 238
Panierte Melonenbällchen, 239
Panierte Orangenfilets auf Sahnespiegel, 239
Papapyasußße mit fritierten Trauben, 240
Papaya verdeckt mit Ingwerzabaione, 240
Papaya-Beignets, 51
Papaya-Fruchtcocktail, 241
Papaya-Zabaione, 469
Papayahörnchen auf Schokosee, 241
Papayaragout, 469
Papayasalat, 242
Paradiesblume, 242
Paradiescreme, 469
Paradiescrème an Birnensalat, 470
Paradiescreme mit gebratenen Bananen, 470
Pepino-Creme, 471
Pesche e vino, 471
Peters Papaya, 242
Pfannekuchen a la Mama, 243
Pfannkuchen an Kirschen und Pumpernickel, 243
Pfannkuchen Dracula, 472
Pfannkuchen mit exotischem Gemüse und Sahnequark, 472
Pfannkuchen mit Pecannüssen, 244
Pfannkuchen mit Pflaumensauce, 473

Pfannkuchen neben zweierlei Zabaione, 473
Pfannküchlein in Nougatsoße mit Physalis, 244
Pfirsich-Pflaumen-Carpaccio an Kokos-Zabaione, 245
Pfirsiche auf Popcorn, 245
Pfirsichkompott, 246
Pfirsichrosette a la Brigitte, 474
Pfirsichträume, 474
Pflaumen in Hörnchenteig, 52
Pflaumen-Datteln-Beignets in Marzipansoße, 475
Pflaumen-Johannisbeer-Kompott, 475
Pflaumencrepe, 246
Pflaumenjoghurt in Feigensauce, 476
Pflaumenkuchen, 476
Pflaumentarte mit Erdbeer-Joghurt-Soße, 247
Physalis in Wan-Tan-Teig, 52
Physalis mit Schokimantel, 476
Physalis-Krokant auf Mangomousse, 52
Picarde a ragette, 247
Pina Colada, 477
Pink Experience, 477
Pirsichfächer auf Maracujaschaum, 478
Pistazien-Blätterteig-Windbeutel, 478
Pistaziencrêpe an flambierten Früchten, 247
Pistazienpfannkuchen, 479
Pistazienpfannkuchen mit Birnenkompott und Vanilleeis, 248
Pithayasalat mit fritierten Wan-Tans, 479
Pizzaplätzchen-Mandarinen-Kompott, 53
Polentaschaum mit Himbeeren und Gummibärchen, 248
Portwein-Zabaione, 53
Preiselbeer-Schokoladen-Creme, 249
Preiselbeercrêpe, 480
Prosecco-Süppchen, 54
Pudding mit Erdbeeren, 480
Quark an Mandel-Sultaninensauce, 481
Quark-Griess-Nocken auf Zimtäpfeln, 249
Quark-Kiwi-Soufflé, 481
Quark-Müsli-Taler an Passionsfruchtsoße, 250
Quark-Palatschinken, 54
Quark-Walnussplätzchen auf Champignons, 55
Quarkauflauf auf Ragout von Orangen, 250
Quarkcreme mit Heidelbeeren, 481
Quarkknödel auf Erdbeersauce, 55
Quarknockerln in Traubenkompott, 251
Quarksoufflé, 482
Quarksoufflé auf Erdbeerrosette, 482
Quarksouffle mit Himbeeren und Schokoladensoße, 483
Quarktürmchen mit Himbeeren, 251
Quitten-Weintrauben-Kompott, 252
Reibekuchen auf Aprikosenmus, 252
Reibekuchen mit Blaubeeren an Schokosauce, 253
Reis und Weiß, 253
Reisflocken-Pfannkuchen, 56
Rhabarbergratin, 254
Rhabarberkompott mit Waldmeister-Zabaione, 56
Rhabarberragout an Überraschungssoße, 483
Ricotta paniert mit Zitronenmelisse und Cornflakes, 484
Ricotta-Birnen-Tasche, 254
Ricotta-Brombeer-Creme, 255
Ricotta-Waffeln an Fruchtragout, 255
Ricottagratin à l‘ Orange, 484

Ricottapyramide in Pürée von Mango und Himbeeren, 485
Ricottataler mit gebrannten Nüssen, 256
Ricottatorte, 485
Rösti in Schokosauce, 57
Rösti mit Trauben-Sirup-Kompott, 256
Röstis auf Joghurtsauce, 486
Röstis von der Süßkartoffel mit Brombeerragout, 257
Roquefort-Orangen-Strudel, 57
Rosinen-Griess in Ananas, 57
Rosinenkrapfen auf Vanillesoße, 486
Rosinenpfannkuchen mit Mango-Grapefriut-Kompott, 487
Rosinenpfannkuchen mit Papaya, 487
Rot-Grünes Carpaccio, 488
Rote Bete und Feldsalat mit geröste-ten Nüssen, 58
Rote Grütze auf Vanillesoße, 257
Rotweinbirne auf zweierlei Saucen, 258
Rotweinbirne mit Bananenarrange-ment, 488
Rotweintrauben mit Feigensahne, 489
Rüblitorte, 489
Rumtopf von zu Hause, 258
Safran-Griess an Weintrauben, 259
Sahne-Mascarpone-Creme an Him-beeren, 490
Sahnetörtchen, 259
Salzburger Nockerln, 260
Sandras Ananas, 490
Sauerampfer-Erdbeer-Milkshake, 535
Sauerkirsch-Polenta, 58
Schattenmorellen mit Pumpernickel-creme, 491
Schichtspeise, 59
Schneebällchen in Eierlikörcreme und Pflaumenkompott, 260
Schneegestöber von Himbeere und Avocado, 261
Schneewittchenapfel, 261
Schoko-Apfel-Pfannkuchen, 491
Schoko-Bananen-Soufflé, 261
Schoko-Bananencreme, 262
Schoko-Crêpe, 262
Schoko-Crêpe mit Nashischeiben und marinierten Himbeeren, 492
Schoko-Creme mit Ingwer und Man-go, 59
Schoko-Grissini, 263
Schoko-Krispies auf Himbeer-Brause-Sauce, 263
Schoko-Muffins an Mangokompott, 264
Schoko-Nuß-Sahne mit Beeren, 264
Schoko-Pfannkuchen, 492
Schokocannelloni mit Haselnußsah-ne, 492
Schokocreme mit marinierten Erd-beeren, 493
Schokocreme mit marinierten Erde-beeren, 494
Schokoküsse vom Winde verweht, 494
Schokokuß-Torte, 265
Schokoladen - und Heidelbeermuf-fins, 494
Schokoladen-Crêpe mit Lychees, 265
Schokoladen-Erdbeeren-Dessert, 60
Schokoladen-Omelett, 495
Schokoladen-Pfannkuchen, 60
Schokoladen-Trauben, 495
Schokoladencrêpe an Erdbeeren, 61
Schokoladencreme an Orangenfilets, 266
Schokoladencrepe mit Apriko-sensauce, 266
Schokoladenfrüchte auf Bananen-kompott, 267
Schokoladenmousse auf Nuß-

Nougat-Sauce, 496
Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren, 496
Schokoladenmousse mit süß-sauren Backpflaumen, 497
Schokoladenpopcorn mit gebratenen Bananen, 497
Schokoladenpralinen auf Kirschragout und Vanilleeis, 498
Schokoladensahne an marinierten Früchten, 498
Schokoladensahne mit Baiserplätzchen, 499
Schokoladenschaum an Johannisbeeren, 499
Schokoladensoufflé, 267
Schokoladensouflée, 500
Schokoladensouflee an frischen Früchten, 500
Schokoladensuppe, 268
Schokoladensuppe a la Kalorie, 501
Schokoladensuppe mit Zimtäpfeln, 268
Schokoladenwalnusspudding, 269
Schokoladenwolken auf Bananensee, 269
Schokoladenwürfel-Gratin, 501
Schokospätzle mit Mangoragout, 502
Schokospieße mit Cornflakes-Keksen, 502
Schokosuppe mit Pflaumenbeignets, 503
Schwarzwälder-Morellen-Torte, 503
Schweizer Omlett mit Müsli, 504
Sektsuppe mit Feigen, 270
Sesam-Crêpes-Suzette, 61
Shrimpscocktail mit Feigensauce und Melonen, 504
Sibylles Apfeligelchen mit Himbeergeleesahne, 270
Smartiespfannkuchen, 271
Soufflé an Pflaumenkompott, 271
Soufflé an Pflaumenragout, 504
Soufflé von Frischkäse, 272
Soufflierte Feigen auf Passionsfruchtpüree, 505
Souffliertes Erdbeer-Dessert, 62
Spagetthi-Eis, 62
Spekulatius-Schokoladen-Soufflé, 505
Spekulatiustürmchen, 506
Spiegelei-Milchreis, 272
Spielerei von der Orange und der Banane, 506
Spinat-Ricotta-Pfannkuchen, 272
Spritzkuchen auf Fruchtragout, 507
Stefanies süße Lasagne mit roter Brause-Sauce, 273
Stern aus Nuß-Nougat-Creme mit Orangen, 274
Sternfrüchte-Orangen-Carpaccio, 63
Stollen-Quark-Soufflé auf Fruchtspiegel, 274
Stracciatella-Eis mit Espresso-Mokka-Sauce, 507
Stracciatellasahne an Erdbeerrosette, 274
Studentenfutter-Gebäck, 63
Studentenpfannkuchen an flambierten Lychees, 275
Studententaler an Himbeersoße, 508
Südamerikanischer Kaiserschmarrn, 64
Südseetraum für Studenten, 275
Süppchen mit kandierten Birnen, 276
Süss-Asiatische Lasagne, 64
Süße Apfelravioli, 276
Süsse Aprikosen im Schlafrock, 508
Süße Aprikosensuppe mit gebratener Kokosnuß, 509
Süße Canneloni, 277
Süsse Frühlingsröllchen, 65
Süße Frühlingsrollen, 509
Süsse Frühlingsrollen, 277
Süße Frühlingsrollen Nicole, 510
Süße Frühlinsrolle, 278
Süße Glasnudeln, 278

Süße Hirse mit Kirschen, 510
Süße Käsebällchen, 510
Süße Karotten, 511
Süße Kartoffelrösti auf Pflaumenkompott, 511
Süße Knödel auf Fruchtragout, 279
Süße Lasagne, 512
Süße Nudeln an Ananaskompott, 279
Süsse Orangensuppe, 280
Süße Pasteten im Pflaumensee, 280
Süße Pizza, 512
Süße Polenta auf Mangoscheiben, 513
Süße Reibekuchen auf Rhabarberkompott, 280
Süße Reibekuchen mit flambierten Himbeeren, 513
Süsse Röstis mit Kraftmalzzabaione, 281
Süße Trauben in der Orangenschale, 514
Süsser Bulgur mit Melone, 65
Süßer Cous-Cous mit karamelisierten Trauben, 281
Süßer Nudelsalat, 282
Süßer Orangen-Avocadosalat, 514
Süßer Rösti mit Orangenfilets, 515
Süßer Schokoladenreis mit Birne, 282
Süßer Spaghetti-Rösti, 515
Süßes Cous-Cous, 516
Süßes Omelett mit Schokolade und Passionsfrucht, 516
Süßes Papayasüppchen, 517
Süßes Walnuß-Omelett, 283
Sweet as T, 517
Sweet toast, 518
Taninas Götterspeisen-Domino, 518
Tarte Tatin, 283
Teller-Frucht-Gratin, 66
Tempura von Bananen, 66
Thailändische Banane mit Kokosflocken, 66
Tirami Kiwano, 284
Tiramisu, 519
Tiramisu mit Passionssoße, 285
Tiramisu-Experiment, 519
Topfpalatschinken, 519
Tortelett von Lojewski, 285
Tortentürmchen, 520
Trauben-Mascarpone-Gratin, 286
Trauben-Quitten-Ragout unter Schattenmorellenjoghurt, 520
Traubenblinis, 286
Traubenkaltschale, 287
Traubenkompott mit Maronen, 287
Traubenragout mit Schneeklößen, 288
Traumboot Banane, 521
Trilogie von Negerküssen, 521
Tropical-Pfannkuchen, 288
Türkisches Bananendessert, 289
Überbackene Blaubeeren in der Melonenschale, 289
Überbackene Mango, 290
Überbackene Orangen, 522
Überbackener Feigenstern mit Mandelschaumsauce, 290
Überbackener Kirschkompott, 522
Ullas Chaosmenü (2), 290
Vaniilecreme mit Feigenkompott, 523
Vanillecreme auf karamelisierten Orangen, 523
Vanilleeis im Kirschsud, 291
Vanilleeisberg mit Kokosraspeln, 291
Vanilleeistraum mit fruchtiger Sahne, 292
Vanillepudding, 292
Vanillepudding mit Kirschragout, 524
Vanillepudding mit Pfirsich und Blaubeeren, 67
Vanillequark-Nocken auf Weintraubenragout, 524
Vanillestollen auf Pflaumenragout, 525

Variation von Beeren und Avocado, 525
Variation von Quark, Trauben und Plätzchen, 293
Variationen von der Banane, 293
Verhüllte Apfelstücke, 294
Verhüllte Bananen, 294
Verlorene Haselnußtafel im Griessoufflé, 295
Versteckte Erdbeeren auf Pfeffer-Nektarinen, 295
Versteckte Feige in Yufka-Teig, 67
Victoria Victory (3), 296
Waffel-Lasagne, 296
Waffeln mit Eierlikör und marinierten Himbeeren, 297
Waffeln mit heißen Kirschen, 297
Waffeln mit Nektarinen und Apfelmus, 297
Waldmeistersüppchen mit Schokoladentoast, 298
Walnuss-Eierlikör-Soufflee, 68
Walnuss-Pfannkuchen an Kirschen, 298
Walnuß-Quark-Soufflé, 526
Walnußcrêpe auf Ananaskompott, 299
Walnußsouflée an Mango-Orangen-Salat, 299
Walnußsouflée mit Grapefruitfilets, 300
Wan Tan Körbchen mit Früchtequark, 300
Wan Tan Teig gefüllt, 301
Wan Tan-Trauben-Lasagne, 68
Wan-Tan-Teig-Quark-Lasagne, 526
Warme Chilipflaumen, 69
Warme Sternfrucht mit Joghurt-Sekt-Zabaione, 527
Warmer Grießschaum mit Ananas-Orangen-Kompott, 527
Warmer Kürbis mit Sultaninensauce, 528
Warmes Eis mit Schokoladensternfrucht, 528
Wassermelone an Marsala-Zabaione, 301
Weintrauben gefüllte mit Pinienpesto auf Blutorangensoße, 529
Weintrauben-Passionsfrucht-Süppchen, 302
Weintraubenrebe, 529
Weiße Schokoladenmousse auf glasierten Kumquats, 302
Weizenkleieplätzchen auf Pflaumensauce, 303
Westfälische Götterspeise, 529
Windbeutel mit Beerenragout und Vanille-Überraschung, 303
Yams in Weißweinschaumsauce, 530
Yes, 530
Yoghurttrikolore mit Erdbeerschaumzucker, 304
Zabaione mit Johannisbeeren und Datteln, 304
Zabaione von Balsamico mit Beerenragout, 305
Zabaione von Kokosraspeln, 531
Ziegenkäse mit Mangospalten, 531
Zimtbirne und Schokocrossies, 305
Zimtknödel auf Mangokompott, 306
Zimtquark mit Früchten, 306
Zimtspaghetti in Vanilleeis, 307
Zimtwaffel mit Trockenobst, 532
Zitronenkuchenlasagne mit Himbeeren, 69
Zitronenmousse, 70
Zitronenquark satt, 532
Zitrusgratin mit Zabaione, 307
Zweierlei von der Birne, 533
Zweifarbiger Griesspudding an flambierten Früchten, 308
Zwiebackgratin, 533

DIP

Sellerie mit Käse-Dip, 537

GETRAENK

Bananen-Joghurtdrink, 539

Bananenshake, 543
Birnenmilchshake, 539
Eierpunsch mit Whiskey, 539
Erdbeer-Kiwi-Shake, 540
Gurkenkaltschale, 540
Himbeer-Kefir, 543
Kiwicocktail, 543
Kokosnußmenü Sabine 3, 541
Nektarinen-Bowle, 544
Sahnebowle, 544
Tropischer Drink, 545

HAUPTSPEISE
1000 Blätter a la Eva, 955
Aal-Gemüse-Pastete, 547
Älpler Auflauf, 955
American Chicken mit Rosmarinkartoffeln, 629
American deep fried chicken legs, 629
Andreas- barscher Mantel, 630
Angebratener Lachs auf Soja-Seegras-Bett, 630
Anisforelle, 631
Aprikosen-Hackfleischbällchen, 547
Aprikosen-Huhn mit Spinat-Gnocchi, 956
Artischockenragout mit Kalbssteak, 631
Asia Roll's mit Rote-Beete-Dip, 548
Asiatisch-Amerikanisch-Indisches Dinner (1), 632
Asiatische Gemüsepfanne, 956
Asiatische Gemüsesuppe, 632
Asiatische Hähnchenbrust, 957
Asiatische Leber, 957
Asiatische Pfanne, 958
Asiatische Pfanne mit Pfifferlingen, 958
Asiatische Pilz-Nudel-Pfanne mit Chicoree, 959
Asiatische Reispfanne, 633
Asiatisches Allerlei, 634
Asiatisches Kompott, 548
Asiatisches Omelett, 634
Auberginenkörbchen auf Nudelnest, 959
Auberginentruthahn an Kräuteröl, 635
Bachsaibling im Möhren-Sellerie-Nest, 635
Bachsaibling Möllerin, 636
Balsamico-Pute an Auberginenstäbchen und Kichererbsenbällche, 636
Bananen-Ente mit Tamarillo-Soße, 960
Barbecue-Chicken mit kanadischem Allerlei, 549
Baywatch Menü (1), 637
Beflügelte Ente, 638
Bergische Nudelschlacht, 960
Bergsaibling in Erdnußbutter an Zitronenpüree, 638
Berner Rösti mit Schweinefiletscheiben in einer Olivensauce, 639
Biene Maja Menü (2), 639
Bistecca a la Chilelene, 961
Blaukrautwickel an Schwarzwurzelragout, 961
Blumenkohl-Broccoli-Gratin, 962
Blumenkohlrösti mit Entenbrust, 962
Blutwurst Wan-Tans auf Himmel und Erde, 963
Blutwurstspieße an Süßkartoffelpürée und Senfsoße, 640
Böhmische Raddicchio-Knödel mit Ente, 549
Bohnen-Putenröllchenmit Pilzrahmsauce, 550
Bohnenburger auf Kartoffeln, 640
Boudroifilet im Zucchinimantel mit Austernpilzen, 963
Brathähnchen Bellevue, 964
Bratwürste mit Kartoffelchips, 641
Bratwurst-Auberginen-Spieß im Ausbackteig, 641
Bulette mit Waldpilzragout, 964

Bunte Buffetplatte, 642
Bunte Nudelmischung, 965
Bunte Spaghettischale, 965
Calamari gefüllt mit Bohnen, 642
Canneloni-Auflauf, 643
Carlos Fischküchlein, 966
Carpaccio von Zucchini mit Tofuvinaigrette, 967
Chaos von Bananen, 643
Cheeseburger, 967
Chicken for the president, 644
Chicken Salsa mit Maisgaletten, 968
Chili con Kaninchen mit Käse-Nudeln, 550
Chili-Hähnchen-Ragout, 968
Chili-Puten-Roulade, 551
Chinakohlrouladen auf Sardellensoße, 969
Chinesische Kasselerpfanne, 645
Cordon Bleu auf geschmolzenen Tomaten, 969
Cordon Bleu vom Lachs auf Rahmwurzeln, 645
Curry-Puten-Geschnetzeltes, 970
Currygeschnetzeltes mit Pilzen und Lauch, 646
Currypute auf Kiwisauce, 970
Curryscholle auf Spaghettiberg, 971
Dagmars pfiffige Hummerschwänze, 971
Danielas Düsseldorfer Senftöpfchen, 646
Danielas Fischtraum in Blau, 647
Daniels Ente ist gelandet, 647
Das Hühnchen auf der Palme, 972
Das Lamm im grünen Beet, 648
Datteln im Hähnchenbein, 648
Deutsch-Italienische Freundschaft, 649
Deutsches Traum, 972
Die farbige Reise (1), 973
Die schöne Müllerin, 649
Dinner for fun, 973
Dolmades mit sizilianischen Cous-Cous, 551
Dorsch auf Senfsoße, 650
Due Pomodori N°2, 650
Duo in Tacos, 552
Eglifilet in Kräutersauce, 651
Ein Herz für Sandra, 974
Einer flog über das Kuckucksnest, 651
Elefantenfisch mit Tamarillossauce, 553
Elsen-s Putenzopf, 974
Emmessier vom Hühnchen, 975
Entdeckung der Fischstäbchen, 975
Ente auf Zitronengrasspieß mit Mandarinensoße, 652
Ente im Kräutermantel, 976
Ente im Reisrand, 977
Ente im Rotkohlbett auf Orangen-Walnuß-Karamel, 977
Ente mit Cranberrie-Sauce, 553
Ente mit Kartoffel-Möhren-Gemüse an Maistalern, 652
Ente Paradies, 653
Ente rapido, 653
Ente süß-sauer, 978
Entenbrust auf Paprika-Mais-Soße, 654
Entenbrust a la Cote d ‘Azur, 654
Entenbrust an Bohnen-Erdnuß-Gemüse, 655
Entenbrust an Erdnußbuttersoße, 978
Entenbrust an karamelisierter Weißweinsoße, 979
Entenbrust an Pflaumensoße, Pilzragout und Knödel, 979
Entenbrust an Pflaumensoße, Pilzragout und Mandelknödeln, 980
Entenbrust an pikanter Schokoladensoße und Mandarinen, 655
Entenbrust an Pilzgemüse und Sahne-Blumenkohl, 980
Entenbrust an Pilzragout und Kohl-Spaghetti, 981

Entenbrust auf Farfalle, 982
Entenbrust auf indischem Gemüse, 982
Entenbrust auf Kaktusfeigensoße, 656
Entenbrust auf Mandarinen-Rosmarin-Soße, 983
Entenbrust auf Orangen-Marzipan-Soße, 983
Entenbrust auf Pilz-Gemüse-Souflée, 984
Entenbrust auf Pilzbett, 984
Entenbrust auf Rotkohl mit Basilikumknödeln, 985
Entenbrust auf Schalotten-Rotkohl-Soße, 657
Entenbrust auf Schalottensoße an Pilzsäckchen, 985
Entenbrust auf Schwarzwurzeln an Rotweinsoße, 986
Entenbrust auf Shii-Take-Soße und gebackenen Trüffelkartoffe, 657
Entenbrust auf süß-sauremKürbisgemüse, 554
Entenbrust auf Weintrauben, 658
Entenbrust auf Weintrauben-Maronensoße, 658
Entenbrust im Honig-Sesam-Mantel mit Cheddar-Wirsing-Rahm, 659
Entenbrust im Mantel mit Pfirsichsoße, 987
Entenbrust in Rum-Rosinen-Soße, 659
Entenbrust in Sherry-Sahne-Soße, 987
Entenbrust mit Bandnudeln an Zucchinisoße, 660
Entenbrust mit Karotten-Balsamico, 554
Entenbrust mit Lycheesoße, 988
Entenbrust mit Zuckerrübensauce, 660
Entenbrustscheiben auf Röstkartoffeln, 988
Entenbrustspitzen im Haselnussmantel, 989
Entenbruststreifen auf Ingwer-Aprikosen-Soße, 989
Entengeschnetzeltes auf Kartoffel-Apfel-Carpaccio, 555
Entenkeulen auf Trauben-Mandel-Soße an Kartoffel-Sauerkraut, 661
Entenragout mit Birnenspalten, 662
Entenstreifen in Rotwein-Schalotten-Soße an Grillgemüse, 990
Entrecote mit Tomaten-Kompott, 555
Erdnußbutter-Putenspieße, 990
Estragonforelle im Lauchmantel und Kartoffeltarte, 662
Exotisches Putenragout, 991
Exotisches Saltimbocca, 663
Exotisches Schweinefilet, 556
Falscher Mailänder, 663
Falsches Kaninchen mit Mangoldbällchen, 991
Falsches Kotelett mit Möhrensauce, 664
Farfalle mit Putenbruststreifen, 992
Farfalle mit Sojapesto und Gemüsepfanne, 992
Fasan im Kartoffelmantel, 993
Fasanbrust mit Senffrucht-Sauce, 556
Fasanenbrust auf Champagnerkraut und glasierten Weintrauben, 993
Fasanenbrust in Wirsingmantel, 557
Feldsalat mit Fischstäbchen und gefüllten Champignonköpfen, 664
Feldsalat mit gebratener Wachtel, 994
Filet im Wickel, 665
Filets vom Rotbarsch an Granatapfelsoße, 994
Filetsteak französischer Art, 665

Filetsteak mit Karoffelwirrwarr, 995
Filoteigtaschen mit Allerlei, 995
Finger-Food, 557
Fisch im Grünen, 996
Fisch in Gemüse-Kräutersud, 666
Fisch mit Kapernbutter, 666
Fisch mit neuen Schuppen, 997
Fisch-Lauch-Ring auf schwarzen Nudeln, 558
Fisch-Schwert an Olivensoße, 997
Fischfarce im Weinblattmantel an asiatischen Nudeln, 667
Fischfilet in der Ananas, 998
Fischpfanne allerlei, 998
Fischragout mit Rosmarinkartoffeln, 667
Fischroulade im Reisblatt, 558
Forelle à la Calvados, 999
Forelle an Walnußsoße mit Austernpilzen und Sellerie, 669
Forelle auf Paprikaspaghetti, 669
Forelle im Lauch-Schinken-Mantel mit Blumenkohlschaum, 670
Forelle im Speckmantel auf Tomatensoße, 671
Forellenfilet an Zitronengrassoße und Auberginen, 671
Forellenfilet im Spaghettiwickel, 672
Forellenfilets mit Kartoffelschuppen, 672
Forellenmedaillons auf gebratenen Apfelscheiben, 673
Forellenröllchen an Kräuter-Reis, 673
Französisches Hotelierschweinchen auf italienischen Nudeln, 674
Fried Chicken mit Broccoliröschen, 674
Frikadelle in der Kartoffelblüte, 999
Frikadellen im Paprikaring an Erdnußnudeln, 1000
Frikadellen mit Mais auf Blattspinat, 1000
Fritierte Barben mit Zucchini-Nudeln, 1001
Fritierte Garnelenschwänze mit Polenta, 1001
Fritierte Hähnchenbrust auf Sherry-Limonensoße, 675
Fritierte Putenwürfel an Mangospalten mit Pilzgratin, 675
Fritierter Fisch und Austernpilze, 559
Fritierter Spaghettikorb mit Ricotta und Himbeeren, 1002
Fritiertes rinderfilet, 1002
Fritiertes Rinderfilet mit Broccoli und Kartoffeln, 1003
Fruchtige Currypfanne mit Schweinefilet, 676
Fruchtige Entenbruststreifen, 677
Frühlingsrolle, 677
Frühlingsrolle a la Lamm, 1003
Frühlingsrolle auf grüner Wiese, 678
Frühlingssalat Fitmacher, 1003
Frühlingsthunfisch, 678
Fusilli im Paprikakörbchen und Seeteufelschmetterlinge, 679
Gänse-Schalotten-Ragout auf Holunder-Rotwein-Soße, 1004
Gamba-Paprika-Spieß, 679
Gambapfanne mit Kokos-Curry-Soße, 1005
Gambas im Gurkenbett auf Fischsoße, 1005
Gambas im Kartoffelkleid, 680
Gambas im Kartoffelrock an Curry-Bananen-Soße, 680
Gambas mit Mangochutney, 1006
Ganz falscher Hase, 681
Garnelen auf Spargelragout, 559
Garnelen im Hähnchen an Champignonsoße, 1006
Garnelen im Speckmantel auf Glasnudeln, 1007
Garnelenschmetterlinge auf Linsensalat, 560
Garnelenspiess auf Vanillenudeln,

561
Gartiniertes Straußensteak an scharfen Maisplätzchen, 1007
Gebackene Fischfilets mit italienischen Kartoffelscheiben, 681
Gebackene Sardinen auf Ratatouille, 1008
Gebackene Tintenfische an Bohnenpürée, 1008
Gebratene Beinscheibchen an Paprika-Porrée-Gemüse, 682
Gebratene Bohnen mit Schweinefleischscheiben, 683
Gebratene Ente auf Pfirsich-Ingwer-Chutney mit Erdnus ..., 561
Gebratene Entenbrust, 1009
Gebratene Entenbrust auf Broccoli, 1009
Gebratene Entenbrust auf Saté-Gemüse, 562
Gebratene Garnelen mit Curry-Kokosnuß-Bananensauce, 1010
Gebratene Hähnchenbrust mit Steinpilzrisotto und Specksoße, 683
Gebratene Hühnerleber mit Apfelplätzchen, 684
Gebratene Lammkoteletts, 1010
Gebratene Leber mit Zwiebel-Paprikakonfit, 1011
Gebratene Rebhuhnbrust auf Maronen-Birnen-Sauce, 562
Gebratene Rotbarben mit Porée-Pilz-Gemüse auf Birnen..., 1011
Gebratene Scholle in Pecanusskernbutter, 563
Gebratene Wachteln auf Zucchinispaghetti, 684
Gebratener Rotbarsch auf Gemüsenudeln, 563
Gebratener Thunfisch auf grünem Spargel, 564
Gebratener Tofu auf Lauchgemüse, 1012
Gebratenes Fischfilet auf Mangold, 564
Gebratenes Haifischsteak im Glasnudelbett, 685
Gebratenes Hasenrückenfilet auf Wacholderrahmsauce, 685
Gebratenes Lachsfilet mit Speckkartoffeln und Kohlrabirahm, 1012
Gebratenes Rumpsteak in Rum-Rosinen, 1013
Gedämpfter Victoriabarsch, 1014
Gedünstetes Rotbarschfilet Rheinischer Art, 1014
Gefesselte Forelle und Crepe Paradise, 1015
Geflügel Dim Sung, 1015
Geflügel-Rosmarin-Spiess mit Tomaten-Balsamicosauce, 565
Geflügelfrikassee im Reisrand, 565
Geflügelleber-Backpflaumenspieß auf Spinatsalat, 1016
Geflügelroulade auf Sauerampfersauce, 566
Gefüllte Aubergine an Tamarillosoße mit Bratkartoffeln, 686
Gefüllte Aubergine auf Pak-Choi, 566
Gefüllte Auberginen mit Thunfischragout auf Tomatennudeln, 687
Gefüllte Canneloni auf Gemüsevariation, 1016
Gefüllte Champignonköpfe an Dill-Nudeln, 687
Gefüllte Champignonköpfe an Ratatouille-Gemüse, 688
Gefüllte Champignons an Entenbrust, 1017
Gefüllte Entenbrust an Chilisoße, 1017
Gefüllte Hähnchenbrust mit Spinatgemüse, 1018
Gefüllte Hähnchenkeule Tricolore, 1019
Gefüllte Kalbsmedaillons auf Knoblauchspaghetti, 1019

Gefüllte Kalbsmedaillons mit Pflaumensoße, 688
Gefüllte Kalbsroulade, 567
Gefüllte Kalbsroulade auf Traubensoße, 1020
Gefüllte Kalbsroulade mit lila Kartoffelchips, 1020
Gefüllte Kalbstasche mit Koschis Mozzarellawürfeln, 689
Gefüllte Kaninchenkeule, 690
Gefüllte Kaninchenkeule auf Sauerampfersoße, 690
Gefüllte Kasselertaschen an Shii-Take-Rahm, 691
Gefüllte Muschelnudeln mit Hähnchenbrust-Ragout, 567
Gefüllte Paprikaschiffchen mit sauren Lammfilets, 691
Gefüllte Putenbrust auf pikanter Avocadosauce, 1021
Gefüllte Putenbrust mit Gorgonzolasoße, 1021
Gefüllte Putenbrust mit mediterranem Gemüse, 1022
Gefüllte Putenbrustroulade, 1022
Gefüllte Rosenköhlchen mit Austernpilzen und Trüffelkartoffe, 692
Gefüllte Rote Bete auf Kartoffelrösti, 1023
Gefüllte Salbei-Wachteln mit Schalotten-Lychee-Soße, 692
Gefüllte Schleie, 1023
Gefüllte Schweineroulade mit Zwiebelsoße, 693
Gefüllte Seeteufelnudeln auf Sauerampfersoße, 693
Gefüllte Seezunge mit Garnelenschwänzen, 694
Gefüllte Seezunge mit Kartoffel-Karottenragout, 694
Gefüllte Shii-Take-Köpfe mit Reispfanne, 1024
Gefüllte Tintenfische an Kohlrabi-Tomaten-Sahne, 1024
Gefüllte Tomate mit Mangoldpäckchen, 568
Gefüllte Tortilla mit Roastbeef, 568
Gefüllte und fritierte Eier, 1025
Gefüllter Hähnchenschenkel an Spaghetti-Paprika-Sahnesoße, 695
Gefüllter Viktoriabarsch mit Käsesauce, 1026
Gefülltes Kalbschnitzel mit Sahnespaghetti, 696
Gefülltes Kalbschnitzelröllchen auf Bohnen und Tomaten, 1026
Gefülltes Kalbsfilet mit Crevetten, 696
Gefülltes Kalbsfilet mit frischem Salat, 1027
Gefülltes Kalbsfilet mit Schwarzwurzelsauce, 697
Gefülltes Kaninchen an marinierten Kräutern, 697
Gefülltes Putenröllchen mit seiner Leber a la Kerstin, 1027
Gefülltes Putensteak auf Salatnest, 1028
Gefülltes Rumpsteak mit Nudelschiffchen, 698
Gefülltes Stubenküken mit Steinpilz-Mangold-Soße, 698
Gefülltes Thai-Omlett, 699
Gegrillte Aubergine mit Putenfleisch, 1028
Gegrillte Garnelen auf Artischockenbett, 699
Gegrillte Hähnchenbrust auf mediterranem Gemüse, 700
Gegrillte Schweinefiletmedaillons mit Kartoffelkörbchen, 1029
Gegrilltes Filet an exotischem Cous Cous, 1029
Gegrilltes Heringsfilet an Paprika-Cous-Cous, 701
Gegrilltes Lachssteak, 1030

Gegrilltes Putensteak auf Tagliatelle mit Avocadosauce, 1030
Gegrilltes Rinderfilet in Kokosoße, 701
Gelackte Entenbrust, 702
Gemantelter Teufel, 1031
Gemüse aus der Strumpfhose, 702
Gemüsepfanne, 1032
Gemüseschaschlik auf Salat von roten Berglinsen, 1032
Gemüseteller mit Lasagne von Auberginen, 1032
Geschmorte Hähnchenkeule an Gemüsearrangement, 1033
Geschmorte Kaninchenkeule in Estragon-Sauce, 569
Geschmorte Kaninchenkeule in Trauben-Leberwurstsauce, 703
Geschmortes Kalbsfilet in Gorgonzolasauce, 703
Geschnetzelte Kaninchenkeule in Käsesauce, 704
Geschnetzeltes, 704
Geschnetzeltes in Champignon-Kräutersauce mit roten Nudeln, 1034
Geschnetzeltes mit weißem Speck und Morcheln, 1034
Geschnetzeltes vom Rind, 705
Gesottenes Rindersteak, 1035
Gespickte Ente an Grapefruitsoße, 1035
Gespicktes Schweinefilet im Zucchinimantel, 1036
Gespießtes Rind, 705
Gewickelte Forelle, 1036
Glacierte Entenbrust auf buntem Gemüse, 706
Glasierte Entenbrust, 706
Glasierte Entenbrust in Aprikosenjus, 1037
Glasierte Geflügelleber mit Trauben-Balsamico-Sauce, 707
Glasierte Hähnchenschenkel, 707
Glasierte Wachtelbrust auf gebratenem Reis, 1037
Glückliches Schweineschnitzel, 708
Gorgonzola-Fasanenbrust an Blaubeersoße und Pfirsichg ..., 569
Gorgonzola-Fasanenbrust an Blaubeersoße und Pfirsichgemüse, 1038
Gorgonzola-Putentasche auf Feige, 1038
Gratinierte Lammfilets an Pastinakenchips und Blumenkohl, 1039
Gratinierte Lammkoteletts an Zucchinigemüse, 1039
Gratinierte Lammroulade, 570
Gratinierte Pute in Rotwein-Sherry-Sauce, 570
Gratinierte Schweinemedaillons an lauwarmem Salat, 708
Gratinierte Schweinemedaillons auf Kartoffelgemüse, 709
Gratinierter Dill-Wels auf Sepia-Spaghetti, 709
Gratinierter Lammrücken, 1040
Gratinierter Tofu auf Cashew-Soße, 571
Gratiniertes Fischfilet mit Püree, 572
Gratiniertes Kalbsfilet auf Curry-Gemüse, 1041
Gratiniertes Kalbsfilet mit gefüllten Canneloni, 710
Gratiniertes Kalbsschnitzel an Tomaten-Kartoffel-Carpaccio, 1041
Gratiniertes Kalbssteak mit Birnengemüse, 1042
Gratiniertes Lammfilet auf zweierlei Bratkartoffeln, 1042
Gratiniertes Putensteak, 1043
Gratiniertes Rinderfilet mit Wirsinggemüse, 711
Gratiniertes Saltimbocca auf Ratatouille-Gemüse, 1043
Gratiniertes Schweinefilet an

Avocado-Gorgonzola-Soße, 711
Gratiniertes Schweinefilet an Kohlrabigemüse, 1044
Gratiniertes Schweinefilet mit gebratenen Poveraden, 572
Gratiniertes Schweinekotelett mit Tomatentagliatelle, 1044
Gratiniertes Schweineschnitzel auf Pilzkompott, 1045
Gratiniertes Straußensteak an Rotweinsoße, 712
Grüne Bandnudeln mit süß-saurem Schweinefleisch, 712
Grünkohl mit Kaninchenragout, 713
Hackbällchen auf bunten Nudeln, 573
Hackbällchen mit Wurzelgemüse und Parmesanchips, 1045
Hackfleischroulade im Gemüsebett, 713
Hackfleischsäckchen auf Pfeffersoße mit Tomaten-Auberginen-G, 714
Hackfleischschnecke an Eierstich, 1046
Hackfleischstrudel an Gorgonzolasoße, 714
Hackfleischwürstchen mit Knöpfle, 715
Hackspieße an Kräuterdip, 716
Hähnchen à la Baccara, 573
Hähnchen im Kartoffelrock, 716
Hähnchen im Sesam-Mantel auf Ananas-Soße, 717
Hähnchen mit Chilikruste, 574
Hähnchen-Aprikosen-Mandel-Säckchen, 574
Hähnchen-Gemüse Eintopf, 717
Hähnchen-Nuß-Piccata, 718
Hähnchen-Paprika-Spiess, 575
Hähnchen-Provencial, 575
Hähnchenbrust an Kürbis-Ingwer-Kompott, 1047
Hähnchenbrust an mediterranem Gemüse, 718
Hähnchenbrust auf Champignonsoße mit Auberginensandwich, 719
Hähnchenbrust auf Currysoße, 1048
Hähnchenbrust auf Orangen-Karamelsoße, 719
Hähnchenbrust auf Pak-Choi und fritierten Brennesseln, 720
Hähnchenbrust im Erdnuß-Mandel-Mantel an Anismelonen, 1048
Hähnchenbrust im Haselnußmantel, 721
Hähnchenbrust im Lauchmantel, 1049
Hähnchenbrust im Linsenmantel auf Zucchinischaum, 721
Hähnchenbrust im Mangoldmantel, 722
Hähnchenbrust im Mantel mit Grünkohl und Käse-Pürée, 722
Hähnchenbrust im Pak-Choi-Mantel auf Weißweinsoße, 723
Hähnchenbrust im Rotweinsud auf Pfifferling-Rahm, 723
Hähnchenbrust in Joghurt-Masala-Soße, 1049
Hähnchenbrust mit Haube an Safran-Spaghetti, 1050
Hähnchenbrust mit Hüttenkäsehaube, 724
Hähnchenbrust mit Johannisbeerspaghetti, 724
Hähnchenbrust mit Pürée-Deckel an Heidelbeersoße, 1050
Hähnchenbrust mit Rucola-Pesto, 1051
Hähnchenbrust mit Zucchinideckel an Stampfgemüse, 725
Hähnchenbrust- Zucchini-Roulade, 576
Hähnchenbrustfilet an Chinakohlgemüse, 726
Hähnchenbrustfilet an Papayasoße, 1052

Hähnchenbrustfilet asiatisch, 1052
Hähnchenbrustfilet auf Mangold, 576
Hähnchenbrustfilet im Sesammantel auf Zucchinigemüse, 577
Hähnchenbrustmedaillons an Dattelsoße, 726
Hähnchenbrustmedaillons mit Gemüseschuppen, 727
Hähnchenbrustpiccata auf Bohnenrahm, 727
Hähnchenbrustroulade mit Spargel-Tomaten an Spinatsoße, 728
Hähnchenfächer auf Rucolabett, 577
Hähnchenfilet mit Rhabarbersauce, 578
Hähnchenfilets auf Champignonbeet und Ingwersauce, 728
Hähnchenkeule auf Artischockenböden, 729
Hähnchenkeule im Speckmantel, 729
Hähnchenkeulen an Weißwein-Ananas-Soße, 1053
Hähnchenkeulen in Erdnußmarinade, 1053
Hähnchenkeulen mit Mangoldsäckchen, 1054
Hähnchenragout an Basilikumpesto auf Schmorgemüse, 730
Hähnchenragout mit Kokossoße, 1054
Hähnchenröllchen auf Zwiebelsoße an fritiertem Rucola, 1055
Hähnchenschenkel an Lebkuchensoße, 1055
Hähnchenschenkel Jäger Art, 730
Hähnchenschmorbraten mit Maisplätzchen, 1056
Hähnchenspieße mit Fruchtdip, 1056
Hähnchentasche a la Cordon Bleu, 731
Hähnchenwürfel auf Zitronengrasspieß mit Kokossoße, 1057
Hänchenschenkel mit Salatherzen, 578
Häschen am Spieß, 731
Haifischsteak mit Pommes Parisiennes, 732
Haifischzöpfe an einer Zwiebel-Käse-Soße und Spinat, 1057
Halbgefüllte Putenroulade auf Pastalöckchen, 733
Hamburger Pampfisch, 1058
Hamburger Pfannfisch vom Karpfen, 733
Hamburger Stübenküken, 734
Hamburgervariation von Tanja und Rainer, 734
Harmonie-Hirsch, 1059
Hase auf Schokoladensauce, 735
Hasenfilet in Schattenmorellensoße, 735
Hasenfilet in Tomaten-Sahne an Gnocchi, 736
Hasenfilet mit Zwiebelkruste und Gemüse, 579
Hasenragout auf Apfel-Zwiebel-Rotkohl, 1059
Hasenrücken auf Steinpilzsoße, 736
Hasenrücken im Kartoffelmantel auf Pflaumen-Rotwein-Soße, 1060
Hasenrücken unter dem Pilzgratin, 737
Hasenrückenfilet auf Rotkohlkompott und Wacholderpesto, 737
Hasenrückenfilet im Kartoffelmantel, 1060
Hasenrückenfilet im Nußmantel, 1061
Hecht im Currysud auf Sauerampfersoße, 738
Hechtfilet auf Kohlrabirahm, 1061
Hechtröllchen mit Weinblättern an Schneckenragout, 1062
Heikes Waidmannslust (1), 1063
Heilbutt an buntem Gemüse, 739
Heilbutt mit Sauerampfer-Kürbishaube, 739

Heilbuttmedaillons im Nußmantel, 740
Heilbuttschnitte auf Tomatensauce, 1063
Heilbuttwürfel mit schwarzen Nudeln im Reisrand, 1064
Heißes Schwein auf Karottenspaghettini, 1064
Herbstgemüseteller, 740
Herbstliche Hähnchenbrust im Kräutermantel, 741
Hering in Kruste an Tomaten-Kartoffel-Püree, 1065
Herzen am Spieß, 741
Hirsch Baden-Baden, 1065
Hirsch-Spieße mit Spätzle und Broccoliröschen, 1066
Hirschmedaillons in Haselnußkruste an Maronenspätzle, 1067
Hirschsteak mit Pilzkruste an Rote Bete-Kartoffeln, 1067
Hühnerbeingeschnetzeltes an Vollkornnudeln, 742
Hühnerbeingeschnetzeltes mit Käsesauce, 742
Hühnerbrust auf Erdnuss-Honigsauce, 1068
Hühnerbrust auf Rauten von Paprika, 1068
Indische Leber am Reisturm, 1069
Indisches Curry von der Regenbogenforelle, 1069
Indisches Schweinchen, 743
Ingwer-Hähnchen mit Rucola-Nudeln, 743
Ingwer-Joghurt-Lamm, 1070
Ingwer-Rumpsteak auf Avocadoträumen, 744
Italienischer Coq au vin, 1070
Jäger im Pilzrand, 744
Japanisches Kalbssteak, 745
Juchu, die Waldfee, 1071
Kabeljau an Gemüse, 745
Kabeljau auf Pflaumen, 579
Kabeljau auf Tomatenreis, 1071
Kabeljau im Nori-Mantel an Pilzgemüse, 746
Kabeljau in der Schuppe, 747
Kabeljau in Senfkruste, 747
Kabeljau mit pikanter Kirschsauce, 748
Kabeljau-Nudel-Nest, 580
Kabeljaufilet in Weißweinsoße, 1072
Kabeljaufilet mit Erbsenpürée, 1072
Kabeljaufußbällchen auf grünem Rasen, 1073
Kabeljauklößchen an Zwiebel-Specksoße, 748
Kabeljauzopf an Sahne-Mangold, 1073
Käse-Spinat-Pizza, 580
Käsefrikadellen an Kapernsoße auf Blattspinat, 1074
Käselamm, 749
Käsespätzle mit Schinken, 1074
Kaiserfächer, 749
Kalb à l‘Anette, 1075
Kalb in Nougat, 1075
Kalb mit Tomaten-Pesto, 581
Kalb-Zucchini-Spießchen auf Zwiebelsoße, 750
Kalbsbrust in Senfkruste an Pilzragout, 750
Kalbschnitzel mit gebackenen Broccoliröschen und Frühlingsz., 1076
Kalbsfilet á la Florentin, 581
Kalbsfilet an Auberginengemüse und Marsalasoße, 1076
Kalbsfilet an Tomatenpesto und gebratenem Gemüse, 1077
Kalbsfilet an Walnuß-Balsamico-Jus, 751
Kalbsfilet auf Blattspinat mit Kapernsauce, 751
Kalbsfilet auf Kartoffelbett, 582
Kalbsfilet auf Leberwurstsauce, 1078
Kalbsfilet auf Mangosoße, 1078

Kalbsfilet auf Rucolasoße und mediterranem Gemüse, 752
Kalbsfilet auf Tomaten-Broccolisoße und Lauch-Möhren-Gemüse, 753
Kalbsfilet in der Erdnußkruste, 753
Kalbsfilet mit Blaubeersoße, 754
Kalbsfilet mit Mandelreis auf Ananas-Minzsoße, 1079
Kalbsfilet mit mediterranem Gemüse, 1079
Kalbsfilet mit Parmesankruste, 582
Kalbsfilet mit Parmesansoße an mediterranem Gemüse, 754
Kalbsfilet mit Pfifferlingen in Käserahm, 755
Kalbsfilet mit roter Pesto und Salat, 755
Kalbsfilet Tanja, 756
Kalbsfilet unter der Fetakruste, 756
Kalbsfilet unter der Pilzhaube, 1080
Kalbsfilet unter der Schalottenkruste, 757
Kalbsfilet unter Gorgonzola-Spinat-Haube, 757
Kalbsfiletmedaillons an Zwiebel-Bananensoße, 1080
Kalbsfiletscheiben auf geschmolzenen Tomaten, 758
Kalbsfiletspießchen mit Spargelrahm, 1081
Kalbsfleischnocken mit Gemüse, 583
Kalbsfleischröllchen auf Kartoffelbett, 1081
Kalbsfleischschnitzelchen auf Avocado-Schinken-Ragout, 759
Kalbsgeschnetzeltes auf Mungosprossen, 1082
Kalbsgeschnetzeltes im Reisring, 583
Kalbskotelett mit Nüssen unterm Sternenhimmel, 1082
Kalbsleber an Weißweinbirnen und Zwiebeln, 759
Kalbsleber mit Kartoffel-Apfel-Haube, 760
Kalbsmedaillon-Lasagne an Pflaumen-Honigkuchen-Soße, 1083
Kalbsmedaillons an braisiertem Chicorée, 1084
Kalbsmedaillons auf Papayasoße, 760
Kalbsmedaillons im Parmamantel im Austernpilzbett, 761
Kalbsmedaillons im Sesammantel, 1084
Kalbsmedaillons mit Paprikasoße und Käse-Gnocchi, 1085
Kalbsmignon á la creme, 584
Kalbsniere im Körbchen, 1085
Kalbsniere mit Pfefferrahm-Cognac-Sauce und Graupenrisotto, 1086
Kalbspaillard, 762
Kalbsragout mit Spinatsalat, 762
Kalbsröllchen auf Pilzragout und Feldsalat, 1086
Kalbsroulade auf geschmortem Radicchio, 584
Kalbsroulade mit Zwiebelsoße, 1087
Kalbsroulade Szegediner Art, 762
Kalbsrücken mit Rhabarber, 1088
Kalbsrückensteak mit Rucolaschaum, 1088
Kalbsschnitzel an Rahm-Kohlrabi, 763
Kalbsschnitzel an Tortilla-Ecken, 763
Kalbsschnitzel im Chinakohlmantel, 764
Kalbsschnitzel im Kartoffelkleid, 1089
Kalbsschnitzel im Parma-Mantel an Granatapfel-Soße, 1089
Kalbsschnitzel im Parmamantel, 585
Kalbsschnitzel in Bananenschuppen und Champignonkartoffeln, 765
Kalbsschnitzel mit Pilzkompott,

1090
Kalbsschnitzel mit Thunfischsoße, 1090
Kalbsschnitzel Ragout-fin auf Spinat, 585
Kalbsschnitzelrolle auf Austernpilzbett, 1091
Kalbsschnitzelroulade mit Rotweinsoße, 765
Kalbssteak an Gemüse süß-sauer, 1091
Kalbssteak mit Himbeer-Essig-Sauce, 766
Kalbssteakexpress mit verlorenem Ei, 766
Kalbsstreifen an Kartoffelchips, 1092
Kandierte Ente mit Thai-Spargel, 586
Kaninchen im Mantel mit Kartoffel-Steckrübengratin, 1092
Kaninchen-Zitronengras-Spieß, 767
Kaninchenfilet an Sahne-Schwarzwurzeln, 1093
Kaninchenfilet in Rotweinsoße, 1093
Kaninchenfilets auf Gorgonzolasoße, 1094
Kaninchengeschnetzeltes in Biersauce, 586
Kaninchenkeule an Maronen-Tomaten und Kartoffelpüree, 1095
Kaninchenkeule auf Rahmwurzeln mit Pflaumensoße, 768
Kaninchenpfanne mit Wirsingbällchen, 1096
Kaninchenragout an Polenta, 768
Kaninchenragout auf Edelpilzen, 1096
Kaninchenragout mit Maronensoße im Kohlrabischälchen, 1097
Kaninchenroulade in Rotkohl, 587
Kaninchenrücken auf Rotweinfeigen, 1097
Kaninchenrücken im Wirsingkleid, 1098
Kaninchenrücken rheinischer Art mit Kartoffelstäbchen, 769
Kaninchensafranragout in Tomate, 769
Kaninchenschnecke in Rotwein-Trauben-Sauce, 770
Karibisches Huhn mit Bananenreis, 771
Karnickel im Wickel an Kartoffel-Tomaten-Gratin, 771
Karpfenfilets mit Lebkuchensoße, 1098
Kartoffel-Shii-Take-Taschen auf Spinatbett, 772
Kartoffelrösti mit Avocados und geschnetzelter Leber, 1099
Kartoffelthunfisch auf grün-gelbem Gemüse, 772
Kartoffelwaffel, 773
Kasseler a la Don Quichotte, 1099
Kasseler auf Wirsinggemüse, 1100
Kasseler in Senfsoße an Sauerkrautrösti, 773
Kasseler mit Grünkohl und Kartoffeln, 774
Kasseler mit Honigrosinensauce, 774
Kasseler mit Mangold-Tomaten-Haube an Rotwein-Schalot ..., 587
Kasselertasche mit Kiwi und Brennesseln auf Senfsauce, 775
Kasselerwürfel in Grünkohl-Kartoffelsuppe, 775
Kleine Kalbsschnitzel in Basilikum-Ei-Mantel, 1100
Kleine panierte Schnitzel auf Tomatenragout, 1101
Knurrhahnfilet auf Spinatbett mit Pitahaya-Soße, 1102
Knusperente glasiert mit Honig, 776
Knuspersteak, 1102
Köln 2000, 1103

Königlicher Lachs, 776
Königsberger Klopse, 1103
Kokon von der Putenbrust, 777
Kokos-Hack-Bällchen an Tomaten-Oliven-Soße, 1104
Kokosmakrelen an Spinat, 777
Kokosnuss-Kalbsschnitzel auf Gemüse, 588
Kokosnußmenü Sabine, 778
Kokosnußmenü Sabine 1, 778
Kokosrisotto, 779
Koriander-Lamm, 588
Koriander-Schweinefilet auf Wok-Gemüse, 779
Kräuter-Schweinefilet an buntem Gemüse, 780
Kräuterlamm mit Lioner Kartoffeln, 1104
Krebsschiffchen Heike, 780
Küstenteller mit Gurken, 1105
La Menue a la Jean Marie (1), 781
Labskaus mit Spiegelei, 1105
Lachs an Brombeersoße mit Fenchelgemüse, 781
Lachs an fritierten Kartoffeln, 1106
Lachs auf Blumenkohlragout, 782
Lachs auf Lauchgemüse mit Zucchinischuppen, 1106
Lachs auf Mascarponeschaum und Polentatalern, 1107
Lachs auf Paprika-Austernpilz-Soße an fritiertem Gemüse, 1108
Lachs im Blattspinatbett an Kartoffelchips, 782
Lachs im Kaffeemantel, 1108
Lachs im Kartoffelmantel, 1109
Lachs im Nori-Kartoffelmantel auf Paprikasauce, 1109
Lachs im Reismantel, 783
Lachs im Spinatbett an Frühlingsrollen, 1110
Lachs im Wirsingmantel mit Sahnenudeln, 784
Lachs im Zucchinimantel, 1110
Lachs in Chicoree-Blätterteigmantel, 589
Lachs in Elsässer Zwiebelsößchen, 784
Lachs in Paprikakörbchen, 590
Lachs in Tomaten-Lorbeersud, 590
Lachs mit Krabbenhaube, 1111
Lachs mit Spargel und Tomaten im Nest, 785
Lachs mit Spinat-Käse-Haube auf Weißweinsoße, 785
Lachsfilet an Gurkensoße, 786
Lachsfilet auf Käsesoße, 1111
Lachsfilet im Blätterteigmantel auf Lauchgemüse, 786
Lachsforelle in Meerrettichsauce, 787
Lachsforelle mit Kartoffelschuppe auf jungem Spinat, 787
Lachsklößchen mit Avocadoschaum, 788
Lachsnocken auf Wasabi-Sauce, 789
Lachspfanne mit Feldsalat, 1112
Lachspfanne mit fritierten Glasnudeln, 789
Lachssteak im Kartoffelmantel, 1112
Lachssteak in Weißwein-Vanille-Soße mit Kürbis-Nektar ..., 591
Lachssteak in Weißwein-Vanille-Soße mit Kürbis-Nektarinen-Ge, 790
Lachssteak mit Kartoffelkruste auf Gemüse, 1113
Lämmlein auf Balsamico-Glace mit Feta-Käse, 790
Lamm ’99 / ’00, 1114
Lamm auf Pfifferlingsauce mit geschmolzenen Tomaten, 791
Lamm im Kadayifmantel auf Haselnuss-Traubensoße, 1114
Lamm im Lauchmantel, 1115
Lamm im Spaghettimantel, 1115
Lamm im Wickel, 791

Lamm im Wirsingmantel, 792
Lamm in Rosmarin-Ricotta -Sauce, 591
Lamm mit gefüllter Zwiebel und Nudeln, 1116
Lamm mit Radicchio und Spaghetti, 1116
Lamm mit Rosmarinsauce und Schmalzkartoffeln, 792
Lamm-Lasagne mit Pesto a la Gregor, 793
Lamm-Salbei-Spieße an gefüllten Fenchelschiffchen, 1117
Lammchops auf Weißkohlsalat und Zaiziki, 794
Lammeintopf, 794
Lammfilet an Rosmarin-Rotweinsoße, 795
Lammfilet an Sardellensoße, 1118
Lammfilet auf Erdnuss-Gnocchi, 592
Lammfilet auf orientalischem Ratatouille, 1118
Lammfilet auf Sellerie-Vanille-Püree, 1119
Lammfilet Bauernart, 1119
Lammfilet im Blätterteig, 1120
Lammfilet im Kohl-Kartoffel-Mantel auf Lauch-Tomaten-Soße, 1120
Lammfilet im Sesammantel an Mandelbällchen, 795
Lammfilet in Knoblauchbröseln, 1121
Lammfilet mit gefüllten Zucchiniblüten, 1121
Lammfilet mit Griess-Speckröllchen, 1122
Lammfilet mit Rosmarinsauce, 796
Lammfilet unter Zwiebel-Bisquit-Kruste, 796
Lammfilets an Oliven-Zwiebel-Soße, 797
Lammfilets an Süßkartoffelpürée, 1122
Lammfilets an Weintraubensoße mit fritierten Zwiebelringen, 1123
Lammfilets auf Möhren-Sauerampfer-Gemüse, 797
Lammfilets auf roter Zwiebel, 1123
Lammfilets im Kartoffelmantel mit gratiniertem Gemüse, 1124
Lammfilets in Maissoße mit gegrillten Auberginen, 798
Lammfilets in Pfifferlingrahm, 798
Lammfilets in Rosmarin-Soße mit gefüllten Tomaten, 799
Lammfilets mit Basilikum-Walnuß-Pesto und neuen Kartoffeln, 1124
Lammfilets mit fritierten Ananas und süß-saurer Tomatensoße, 800
Lammfilets mit Gemüsebratlingen und panierten Auberginen, 1125
Lammgulasch mit tourniertem Gemüse und Kartoffelpüree, 800
Lammgulasch mit Waffelkartoffeln, 801
Lammhackbällchen auf einem Bohnen- Tomatenkompott, 592
Lammkotelett im Kartoffelrock, 1126
Lammkotelett und Aubergine, 593
Lammkoteletts an buntem Gemüse, 1127
Lammkoteletts an einer Paprika-Zwiebel-Soße und Talern, 1127
Lammkoteletts an fritierter Zucchiniblüte, 1128
Lammkoteletts an Oliven-Tomaten-Soße, 801
Lammkoteletts auf Balsamico-Mint-Soße, 802
Lammkoteletts auf buntem Gemüse, 1128
Lammkoteletts auf buntem Gemüseragout, 1129
Lammkoteletts auf Kartoffel-Möhren-Pürée, 802
Lammkoteletts auf Ratatouille, 1129

Lammkoteletts in Knoblauch-Feigen-Soße, 803
Lammkoteletts in Rotwein-Rosmarin-Soße mit gebackenen ..., 593
Lammkoteletts in Rotwein-Zwiebel-Soße, 803
Lammkoteletts mit Gemüsepfanne, 1130
Lammkoteletts mit Gorgonzolakruste, 1130
Lammkoteletts mit Kartoffeldeckel an Rahmwirsing, 1131
Lammkoteletts mit Tamarillo-Dattel-Soße, 1131
Lammkoteletts mit Tomaten-Basilikum-Kruste, 1132
Lammnüßchen auf Ragout mit Kartoffelsternen, 804
Lammnüsschen mit Schalottenkruste auf Rahmwirsing, 805
Lammragout an Gemüsepfannkuchen, 805
Lammröllchen im Kadayifmantel an Paprikakompott, 806
Lammrücken auf Gemüsedreierlei, 1132
Lammrücken mit glasierten Karotten, 806
Lammrücken mit Kartoffeldeckel, 807
Lammrücken mit Pfifferlingen, 807
Lammrücken unter Kräuterkruste mit Tomatenpolenta, 1133
Lammrückenfilet an Curryvinaigrette und Kartoffelreibekuchen, 1133
Lammrückenfilet auf Feta-Champignonsauce, 1134
Lammrückenfilet auf Sauce von Feigen, 1135
Lammrückenfilet auf Tomaten-Zwiebel-Kompott, 1135
Lammrückenfilet mit Champignon-Kruste, 594
Lammrückenfilet mit Cous-Cous und Champignonköpfen, 1136
Lammspieß auf blanchiertem Gemüse, 808
Lammspieße an Topinambur und Tamarillo-Scheiben, 1136
Lammsteak auf Salzstangenpuffern, 808
Lammstreifen mit Austernpilzen, 1137
Lammzöpfe mit Waffelkartoffeln, 809
Lasagne von der Kokospute, 809
Lauwarmer Räucherlachs auf Rahmporée und Spargelspitzen, 1137
Leber a la Horst, 810
Leber Berliner Art, 1138
Leber im Teig gebacken mit Nashi-Okra-Pürée, 1139
Leber in Rot, 1139
Leber neben Rote Bete Chips, 1140
Leber-Maracuja-Geschnetzeltes, 595
Leberragout in Mini-Paprika, 595
Leberspiess auf Minikürbis, 596
Leibnizhähnchenbrust an Erdnußsoße und blanchiertem Gemüse, 811
Linsen-Fisch-Frikadelle auf Paprika-Kartoffel-Spinat, 1140
Liquide Sunshine (1), 811
Lotte auf Pflaumen-Zwiebel-Soße, 812
Lotte-Schinken-Röllchen auf Sauerkrautsoße, 1141
Lottemedaillons auf Paprikaragout, 1141
Lustige Ente auf Gurkengemüse, 1142
Maccharoni maître d-hôtel, 1142
Madeira-Lamm auf Roquefort-Quark-Soße, 812
Mäuseteller, 1143
Makrelemouse im Crêpe, 1143

Makrelenklößchen an mediterranem Gemüse, 813
Mandelputenschnitzel auf Curry-Sahne-Nudeln, 814
Mandelrumpsteak an gratiniertem Gemüse, 814
Mandelseelachs auf schwarzen Bandnudeln und Meeresgemüse, 815
Mangold-Zander im Nudelmantel, 1144
Marinierte Hähnchenbrust, 815
Marinierte Hähnchenschenkel mit GrillKartoffel und gebratene, 1144
Marinierte Putenbrust an Pastagemüse und Zucchini, 816
Martinas Taube ist gelandet, 816
Mediterannée Pfanne, 817
Mediterranes Sandwich, 818
Meeresfrüchte-Ragout, 596
Meeresfrüchtepfanne, 1145
Mexican Schaschlik, 818
Mexicanische Tortilla mit Käse und Speck, 819
Mexikanisch gefüllte Tortilla, 597
Mie-Nudeln mit Schweinefilet und Gemüse im Wok, 597
Millenniums - Languste, 819
Mini-Calzoni, 820
Nackensteak mit Senfkruste an Kartoffel-Bohnen-Gemüse, 820
Neptuns Muschelgeheimnis auf Farfalle, 1145
Nicoles Halloween, 1146
Niere auf Senfsoße, 821
Notte italo-espanol, 1146
Nudeln a la Kasselerbolognese, 1147
Nudeln mit Meeresfrüchten und Gemüsevinaigrette, 598
Nudeln mit Schinkenröllchen und Sahnesoße, 822
Nudelsalat in Brennesselsauce mit Mangoscheiben, 1148
Nürnberger an Paprika-Soße, 822
Nussige Ente im Glasnudelzopf, 598
Ofenforelle an süß-saurem Kürbiskompott, 823
Orientalische Pfanne, 823
Orientalisches Huhn in Teigmantel, 599
Orientalisches Reis-Fleisch mit orientalischer Sauce, 1148
Orientalisches Schweinefilet, 599
Päckchen von Schweinemedaillons auf exotischer Soße, 824
Panierte Cashew-Wachteln an Mango-Oliven-Ragout, 1149
Panierte Schweinemedaillons an Porée-Blumenkohl-Gemüse, 1149
Panierte Seezunge auf Queller-Spaghetti, 824
Panierte Tofumedaillons mit Champignonrahm, 1150
Panierter Tofu mit gebratenem Fisch, 600
Paniertes Rumpsteak in Traubensoße, 825
Paniertes Schnitzel und Pesto, 825
Pasta mit Kräutersauce und Lachs, 601
Penne a la Wodka, 1151
Perlhuhn im Wickel, 826
Perlhuhn mit Tempura, 601
Perlhuhnbrust auf Orangen-Ingwer-Soße, 1151
Petras Marillenchicken, 1152
Pfauenradlamm, 827
Phillips Putenparade in Parmesan, 1152
Piccata vom Kalbsfilet an Ratatoulli, 1152
Pikante Fleischwurstrolle im Rucola-Bett, 827
Pikante Florentiner Spieße, 828
Pikante Krabben auf Mandarinensauce, 1153

Pikante Lammschulter, 1154
Pikanter Seelachs mit Rahmkohlrabi, 828
Pikanter Tofu - Tempé Teller, 829
Pikanter Tofu - Tempeh Teller, 829
Pikantes Pfeffersteak mit Reispfannkuchen, 830
Pikantes Rindersteak, 1154
Pikantes, feuriges Ragout mit Fenchelschiffchen, 1155
Pizza mit Schinkenhasen, 830
Pochierte Eier, 831
Pochierte Lachsmedaillons auf Tomatenrisotto und Algensoße, 831
Pochierte Schollenfilets auf Paprikagemüse, 602
Pochierte Schweinerolle, 1155
Pochierte Seezunge, 832
Pochierter Fisch mit Knoblauchsauce, 833
Pochierter Hering in wildem Fond, 833
Pochierter Lachs an Zitronengrassoße, 834
Pochiertes Kalbsschnitzel auf einer Meerrettichsoße, 1156
Pochiertes Rinderfilet in Schalottensoße, 834
Polenta in der Schweinsroulade, 1156
Polenta mit Basilikum und Schweinestreifen, 1157
Polenta Siciliana, 835
Printen Rehrücken auf Hagebuttensoße, 835
Pumpernickel-Kabeljaulasagne, 1157
Pute bella Italia, 1158
Pute caramba caracho, 1158
Pute im Kräuter-Zucchini-Mantel, 836
Pute mit roten Zwiebeln, 1159
Puten-Kartoffeltürmchen, 1159
Puten-Schinken-Röllchen mit Paprika-Schalotten-Soße, 836
Puten-Spinat-Rouladen in Pfifferling-Rahm, 602
Putenbrüstchen Pistazia, 837
Putenbrust an Curry-Mango-Soße, 837
Putenbrust an Rosmarinreis, 838
Putenbrust auf Feigen-Melonen-Kompott, 838
Putenbrust auf Orangensoße, 1160
Putenbrust auf süß-saurer-Soße an exotischen Nudeln, 839
Putenbrust auf Zucchinikartoffeln, 839
Putenbrust im Kokosmantel an Blumenkohl und Sauce Hollandais, 1160
Putenbrust im Nudelbett, 840
Putenbrust in Curry mit Spinatsalat, 841
Putenbrust in Kruste, 1161
Putenbrust in Sahne-Pfeffer-Nudeln, 841
Putenbrust in Schokoladensauce, 1162
Putenbrust mit Bratkartoffeln und Pilzkompott, 1162
Putenbrust mit buntem Gemüse in der Blütenhippe, 1163
Putenbrust süß-sauer, 1163
Putenbrustfilet im Sesammantel, 1164
Putenbrustmedaillons an Frucht-Curry-Gemüse, 1164
Putenbrustmedaillons auf provenzialischer Gemüsepfanne, 842
Putenbrustmedaillons auf Salsa-Nudel-Nest, 842
Putenbrustreibekuchen an Bechamelgemüse, 843
Putenbrustroulade, 1165
Putenbrustspieß mit Ratatouille, 1165

Putenbruststreifen an Sojasoße mit buntem Gemüse, 843
Putenbruststücke mit Kokos, 1166
Putenbrustwickel an Mandarinensoße mit Rahmwirsing, 844
Putengeschnetzeltes im Reisrand, 603
Putengeschnetzeltes in der Kartoffel, 603
Putengeschnetzeltes mit Apfel und Chicoree, 1166
Putengeschnetzeltes mit Mischpilzen, Nudeln und Kürbissauce, 844
Putengeschnetzeltes mit schwarzen Nudeln, 1167
Putenherzen in Rahmsoße, 845
Putenherzenragout mit Waffelkartoffeln, 845
Putenkonkon auf buntem Teller, 846
Putenkotelett rot / weiß, 1167
Putenleber mit fritierten Zwiebeln auf Himbeer-Gorgonzola-So, 847
Putenleber mit Spargelsalat, 604
Putenmedaillons an Sahnegemüse, 847
Putenmedaillons auf Champignonrahm, 1168
Putenmedaillons im Chipsmantel am Nudelnest, 848
Putenmedaillons im Kokosmantel an Papaya-Chili-Soße, 604
Putenmedaillons im Sesammantel auf Paprika-Schalotten ..., 605
Putenmedaillons im Sesammantel auf Paprika-Schalotten-Soße, 1169
Putenmedaillons mit Marzipan-Balsamico-Soße, 848
Putenmedaillons mit pikanter Kruste, 1169
Putenmedallions auf Gorgonzolasauce, 1170
Putenragout an Gorgonzolasoße und Kartoffelkörbchen, 849
Putenragout Artischocken-Penne, 1170
Putenragout auf Blattspinat und Tomaten, 1171
Putenröllchen auf Zwiebel-Olivensauce, 1171
Putenröllchen mit rotem Kartoffelpürée, 1172
Putenröllchen mit Sahneböhnchen an Kartoffel-Speck-Gemüse, 849
Putenröllchen mit Zwiebeln gefüllt, 850
Putenroulade italienische Art, 606
Putenroulade mit Lauch und Salami, 850
Putenroulade mit Tomaten-Zucchini-Reis, 1172
Putenscheiben an gefüllten Patissons auf Tomatenragout, 851
Putenschnitzel an Gurken-Papaya-Kompott auf Senfsoße, 1173
Putenschnitzel im Knuspermantel, 1173
Putenschnitzel mit Kartoffel-Stollen-Deckel, 1174
Putenschnitzel mit Mango-Curry-Chutney, 606
Putenschnitzelecken mit Champignons, 607
Putenspieße mit Mango-Chicoree, 1174
Putensteak auf Paprikaschaum, 1175
Putenstreifen im Cashewmantel an Spinatpäckchen, 852
Putenstreifen in Käsesoße, 852
Putentasche mit Mozzarella gefüllt, 1176
Quarkkräuter - Medaillons mit Safransauce, 607
Räucheraal auf Lauch-Glasnudelnest, 853
Ragout vom Kürbis mit Saueramp-

fer, 1176
Rahmgeschnetzeltes im Kohlrabikörbchen à la Jörg, 1177
Rainers Rindfleischpfanne, 1177
Red Snapper im Maismantel, 853
Rehmedaillons im Süßkartoffelmantel, 1178
Rehrückenfilet auf Pilzrösti, 854
Rehrückenfilet in Mandarinen-Rotwein-Soße, 854
Rehrückenfilet in Schokoladen-Rosinen-Soße, 1178
Rehrückenfilet mit Austernpilz-Zwiebelsoße, 1179
Rehrückenfilet mit Rotkohl-Apfel-Möhren-Ragout an Erd ..., 608
Rehrückenfilet mit Rotkohl-Apfel-Möhren-Ragout an Erdnuß-Pil, 1179
Reibekuchenblutwurstpuffer Kölner Art, 855
Reis in der Alge, 856
Reis mit Shrimps, Broccoli und Karotten, 1180
Reispfanne, 1180
Rheinischer Victoriabarsch, 856
Riesengarnelen in Lycheesauce, 857
Rinder-Carpaccio, 1181
Rinder-Spiess auf Trompetensauce, 608
Rinderbrust Johannisbeer, 1181
Rinderfilet an Auberginenmousse, 1182
Rinderfilet an einer Schnittlauch-Joghurt-Soße, 857
Rinderfilet an gebackener Tomate und Pommes-Frites, 1182
Rinderfilet an Käsesoße, 1183
Rinderfilet an scharfer Tomaten-Soße mit Grillgemüse, 609
Rinderfilet auf alerlei Gemüse mit fritierten Zwiebelringen, 858
Rinderfilet auf Champignonrahm mit Selleriepürée, 1183
Rinderfilet auf Holunder-Schalotten-Rotweinsoße, 1184
Rinderfilet auf Kokosnuß-Paprika-Soße mit Manioktalern, 858
Rinderfilet gefesselt, 859
Rinderfilet im Lauchmantel, 1185
Rinderfilet in Marsala-Schalotten-Sauce, 609
Rinderfilet mit Bananenschuppe und Okragemüse, 859
Rinderfilet mit Erdbeer-Ananas-Soße und gegrilltem Chicorèe, 860
Rinderfilet rheinischer Art, 860
Rinderfilet unter der Austernpilzhaube, 1185
Rinderfilet unter der Meerrettichhaube, 861
Rinderfilet unter der Rettichhaube, 861
Rinderfilet unter Paprikahaube an pikanter Kokossoße, 862
Rinderfiletmedaillons an scharfer Soße, 863
Rinderfiletmedaillons mit Austernpilzsoße, 863
Rindergeschnetzeltes mit Kartoffelchips, 1186
Rindergeschnetzeltes mit Zwiebeln, Speck und Cous-Cou ..., 610
Rindergeschnetzeltes mit Zwiebeln, Speck und Cous-Cous-Plätz, 864
Rindergulasch an Reis-Käse-Talern, 611
Rinderhack im Wintermantel, 1186
Rinderlendchen auf buntem Gemüse, 611
Rindermedaillon a la Stroganoff, 1187
Rindermedaillons im Speckmantel an Ratatouille, 864
Rindermedaillons mit Kartoffel-Rote-Bete-Rösti, 865

Rinderröllchen auf Sellerie-Speck-Soße, 866
Rinderrücken auf Schmetterlingsragout, 866
Rinderschiffchen, 867
Rinderspieß auf Curry-Reis, 867
Rinderspieß im Wickel mit Sauce Robert, 1187
Rinderspießpäckchen an Erdbeer-Zwiebel-Ragout, 868
Rinderstaek im Mangoldmantel an Basilikumnudeln, 868
Rindersteak auf Bohnen-Tomaten-Ragout an Avocadoschaum, 869
Rindersteak in Honig-Balsamico-Soße, 1188
Rindersteak in Rotwein-Schalottensoße, 869
Rindersteak mit Pestosauce, 612
Rindersteak-Roulade mit Gorgonzolasauce, 612
Rindersteakmedaillon auf Austernpilzsoße, 870
Rinderstreifen auf Gorgonzolasauce, 870
Risotto mit Tintenfisch, 1188
Risotto und Fisch, 1189
Rösti mit Birne in Käsesauce, 1190
Rosette von Rinderfilet und Tomate, 1191
Rosmarin-Lamm in Gorgonzolasoße, 871
Rosmarin-Rinder-Spiess, 613
Rosmarin-Rumpsteakspieß an Schalotten-Gurken-Soße, 1191
Rosmarin-Wachteln auf Kartoffel-Fenchel-Gemüse, 871
Rot-Grünes Duo, 872
Rotbarbe auf Bohnenragout mit Käsesauce, 872
Rotbarbe auf Broccolisauce, 873
Rotbarben auf Zitronengrasspieß mit Süßkartoffel-Ingwer-Koko, 1192
Rotbarbenfilets an Sahnegemüse, 1192
Rotbarbenfilets auf Kokos-Chilisoße, 1193
Rotbarbenfilets auf Zucchinigemüse, 1193
Rotbarbenspieß mit Zitronengras, 873
Rotbarsch an Zitronensoße mit Spaghettinestern, 1194
Rotbarsch auf Rosmarin-Kartoffelscheiben, 613
Rotbarsch mit Gänseblümchen, 1194
Rotbarschfilet an Fried Rice, 874
Rotbarschfilet auf einer Gorgonzolasoße an Risottoschiffchen, 874
Rotbarschfilet auf Tomaten-Zwiebel-Soße, 1195
Rotbarschfilet im Reibekuchenmantel auf Zucchini-Gemüse, 875
Rotbarschfilet Orly, 1195
Rotbarschmedaillons an Roquefortsoße, 876
Rotbarschmedaillons auf Paprikaschaum, 876
Rotbarschpfanne, 1196
Rotbarschroulade auf Tomatenragout, 877
Rotbarschwickel auf Mangosauce, 877
Rotkohlsalat mit kleinen Reitern, 1197
Rotzunge an Mango-Limetten-Soße, 878
Rotzungen-Zucchini-Spieße auf asiatischen Spaghetti, 878
Roulade Donald Duck, 1197
Roulade vom Schweineschnitzel mit Blattspinat, 879
Roularde von der Putenbrust, 879
Rucksack auf Sauerampfersauce, 880
Rumpsteak an Sahnegemüse, 1198
Rumpsteak auf Champignonrahm,

1198
Rumpsteak auf Thunfischrisotto, 1199
Rumpsteak auf Zwiebel-Sultaninen-Soße, 881
Rumpsteak im Crepe mit Shrimpssauce, 1199
Rumpsteak im Mangoldmantel, 1200
Rumpsteak im Zucchinimantel, 1200
Rumpsteak in Rahmpilzen, 1201
Rumpsteak mit gefüllten Zucchini auf Tomatenragout, 881
Rumpsteak mit Schinkenpralinen an Kartoffelpüree, 882
Rumpsteak unter der Spinathaube, 882
Rumpsteak-Auberginen-Türmchen an Rotwein-Zwiebel-Soße, 883
Rumpsteak-Ratatouilli mit Polentanocken, 883
Rumpsteakscheiben im Mungobohnensprossen-Mangold-Mantel, 1201
Rumpsteakspieße im Speckmantel auf Rahmgemüse, 1202
Ruths Kräuterburger, 884
Sahne Hacksteak im Parmamantel, 1203
Saibling im Mantel, 885
Salat von gebratenen Heringsfilets, 885
Salatkomposition mit Rumpsteakstreifen und Risottobratlingen, 1203
Saltimbocca, 886
Saltimbocca mit Griessnocken, 614
Saltimbocca von der Hähnchenkeule, 1204
Saltimbocca von der Putenleber mit Senf-Perlzwiebelsoße, 1204
Saltimbocca von der Scholle an mediterranem Gemüse, 1205
Saltimboccaroulade, 886
Sate von Putenbrust, 1205
Sauerbraten auf Hirserisotto, 614
Sauerkraut-Lamm, 887
Sauerkrautkotelett im Erdnußmantel, 1206
Sautierte Entenbrüste mit Frühlingsgemüse, 887
Sautierte Wachtel, 1206
Scaloppine mit gebratenen Artischockenherzen, 1207
Scharfe Barbe, 888
Scharfe Fusilli in Zucchiniragout, 1207
Scharfe Scholle auf jungem Gemüse, 888
Schellfisch an Gemüse, 889
Schlafender Hase, 889
Schlemmersteak auf Toast mit Champignons a la Creme, 890
Schmetterlinge von Garnelen, 891
Schnitzel in Salzstangenkruste, 891
Schnitzel mit warmer Ananas und Kirschtomaten, 892
Scholle auf buntem Gemüse, 892
Scholle in Mangold-Mantel, 615
Scholle mit Lauch-Variation, 1208
Schollen-Speck-Röllchen mit Kapernkartoffeln, 893
Schollenfilet an gefülltem Champignonkopf, 893
Schollenfilet auf Mangold, 615
Schollenfilet auf Wurzelsudgemüse, 1209
Schollenfilet im Weinteig auf Rahmwirsing, 894
Schollenfilets im Rote-Linsen-Mäntelchen, 1209
Schollenröllchen mit Blattspinat gefüllt, 894
Schwäbische Verführung, 1210
Schwäbischer Bauernteller, 1211
Schwarze Nudeln mit gefüllten Weißweintomaten, 1211
Schwarze Nudeln mit Tintenfischsoße, 895

Schwein im Kohlmantel an Zitronenpfifferlingen, 895
Schwein unter der Zwiebelkruste auf Kartoffelstroh, 896
Schweinebacke grande cuisine, 897
Schweinebanane, 897
Schweinebauchgeschnetzeltes in Erdnußsauce, 898
Schweinebuch-Roulade, 616
Schweinefilet a la Feta, 898
Schweinefilet an Broccoli-Trauben-Gemüse, 899
Schweinefilet an Pfifferlingrahmsoße, 899
Schweinefilet an Pflaumenweinsoße, 900
Schweinefilet auf Apfelsoße mit Frühlingsrollen, 1212
Schweinefilet auf buntem Gemüse, 1212
Schweinefilet auf einem Sahnelauchbett, 900
Schweinefilet auf Walnußpürée mit Radieschen- und Frühlingsl, 1213
Schweinefilet im Kartoffelkleid, 1213
Schweinefilet im Kartoffelmantel, 901
Schweinefilet im Zucchinimantel an Feigen-Rotwein-Soße, 901
Schweinefilet in Frühlingszwiebelrahm, 1214
Schweinefilet in Pfeffersoße, 902
Schweinefilet in Pilz-Gorgonzola-Sauce, 1214
Schweinefilet in Portweinsoße mit Paprika-Bananen-Ragout, 902
Schweinefilet in Salsasauce, 616
Schweinefilet in Speckmantel, 617
Schweinefilet mit Sauerkraut und Champignonsauce, 617
Schweinefilet mit Sellerie-Bohnen-Gemüse, 618
Schweinefilet mit Selleriechips in Schalotten-Weißweinsoße, 1215
Schweinefilet schwedisch, 1215
Schweinefilet süß-sauer mit Pak-Choi, 903
Schweinefilet und fritierten Reisnudeln, 1216
Schweinefiletmedaillons an Spargelgemüse, 1216
Schweinefiletmedaillons an Spinatsoße und Kartoffel-Rösti, 1217
Schweinefiletmedaillons an Tomaten-Salbei-Soße, 903
Schweinefiletmedaillons auf Chinakohl an Sprossen-Kirsch-Tor, 904
Schweinefiletmedaillons mit Kürbissoße, 1217
Schweinefiletmedaillons unter der Haube, 1218
Schweinefiletroulade auf Gorgonzolasoße, 1218
Schweinefleischbörse mit Benedektinekartoffeln, 905
Schweinegeschnetzeltes in Kohlrabi, 1219
Schweinegeschnetzeltes mit gefüllten Teigkörbchen, 1220
Schweinekotelett an Pestonudeln, 905
Schweinekotelett an Pilz-Ragout, 906
Schweinekotelett im Kartoffelmantel, 906
Schweinekotelett in Kräuter-Senf-Kruste, 907
Schweinekotelett in Spinat-Rotweinsoße, 1220
Schweinekotelett mit Waldpilzen, 907
Schweinelendchen im Pilzmantel, 908
Schweinelendchen mit Grünkernplätzchen, 1221

Schweinelende mit Senf-Bier-Zabaione, 1221
Schweinemedaillons an Blutwurst-türmchen, 908
Schweinemedaillons an Passions-fruchtsoße, 1222
Schweinemedaillons an Tandoori-Soße, 1222
Schweinemedaillons auf Birnen, 909
Schweinemedaillons auf Kartoffel-Tomatenrösti, 618
Schweinemedaillons im Blätterteig-mantel, 1223
Schweinemedaillons im Weinblatt-mantel, 1223
Schweinemedaillons in pikanter Hoisinsoße, 1224
Schweinemedaillons mit Roque-fortsoße, 910
Schweinemedaillons unter dem Mangoldblatt, 910
Schweinemedaillons unter der Süß-kartoffelhaube, 911
Schweinemedallions mit Kräuterkru-ste, 1225
Schweinepicata mit Calvadosrahms-auce, 1225
Schweineröllchen Luzifers Art, 911
Schweineröllchen mit Ruccola ge-füllt auf Pilzsauce, 912
Schweinerückensteak in der Kartof-felkruste, 912
Schweinerückensteak nach Art der schönen Margaret, 913
Schweineschnitzel im Babymantel, 913
Schweineschnitzel in Kürbiskern-mantel, 1226
Schweineschnitzel mit Gemüse, 619
Schweineschnitzel mit Kartoffelhau-be an, 914
Schweinespießchen mit gefüllten Spaghetti-Paprika, 915
Schweinespießchen mit Mango-Kürbis-Kompott, 915
Schweinespieße an mediterranem Gemüse, 1226
Schweinesteak in Ginsauce, 916
Schwertfischspieß mit Kressesoße auf Bohnen und Kartoffeln, 1227
Seelachs in Safransauce mit Süsskartoffel-Spargelschi ..., 619
Seelachs mit Kiwisauce, 620
Seelachsfilet in Mangoldmantel, 620
Seelachsfilet in Parmesan-Hülle, 1227
Seelachsmedaillons mit Kartoffel-schuppen an Tomatensoße, 916
Seeteufel an Kapernsoße mit Apfel-Fenchel-Gemüse, 917
Seeteufel an Orangen-Safran-Soße mit Risotto und Chicoree, 918
Seeteufel auf Chili-Grapefruit-Soße, 1228
Seeteufel im Zucchinimantel an schwarzen Bandnudeln, 918
Seeteufelcarpaccio, 1228
Seeteufelfilet an Rahmspitzkohl und schwarzen Nudeln, 1229
Seeteufelfilet an süß-saurem Gemü-se, 919
Seeteufelspieße mit Paprika-Gemüse, 919
Seewolffilets auf Sauerampferpesto, 1230
Seezunge Grenoble, 920
Seezunge in Wirsingrahm, 1230
Seezunge mit Kartoffelschuppen, 1231
Seezungenfilet an mediterranem Ge-müse, 920
Seezungenfilets Schöne Silke, 1231
Seezungenrautenteller, 1232
Seezungenröllchen mit Rote-Bete-Kartoffeln, 1232
Seezungenröllchen nach der Mor-

genröte, 1233
Seezungenroulade, 921
Seezungenschleifchen, 1233
Seezungenstreifen Ping-Pong, 921
Sesam-Lamm auf Grillgemüse, 621
Sesamente mit gefüllten Champignonköpfen, 1234
Shii-Take-Burger mit Löwenzahn, 922
Shiso-Lachs und Tempura-Lauch, 922
Sonniges Kalbsschnitzel, 923
Sorbet von Karambole, 1235
Soufflierter Lachs, 1235
Souffliertes Schweinekotelett mit Ricotta, 1236
Spagetthi-Bolognese, 621
Spaghetti Bolognese, 1236
Spaghetti in Spinat-Ricotta-Soße, 923
Spaghetti mit Parmesansauce und Rinderfilet auf Rucola, 1237
Spaghetti Puttanesca Art, 1237
Spaghetti-Fleischpfanne mit Gurkenkörbchen, 1238
Spanischer Eintopf, 924
Spargel-Putenpfanne, 924
Spargelsteaks auf Pilzragout, 1238
Spicy Thunfisch, 925
Spinatforellenröllchen mit Gemüsekompott, 925
Spinatwickel auf Artischockenragout, 926
Spitzkohleintopf mit Schillerlocke und Roquefort, 926
Sprießende Pute, 1239
Steak a la Lothar, 927
Steak in der scharfen Panade auf Zwiebel-Tomatenragout, 1240
Steak unter der Spinathülle, 1240
Steckerl Wickerl, 1241
Strammer Max mit Wachteleiern, 622
Strammer Max vom Seelachs auf Currysauce, 927
Strauß im Maismantel mit Shrimpssalat, 1241
Straussenfilet an Mango- Chutney, 622
Straussenfleisch-Mangold-Rouladen, 623
Straußenmedaillons im Kartoffelmantel, 1242
Straußenmedaillons im Sesammantel, 928
Straußenmedaillons in Erdnußsoße und gedünstetem Radicchio, 929
Straußenmedaillons mit Ingwerreis, 1242
Straussensteak auf Zucchini-Auberginen-Gemüse, 623
Straußensteak mit Bananen-Brombeer-Soße, 1243
Straussensteak mit Nudeln, 624
Straußensteak mit Nudelrösti, 929
Straußensteak mit Pommes Frites, 1244
Straußensteak mit Salsasoße, 1244
Straußensteak unter Austernpilzhaube, 930
Streifen von der Pute in Currysauce, 1245
Stubenküken auf Papaya-Apfel-Chutney, 930
Stubenküken auf Rotweinragout, 931
Stubenküken mit Kartoffelnestern, 931
Stubenküken mit Pilzragout, 932
Stubenküken mit Spinatnudeln und Bananen-Curry-Soße, 1245
Stubenkükenbrüstchen mit einer pikanten Schokoladensauce, 1246
Süß-Saure Kürbispfanne, 1246
Süß-Saurer Gratin, 1247
Süss-Saures Hähnchen auf asiatischen Spagetthi, 624
Süße Ente, 1247
Süße Pute, 1248

Süsskartoffel-Schweinefleisch-Carpaccio, 625
Surf & Turf auf Kirschtomaten und Bohnen, 1248
Surf ‘n turf auf Mangold, 1249
Tacos Andretino, 932
Tagliata demanso, 933
Thunfisch auf Blattspinat mit Ziegenkäse, 933
Thunfisch auf Safran-Nudeln mit Zitronensoße, 934
Thunfisch in Avocadosauce, 935
Thunfisch mit Avocado-Spinatdeckel, 1249
Thunfisch mit Grillgemüse, 935
Thunfischfilet an Sahne-Gemüse, 1250
Thunfischfilet mit Wokgemüse an Ingwersoße, 935
Thunfischmedaillons unter der Olivenkruste, 1251
Thunfischsteak im Fenchelbett an Tomatengnocchi, 1251
Thunfischwürfel an Gemüse, 1252
Thymian-Ente mit Schafsfüßen, 1252
Tintenfischringe auf Gemüse-spaghetti, 1253
Tobias Auberginenpfännle, 936
Tofu-Auberginen-Türmchen, 937
Tofu-Sandwich-Pfanne, 1253
Tofumedaillons mit Fächeraubergi-nen und Tomaten-Paprika-Sala, 937
Tofuragout in Tomate, 625
Tofuschnitzel, 938
Tranchen von Forelle, 1254
Trevisano-Spaghetti und Nougat-Putengeschnetzeltes, 938
Trilogie von der Paprika an Entenbrust, 939
Truthahnscheiben an Balsamico-Soße, 1254
Überbackenes Schweinerückensteak auf Madeira-Sauce, 939
Ufos auf Spaghetti Napoli, 940
Ullas Chaosmenü (1), 941
Undine ai Broccoli, 941
Variation vom Apfel, 1255
Variation vom Kalbssteak, 942
Variation von Aubergine und Schweinefleisch, 942
Variation von Surimi, 1255
Vegetarische Versuchung, 1256
Vegetarisches Omelette an Tomatensoße, 1256
Vegetarisches Pfannengyros, 943
Versteckte Hähnchenbrust mit Linsen im Wan-Tan-Blatt, 1257
Versteckte Pute, 1258
Versteckte Pute mit Pastinaken-Chips, 1258
Victoria Victory (2), 943
Victoriabarschfilet mit Brezelkruste, 1259
Viele Herzen auf Kartoffelrösti, 1259
Volkers Leibgericht, 1260
Wachtel auf der Palme, 1261
Wachtel auf Waffelkartoffeln, 944
Wachtel im Weinblattmantel, 1261
Wachtel-Kaki-Ragout in Tonschale, 1262
Wachteln an Paprika-Mango-Soße mit Nudelnestchen, 944
Wachteln an Zucchini-Möhrengemüse, 1262
Wachteln auf Auberginentörtchen, 1263
Wachteln im Mantel, 1263
Wachteln in zweierlei Sesam, 1264
Warmer Chefsalat, 1264
Warmer Salat mit Weinblattmayonnaise und Schweinefilet, 944
Weißwurst in Weinteig, 1265
Weißwurstragout mit Senfzabaione, 945
Weizenbratschnitten im Eimantel mit Käsesoße, 946

Weizengyros-Pitas mit Möhren-Sprossen-Salat, 1265
Weizensteak an Sahne-Gemüse, 946
Weltcupmenue (2), 1266
Wildschwein im Mantel an mediterranem Gemüse, 947
Wildschwein im Parmawickel, 1267
Wildschweinrücken auf Heidelbeer-Birnen-Soße, 1267
Wildschweinrücken auf Mango-Chutney, 626
Wildschweinsteak an Curry-Knoblauch-Gemüse, 1268
Wildschweinsteak mit gefüllten Pasteten, 1268
Wildschweinsteak mit Schinken-Pflaumen auf einem Austernpilz, 1269
Wok-Gemüse mit Bioreis, 947
Würstchen an Rösti, 948
Würstchenragout mit Kartoffel-Käse-Röstis, 1269
Xavers Ente, 1270
Yufkaroulade auf Kürbissauce, 948
Zackenbarsch auf Kartoffelschnee, 949
Zackenbarschfilet mit Trüffelschuppen, 949
Zackenbarschmedaillons in Kapernbutter, 1271
Zander im Polentakleid, 1271
Zander in der Paprika, 626
Zander in Meerrettichsoße, 950
Zander unter der Haube, 950
Zanderfilet in Weißwein-Kräutersoße an Wurzelgemüse, 951
Zanderfilet unter der Kartoffelhaube, 951
Zitronengras-Reis-Suppe mit Shrimps, 1272
Zopf vom Thunfisch, 952
Zucchini gefüllt al - Italiano, 952
Zucchini in Speckstreifen, 1272
Zucchini unter Forellenwürfeln, 1273
Zucchini-Mozzarella-Fleisch-Spiess, 627
Zucchinirisotto an Perlhuhnbrust, 1273
Zweierlei Rindermedaillons an Königinpastete, 1274

KOCHDUELL

1000 Blätter a la Eva, 955
4 Schiffe für Maria, 309
Aal-Gemüse-Pastete, 547
Älpler Auflauf, 955
Äpfel in Karamel, 309
Agauer Rüblipfannkuchen, 73
Alpenländischer Apfelschmarrn mit Apfelröster, 73
Amarena-Lasagne, 309
Amarenabecher mit Cashewnüssen, 310
Amarettini-Pfannkuchen, 310
Amarettischaum, 13
Amarettischaum auf Rhabarber, 13
American Chicken mit Rosmarinkartoffeln, 629
American deep fried chicken legs, 629
Anaanas-Blaubeer-Schale, 311
Ananas bellevue, 74
Ananas in Marzipansahne, 74
Ananas Kapstadt, 75
Ananas mit Mäusespeck, 75
Ananas und Mangomit Cointreau-Sahne, 14
Ananas unter Johannisbeerzabaione, 311
Ananas-Küchlein, 14
Ananas-Nektarinen-Tarteletts, 312
Ananas-Pizza, 312
Ananas-Scheiben mit Vanilleschaum, 15
Ananas-Shake, 2
Ananas-Zabaione, 313

Ananasbeignets auf Kaffee-Schokoladen-Soße, 313
Ananasbeignets auf Kokossauce, 75
Ananaspfannkuchen mit Paradiescreme, 314
Ananasragout mit Ingwer, 15
Ananassalat mit Marzipan, 314
Ananasträume, 315
Andreas- barscher Mantel, 630
Angebratener Lachs auf Soja-Seegras-Bett, 630
Anisforelle, 631
Apfel - Millefeuille, 16
Apfel Großmütterchen-Art, 76
Apfel im Blätterteig, 315
Apfel im Schlafrock, 76
Apfel- und Traubenbeignets auf Fruchtsuppe, 316
Apfel-Bananen-Gratin, 77
Apfel-Marzipan-Bällchen, 316
Apfel-Marzipan-Röllchen, 317
Apfel-Nougat-Krapfen, 16
Apfel-Quark-Soufflé an Blaubeersoße, 317
Apfel-Rum-Beignets, 77
Apfel-Tiramisu, 78
Apfel-Trauben-Törtchen, 78
Apfelbällchen-Cocktail, 318
Apfelbecher, 79
Apfelbeignets, 79
Apfelbeignets mit marinierten Trockenfrüchten, 80
Apfelbeignets mit Vanillesauce, 80
Apfelburger mit Blaubeerketchup, 81
Apfeldickmilchcreme, 81
Apfelgratin, 82
Apfelgriess, 82
Apfelkuchen, 318
Apfelküchlein, 83
Apfelmillefeuille, 17
Apfelmustorte, 83
Apfelpfannkuchen, 84
Apfelpizza, 319
Apfelscheiben im Teigmantel auf Zimtsoße, 84
Apfelsinensalat an Komposition von Saucen, 319
Apfelspalten auf Quark, 85
Apfeltaler auf Johannisbeercreme, 85
Apfeltarte an Aprikose, 86
Apfeltartelett, 86
Apfeltartelettes auf flambierten Orangen, 87
Apfeltaschen, 319
Aprikosen-Hackfleischbällchen, 547
Aprikosen-Huhn mit Spinat-Gnocchi, 956
Aprikosenkompott mit Joghurttimbal, 87
Aprikosenkompott mit Marzipan, 17
Aprikosenmarmelade mit Irish Creme, 320
Aprikosenmilschkaltschale, 88
Aprikosenmus mit Häubchen, 88
Aprikosensahne mit Mangofächer, 88
Aprikosenstrudel, 89
Aprikosenwolkenschaum, 321
Arme Italiener, 18
Arme Ritter vom Löffelbisquit, 321
Armer Ritter, 89
Armer Ritter mit Pflaumenkompott, 90
Armer Ritter mit Quark- Rosinencreme, 321
Artischockenragout mit Kalbssteak, 631
Asia Roll’s mit Rote-Beete-Dip, 548
Asiatisch-Amerikanisch-Indisches Dinner (1), 632
Asiatisch-Amerikanisch-Indisches Dinner (2), 90
Asiatisch-Amerikanisch-Indisches Dinner (3), 5
Asiatische Gemüsepfanne, 956
Asiatische Gemüsesuppe, 632

Asiatische Hähnchenbrust, 957
Asiatische Leber, 957
Asiatische Pfanne, 958
Asiatische Pfanne mit Pfifferlingen, 958
Asiatische Pilz-Nudel-Pfanne mit Chicoree, 959
Asiatische Reispfanne, 633
Asiatisches Allerlei, 634
Asiatisches Kompott, 548
Asiatisches Omelett, 634
Auberginenkörbchen auf Nudelnest, 959
Auberginentruthahn an Kräuteröl, 635
Aufgeweckte Birne, 91
Ausgenommene Ananas, 322
Australischer Traum, 322
Avocado mit Apfel und Orange, 323
Avocado-Cocktail, 91
Avocado-Kiwisalat, 92
Avocado-Shrimps-Cocktail, 5
Baby-Ananas mit Johannisbeercreme-fraiche-sauce, 323
Baby-Pfannkuchen, 324
Babyapfelcocktail, 9
Bachsaibling im Möhren-Sellerie-Nest, 635
Bachsaibling Möllerin, 636
Backapfel, 92
Baked Alaska, 324
Balsamico-Pute an Auberginenstäbchen und Kichererbsenbällche, 636
Banane in Grün, 325
Banane in Kokos-Schokoladen-Soße, 325
Bananen im Kokosmantel, 326
Bananen im Reisblatt auf Zitronenzabaione, 326
Bananen- Himbeer- Püree an Wan tan, 93
Bananen-Ente mit Tamarillo-Soße, 960
Bananen-Erdnuß-Beignets, 327
Bananen-Erdnuss-Sandwich a la Elvis, 93
Bananen-Ingwer-Suppe, 94
Bananen-Irish Coffee-Tiramisu, 18
Bananen-Joghurtdrink, 539
Bananen-Kokos-Schale, 94
Bananen-Kompott mit gebackenen Kadayif-Bananen, 95
Bananen-Lasagne, 19
Bananen-Lebkuchen-Beignets, 95
Bananen-Nuß-Krapfen, 96
Bananen-Pflaumenspieße, 96
Bananen-Risotto, 19
Bananen-Schoko-Crispy-Creme, 20
Bananen-Schokoladen-Creme, 97
Bananen-Spekulatius mit Heidelbeersoße, 327
Bananencocktail, 328
Bananencookies an Mandarinenragout, 328
Bananencreme an brennenden Trauben, 97
Bananencreme mit Tamarillos, 98
Bananengötterspeise mit Pfirisch, 98
Bananenmargherita, 9
Bananenmilch mit karamelisiertem Popcorn, 98
Bananenmilchshake, 99
Bananenmousse auf Schokolade, 99
Bananenpfannkuchen, 329
Bananenquarkmousse auf Ananas, 329
Bananenshake, 543
Bananensouflée auf Erdbeerragout, 330
Bananenspieße an Schokosoße, 330
Bananensplitter, 331
Bananentitanic, 331
Bananentörtchen mit Schokolinsen, 331
Bananenwaffel mit geschlagener Sahne, 100

Barbecue-Chicken mit kanadischem Allerlei, 549
Bayerische Cremes, 100
Bayrische Vanillecreme mit Himbeerjus, 332
Baywatch Menü (1), 637
Baywatch Menü (2), 101
Beeren-Sago-Kompott, 332
Beerencocktail, 5
Beerencrème, 333
Beerenpäckchen auf Joghurtsoße, 333
Beerenpancake, 101
Beerenragout in Mascarpone, 334
Beflügelte Ente, 638
Berberitze-Kokos-Creme, 20
Bergische Nudelschlacht, 960
Bergsaibling in Erdnußbutter an Zitronenpüree, 638
Berner Rösti mit Schweinefiletscheiben in einer Olivensauce, 639
Beschwipste Birne, 102
Beschwipste Trauben, 334
Biene Maja Menü (2), 639
Biene Maja Menü (3), 102
Birne Helene à la Andreas, 335
Birne im Schlafrock, 336
Birne in Nougat-Sahne, 336
Birnen in Rosen-Ingwer-Minzsoße, 103
Birnen-Gorgonzola-Salat, 337
Birnen-Kompott mit Marzipan, 21
Birnen-Marzipan-Pfannkuchen, 21
Birnen-Roquefort-Salat, 103
Birnen-Schoko-Küßchen, 337
Birnenbeignets, 104
Birnenclafouti, 104
Birnenkrapfen mit Schokoladensahne, 338
Birnenkugeln in karamelisiertem Pflaumenmus, 338
Birnenmilchshake, 539
Birnenspalten im Preiselbeersud und Zitronengrissini, 339
Birnentarte, 339
Birnentarte an Schokoladensauce, 104
Bisquittörtchen an karamelisierten Birnen, 105
Bistecca a la Chilelene, 961
Blätterteig-Blaubeer-Torte, 22
Blätterteigherzenauf Marzipansauce, 22
Blätterteigpastete mit Frischkäse-Trauben, 105
Blaubeer - Muffins, 23
Blaubeer-Buttermilch-Küchlein, 23
Blaubeer-Drink, 3
Blaubeer-Muffins, 340
Blaubeeren mit Eierlikörsahne an Physalis, 340
Blaubeerpfannkuchen, 106
Blaubeerpfannkuchen mit Melonenkaltschale, 106
Blaue Phase / Schwarz 23, 107
Blaukrautwickel an Schwarzwurzelragout, 961
Blumenkohl-Broccoli-Gratin, 962
Blumenkohlrösti mit Entenbrust, 962
Blutwurst Wan-Tans auf Himmel und Erde, 963
Blutwurstspieße an Süßkartoffelpürée und Senfsoße, 640
Bochumer Joghurtsüppchen, 340
Böhmische Raddicchio-Knödel mit Ente, 549
Bohnen-Putenröllchenmit Pilzrahmsauce, 550
Bohnenburger auf Kartoffeln, 640
Boudroifilet im Zucchinimantel mit Austernpilzen, 963
Brandytiramisu, 107
Bratapfel mit Brombeercreme, 341
Bratapfel-Kiwano-Dialog, 341
Brathähnchen Bellevue, 964
Bratwürste mit Kartoffelchips, 641
Bratwurst-Auberginen-Spieß im Ausbackteig, 641

Brie auf Orangenfilets, 108
Brombeercreme, 342
Brombeercreme im Apfel, 342
Brombeerpfannkuchen mit Schoko-Soße, 343
Brombeerplätzchen an Vanillesahne, 108
Brombeertörtchen, 109
Brombeertraum, 343
Buchweizenpfannkuchen mit glasierten Äpfeln, 344
Bulette mit Waldpilzragout, 964
Bunte Buffetplatte, 642
Bunte Nudelmischung, 965
Bunte Spaghettischale, 965
Buntes Quittenkissen, 344
Butterkekslasagne a la Peter, 109
Butterkekslasagne mit Joghurtfüllung auf Himbeermark, 345
Butterkuchen, 345
Buttermilchsuppe mit Papayabeignets, 110
Calamari gefüllt mit Bohnen, 642
Camembert mit karamelisierten Bananen, 346
Camembert-Bällchen an Kiwisalat, 346
Camembertbeignets an Erdbeeren, 110
Campari-Zabaione, 111
Canneloni-Auflauf, 643
Cappucino Exotic, 111
Capuccino von Banane und Pflaumen, 347
Carlos Fischküchlein, 966
Carmens Cocktail, 347
Carpaccio von der Kiwi, 348
Carpaccio von Zucchini mit Tofuvinaigrette, 967
Cashew-Apfel, 112
Cashewsoufflé mit karamelisierten Orangen, 348
Chaos von Bananen, 643
Chaos von Marshmallows, 112
Cheeseburger, 967
Chicken for the president, 644
Chicken Salsa mit Maisgaletten, 968
Chili con Kaninchen mit Käse-Nudeln, 550
Chili-Hähnchen-Ragout, 968
Chili-Puten-Roulade, 551
Chinakohlrouladen auf Sardellensoße, 969
Chinesische Kasselerpfanne, 645
Cocktail von Kaktusfeigen und Sahne, 113
Cocktail von Orangen, Feigen und Melone, 349
Cognac-Orange, 113
Cookies, 114
Cookies unter Maronenspaghetti, 349
Cordon Bleu auf geschmolzenen Tomaten, 969
Cordon Bleu vom Lachs auf Rahmwurzeln, 645
Cornflakes-Konfekt, 114
Cous-Cous an Apfelkompott und karamelisierten Nüssen, 115
Cous-Cous-Blaubeerpfannkuchen, 350
Crêpe an Maronensauce, 116
Crêpe Suzette, 350
Crêpes Suzette, 117
Creme Catalan, 115
Crepe mit Eierlikör, 350
Crepe- Rondell, 116
Crepes a la babel, 351
Crepes mit Venusbrüstchen, 116
Crepeschnitte, 117
Crevettencocktail, 6
Crossies von Erdbeeren und Cashewkernen, 118
Curry-Puten-Geschnetzeltes, 970
Currygeschnetzeltes mit Pilzen und Lauch, 646
Currypute auf Kiwisauce, 970
Curryscholle auf Spaghettiberg, 971

Dagmars pfiffige Hummerschwänze, 971
Dampfnudeln mit Hagebuttensauce, 23
Danielas Düsseldorfer Senftöpfchen, 646
Danielas Fischtraum in Blau, 647
Daniels Ente ist gelandet, 647
Das Hühnchen auf der Palme, 972
Das Lamm im grünen Beet, 648
Das vier Gänge Dessert, 118
Datteln im Hähnchenbein, 648
Dattelomelett mit Pflaumenkompott, 119
Der angelaufene Kaas, 351
Der gegen die Windmühle kämpft, 352
Desserttrilogie, 352
Deutsch-Italienische Freundschaft, 649
Deutsches Traum, 972
Dialog von Kiwi und Kirsch, 119
Dialog zwischen tranchierter Banane und Pflaumenmus, 353
Die farbige Reise (1), 973
Die geliebte Creme, 353
Die schöne Müllerin, 649
Dinner for fun, 973
Dolmades mit sizilianischen Cous-Cous, 551
Doppelter Pfannkuchen an Ananas-Blaubeer-Salat, 120
Dorsch auf Senfsoße, 650
Due Pomodori N°2, 650
Duo in Tacos, 552
Echte bayerische Schokoladencreme, 120
Eglifilet in Kräutersauce, 651
Eierlikör-Bananen-Flockencreme, 354
Eierlikör-Souflée auf Kirschkompott, 354
Eierlikörsuppe mit Rosinen, 121
Eierpunsch mit Whiskey, 539
Ein Herz für Sandra, 974
Einer flog über das Kuckucksnest, 651
Eingelegte Feigen, 355
Einmal Hawaii und zurück, 355
Eis auf Toast, 121
Eissportlerbowle, 122
Eistee, 71
Elefantenfisch mit Tamarillossauce, 553
Elsen-s Putenzopf, 974
Emmentalerauflauf, 355
Emmessier vom Hühnchen, 975
Entdeckung der Fischstäbchen, 975
Ente auf Zitronengrasspieß mit Mandarinensoße, 652
Ente im Kräutermantel, 976
Ente im Reisrand, 977
Ente im Rotkohlbett auf Orangen-Walnuß-Karamel, 977
Ente mit Cranberrie-Sauce, 553
Ente mit Kartoffel-Möhren-Gemüse an Maistalern, 652
Ente Paradies, 653
Ente rapido, 653
Ente süß-sauer, 978
Entenbrust auf Paprika-Mais-Soße, 654
Entenbrust a la Cote d ‘Azur, 654
Entenbrust an Bohnen-Erdnuß-Gemüse, 655
Entenbrust an Erdnußbuttersoße, 978
Entenbrust an karamelisierter Weißweinsoße, 979
Entenbrust an Pflaumensoße, Pilzragout und Knödel, 979
Entenbrust an Pflaumensoße, Pilzragout und Mandelknödeln, 980
Entenbrust an pikanter Schokoladensoße und Mandarinen, 655
Entenbrust an Pilzgemüse und Sahne-Blumenkohl, 980
Entenbrust an Pilzragout und Kohl-Spaghetti, 981

Entenbrust auf Farfalle, 982
Entenbrust auf indischem Gemüse, 982
Entenbrust auf Kaktusfeigensoße, 656
Entenbrust auf Mandarinen-Rosmarin-Soße, 983
Entenbrust auf Orangen-Marzipan-Soße, 983
Entenbrust auf Pilz-Gemüse-Souflée, 984
Entenbrust auf Pilzbett, 984
Entenbrust auf Rotkohl mit Basilikumknödeln, 985
Entenbrust auf Schalotten-Rotkohl-Soße, 657
Entenbrust auf Schalottensoße an Pilzsäckchen, 985
Entenbrust auf Schwarzwurzeln an Rotweinsoße, 986
Entenbrust auf Shii-Take-Soße und gebackenen Trüffelkartoffe, 657
Entenbrust auf süß-sauremKürbisgemüse, 554
Entenbrust auf Weintrauben, 658
Entenbrust auf Weintrauben-Maronensoße, 658
Entenbrust im Honig-Sesam-Mantel mit Cheddar-Wirsing-Rahm, 659
Entenbrust im Mantel mit Pfirsichsoße, 987
Entenbrust in Rum-Rosinen-Soße, 659
Entenbrust in Sherry-Sahne-Soße, 987
Entenbrust mit Bandnudeln an Zucchinisoße, 660
Entenbrust mit Karotten-Balsamico, 554
Entenbrust mit Lycheesoße, 988
Entenbrust mit Zuckerrübensauce, 660
Entenbrustscheiben auf Röstkartoffeln, 988
Entenbrustspitzen im Haselnussmantel, 989
Entenbruststreifen auf Ingwer-Aprikosen-Soße, 989
Entengeschnetzeltes auf Kartoffel-Apfel-Carpaccio, 555
Entenkeulen auf Trauben-Mandel-Soße an Kartoffel-Sauerkraut, 661
Entenragout mit Birnenspalten, 662
Entenstreifen in Rotwein-Schalotten-Soße an Grillgemüse, 990
Entrecote mit Tomaten-Kompott, 555
Erbeercarpaccio mit Orangen-Mascarpone, 122
Erdbeer Wan Tans, 356
Erdbeer-Ananas-Fenchel-Gratin, 24
Erdbeer-Ananas-Kiwi-Auflauf, 24
Erdbeer-Carpaccio, 25
Erdbeer-Keks-Zabaione, 123
Erdbeer-Kiwi-Carpaccio, 123
Erdbeer-Kiwi-Shake, 540
Erdbeer-Kokos-Schale, 124
Erdbeer-Krokant-Joghurt mit Kiwi, 124
Erdbeer-Mango-Salat, 356
Erdbeer-Mascarpone-Gratin, 25
Erdbeer-Nußröllchen, 357
Erdbeer-Papayatiramisu, 357
Erdbeer-Shake, 71
Erdbeer-Walnussalat mit Schokospänen, 125
Erdbeerclafouti, 125
Erdbeercrêpe mit Puderzucker, 26
Erdbeeren auf Toastblüte, 126
Erdbeeren mit Grappa-Zabaione, 126
Erdbeeren mit Madeirasahne, 26
Erdbeerhörnchen, 127
Erdbeerlasagne, 358
Erdbeerpfannkuchen, 359
Erdbeerquark mit Apfelraspel, 127

Erdbeerrosette mit Hüttenkäse und Sekt, 359
Erdbeerrouladen an einer Spielerei von Saucen, 360
Erdbeersalat, 128
Erdbeersouffle, 128
Erdbeerträume, 128
Erdbeertraum mit Melone, 129
Erdnuß-Mango-Creme im Blätterteigherz, 360
Erdnußbutter-Putenspieße, 990
Erdnußcrêpe im Orangen-Zitronensud, 361
Erdnußpfannkuchen mit flambierten Bananen, 361
Erfrischungsdessert, 362
Erinnerung an Mama, 129
Espressopfannkuchen, 130
Ess-Papier-Lasagne, 27
Estragonforelle im Lauchmantel und Kartoffeltarte, 662
Exotische Früchtecreme mit geröstetem Sesam, 130
Exotischer Garnelencocktail, 6
Exotischer Milchshake, 362
Exotischer Obstsalat, 363
Exotisches Putenragout, 991
Exotisches Saltimbocca, 663
Exotisches Schweinefilet, 556
Falsche Maronentorte auf Joghurtsoße, 363
Falscher Mailänder, 663
Falscher Pflaumenkuchen, 131
Falsches Eis, 131
Falsches Kaninchen mit Mangoldbällchen, 991
Falsches Kotelett mit Möhrensauce, 664
Falsches Quark Soufflé, 364
Falsches Tiramisu, 364
Farfalle mit Putenbruststreifen, 992
Farfalle mit Sojapesto und Gemüsepfanne, 992
Fasan im Kartoffelmantel, 993
Fasanbrust mit Senffrucht-Sauce, 556
Fasanenbrust auf Champagnerkraut und glasierten Weintrauben, 993
Fasanenbrust in Wirsingmantel, 557
Feige im Schlafrock auf Kiwisauce, 132
Feigen im Kleid, 132
Feigen im Kokosmantel, 133
Feigen in der Hülle an süßer Avocado, 364
Feigen mit Basilikumzabaione, 365
Feigen und Rotweincreme, 27
Feigen-Ananas-Gratin, 133
Feigen-Sekt-Zabaione, 365
Feigen-Soufflé, 366
Feigencarpaccio mit fritierten Bananen, 366
Feigenconfit mit Eierlikörschaum, 367
Feigenkaltschale mit Marzipanerdbeeren, 134
Feigensoufflé, 28
Feigenspalten mit gebrannten Mandeln, 134
Feigentörtchen, 135
Feinschmeckercreme Kiwi, 367
Feldsalat mit Fischstäbchen und gefüllten Champignonköpfen, 664
Feldsalat mit gebratener Wachtel, 994
Feuer und Flamme für Andreas Apfel, 368
Feurige Fruchtschale, 135
Feuriger Schokoladen-Tamarillos-Nachtisch, 28
Filet im Wickel, 665
Filets vom Rotbarsch an Granatapfelsoße, 994
Filetsteak französischer Art, 665
Filetsteak mit Karoffelwirrwarr, 995
Filoteigtaschen mit Allerlei, 995
Finger-Food, 557
Fisch im Grünen, 996

Fisch in Gemüse-Kräutersud, 666
Fisch mit Kapernbutter, 666
Fisch mit neuen Schuppen, 997
Fisch-Lauch-Ring auf schwarzen Nudeln, 558
Fisch-Schwert an Olivensoße, 997
Fischfarce im Weinblattmantel an asiatischen Nudeln, 667
Fischfilet in der Ananas, 998
Fischpfanne allerlei, 998
Fischragout mit Rosmarinkartoffeln, 667
Fischroulade im Reisblatt, 558
Flambierte Apfelspalten a la Knusper, 368
Flambierte Bananen in Cappucino-Zabaione, 136
Flambierte Bananen mit Blaubeersahne, 369
Flambierte Brombeeren mit Marsala-Zabaione, 369
Flambierte Traubenrebe, 370
Flambierter Fürst, 136
Flambierter Obstsalat in Baby-Ananas, 137
Flambiertes Fruchtragout mit Eischneebordüre, 137
Flammende Früchte, 370
Forelle à la Calvados, 999
Forelle an Walnußsoße mit Austernpilzen und Sellerie, 669
Forelle auf Paprikaspaghetti, 669
Forelle im Lauch-Schinken-Mantel mit Blumenkohlschaum, 670
Forelle im Speckmantel auf Tomatensoße, 671
Forellenfilet an Zitronengrassoße und Auberginen, 671
Forellenfilet im Spaghettiwickel, 672
Forellenfilets mit Kartoffelschuppen, 672
Forellenmedaillons auf gebratenen Apfelscheiben, 673
Forellenröllchen an Kräuter-Reis, 673
Französisches Hotelierschweinchen auf italienischen Nudeln, 674
Fried Chicken mit Broccoliröschen, 674
Frikadelle in der Kartoffelblüte, 999
Frikadellen im Paprikaring an Erdnußnudeln, 1000
Frikadellen mit Mais auf Blattspinat, 1000
Frischkäsebällchen mit Nougat-Eierlikör-Soße, 138
Frischkäsenocken mit Fruchtsalat, 371
Frischkäsesouflée mit marinierten Früchten, 371
Fritierte Apfelspalten im Erdnußmantel, 372
Fritierte Bananen auf Schokoladensoße, 138
Fritierte Bananen-Schinkenrolle, 139
Fritierte Barben mit Zucchini-Nudeln, 1001
Fritierte Birnenspalten mit Kokosträumen, 139
Fritierte Erdbeeren in Orangenkompott, 372
Fritierte Feigen mit Haselnuss-Krokant, 29
Fritierte Feigen mit Schokoreis, 373
Fritierte Feigenbällchen auf Joghurt-Soße, 373
Fritierte Garnelenschwänze mit Polenta, 1001
Fritierte Hähnchenbrust auf Sherry-Limonensoße, 675
Fritierte Kochbananen Bällchen, 29
Fritierte Kokos-Brombeeren, 30
Fritierte Marzipanbällchen, 140
Fritierte Panettone mit Ricotta-Bananencreme, 140
Fritierte Pflaumen in Erdnusscreme, 141
Fritierte Putenwürfel an Mangospal-

ten mit Pilzgratin, 675
Fritierte Walnuß-Pflaumen, 374
Fritierte Wan Tans mit Himbeerkompott, 141
Fritierter Fisch und Austernpilze, 559
Fritierter Spaghettikorb mit Ricotta und Himbeeren, 1002
Fritiertes Eis, 142
Fritiertes rinderfilet, 1002
Fritiertes Rinderfilet mit Broccoli und Kartoffeln, 1003
Frucht-Bowle, 71
Fruchtfilets in Marzipansoße, 142
Fruchtgratin mit Joghurtsoße, 142
Fruchtige Currypfanne mit Schweinefilet, 676
Fruchtige Entenbruststreifen, 677
Fruchtige Spiesse, 374
Fruchtkaltschale mit Pistazien, 30
Fruchtpfannkuchen, 143
Fruchtsalat, 143
Fruchtsalat mal anders, 375
Fruchtwindbeutel, 144
Früchte-Müsli-Plätzchen an Rotweinbirne, 144
Früchtearrangement mit Walnußsahne, 375
Früchtestrudel mit Krokant-Sahne, 376
Frühlingsrolle, 677
Frühlingsrolle a la Lamm, 1003
Frühlingsrolle auf grüner Wiese, 678
Frühlingssalat Fitmacher, 1003
Frühlingsthunfisch, 678
Fusilli im Paprikakörbchen und Seeteufelschmetterlinge, 679
Gänse-Schalotten-Ragout auf Holunder-Rotwein-Soße, 1004
Gamba-Paprika-Spieß, 679
Gambapfanne mit Kokos-Curry-Soße, 1005
Gambas im Gurkenbett auf Fischsoße, 1005
Gambas im Kartoffelkleid, 680
Gambas im Kartoffelrock an Curry-Bananen-Soße, 680
Gambas mit Mangochutney, 1006
Ganz falscher Hase, 681
Garnelen auf Spargelragout, 559
Garnelen im Hähnchen an Champignonsoße, 1006
Garnelen im Speckmantel auf Glasnudeln, 1007
Garnelenschmetterlinge auf Linsensalat, 560
Garnelenspiess auf Vanillenudeln, 561
Gartinierte Pflaumenrösti, 376
Gartiniertes Straußensteak an scharfen Maisplätzchen, 1007
Gebackene Apfelringe auf Altbier-Zabaione, 377
Gebackene Apfelscheiben mit Studentenfutter, 30
Gebackene Aprikosen mit Aprikosenkompott, 31
Gebackene Banane auf Erdnussbutter-Orangen Sauce, 32
Gebackene Banane auf Quittenkonfitüre, 145
Gebackene Bananen auf Fruchtragout, 145
Gebackene Bananen auf Pflaumenkompott, 377
Gebackene Bananen mit Kiwicarpaccio, 378
Gebackene Bananen mit Kokosmilch, 378
Gebackene Dattelravioli an Pflaumenkompott, 379
Gebackene Fischfilets mit italienischen Kartoffelscheiben, 681
Gebackene Früchte auf zwei Saucen, 146
Gebackene Honigbananen auf Schokoladensee, 379

Gebackene Knusperfeige, 146
Gebackene Kokosbananen, 380
Gebackene Pomelofilets an Haselnußzabaione, 380
Gebackene Rhabarberbällchen mit Papayapürée, 381
Gebackene Sardinen auf Ratatouille, 1008
Gebackene Schokoladeneiskugeln auf einem Soßenspiegel, 381
Gebackene Tintenfische an Bohnenpürée, 1008
Gebackene Toffifées in Kakaosoße, 382
Gebackene Zimtbananen, 382
Gebackener Camembert, 383
Gebackener Camembert auf Himbeersoße, 147
Gebackener Camembert mit Erdbeersalat, 383
Gebackener Gorgonzola auf Granatapfel-Nektarinen-Kompott, 384
Gebackenes Vanilleeis im Mandelkleid, 384
Gebrannte Griessherzen auf flambierten Cocktailfrüchten, 385
Gebratene Beinscheibchen an Paprika-Porrée-Gemüse, 682
Gebratene Bohnen mit Schweinefleischscheiben, 683
Gebratene Ente auf Pfirsich-Ingwer-Chutney mit Erdnus ..., 561
Gebratene Entenbrust, 1009
Gebratene Entenbrust auf Broccoli, 1009
Gebratene Entenbrust auf Saté-Gemüse, 562
Gebratene Garnelen mit Curry-Kokosnuß-Bananensauce, 1010
Gebratene Hähnchenbrust mit Steinpilzrisotto und Specksoße, 683
Gebratene Hühnerleber mit Apfelplätzchen, 684
Gebratene Lammkoteletts, 1010
Gebratene Leber mit Zwiebel-Paprikakonfit, 1011
Gebratene Rebhuhnbrust auf Maronen-Birnen-Sauce, 562
Gebratene Rotbarben mit Porée-Pilz-Gemüse auf Birnen..., 1011
Gebratene Scholle in Pecanusskernbutter, 563
Gebratene Wachteln auf Zucchinispaghetti, 684
Gebratener Rotbarsch auf Gemüsenudeln, 563
Gebratener Thunfisch auf grünem Spargel, 564
Gebratener Tofu auf Lauchgemüse, 1012
Gebratenes Fischfilet auf Mangold, 564
Gebratenes Haifischsteak im Glasnudelbett, 685
Gebratenes Hasenrückenfilet auf Wacholderrahmsauce, 685
Gebratenes Lachsfilet mit Speckkartoffeln und Kohlrabirahm, 1012
Gebratenes Rumpsteak in Rum-Rosinen, 1013
Gedämpfter Victoriabarsch, 1014
Gedeckten Apfelkuchen an Papayaragout, 385
Gedünstete Birne, 147
Gedünstetes Rotbarschfilet Rheinischer Art, 1014
Geeistes Kirschsüppchen, 148
Gefesselte Forelle und Crepe Paradise, 1015
Geflügel Dim Sung, 1015
Geflügel-Rosmarin-Spiess mit Tomaten-Balsamicosauce, 565
Geflügelfrikassee im Reisrand, 565
Geflügelleber-Backpflaumenspieß auf Spinatsalat, 1016
Geflügelroulade auf Sauerampfersauce, 566

Gefüllte Ananascrepes mit Joghurtschaum, 386
Gefüllte Apfelhälften mit Himbeer-Zabaione, 148
Gefüllte Aubergine an Tamarillosoße mit Bratkartoffeln, 686
Gefüllte Aubergine auf Pak-Choi, 566
Gefüllte Auberginen mit Thunfischragout auf Tomatennudeln, 687
Gefüllte Avocado an Eischnee, 149
Gefüllte Baby-Ananas, 386
Gefüllte Babyananas mit Rotwein-Buttersoße, 149
Gefüllte Banane, 387
Gefüllte Birne auf Soßenspiegel, 387
Gefüllte Birne auf Weinschaum, 388
Gefüllte Birnenhälften, 388
Gefüllte Canneloni auf Gemüsevariation, 1016
Gefüllte Champignonköpfe an Dill-Nudeln, 687
Gefüllte Champignonköpfe an Ratatouille-Gemüse, 688
Gefüllte Champignons an Entenbrust, 1017
Gefüllte Dattelbällchen auf Schoko-Soße, 389
Gefüllte Entenbrust an Chilisoße, 1017
Gefüllte Erdnußpfannkuchen auf Feigensoße, 150
Gefüllte Hähnchenbrust mit Spinatgemüse, 1018
Gefüllte Hähnchenkeule Tricolore, 1019
Gefüllte Kalbsmedaillons auf Knoblauchspaghetti, 1019
Gefüllte Kalbsmedaillons mit Pflaumensoße, 688
Gefüllte Kalbsroulade, 567
Gefüllte Kalbsroulade auf Traubensoße, 1020
Gefüllte Kalbsroulade mit lila Kartoffelchips, 1020
Gefüllte Kalbstasche mit Koschis Mozzarellawürfeln, 689
Gefüllte Kaninchenkeule, 690
Gefüllte Kaninchenkeule auf Sauerampfersoße, 690
Gefüllte Kasselertaschen an Shii-Take-Rahm, 691
Gefüllte Mandarine, 150
Gefüllte Marzipandatteln an Avocado-Ingwer-Kompott, 151
Gefüllte Marzipanpralinen, 151
Gefüllte Melone, 389
Gefüllte Melone mit Tamarillos, 32
Gefüllte Melonenkrone, 390
Gefüllte Mini-Schokoküsse mit Vanillesauce, 391
Gefüllte Muschelnudeln mit Hähnchenbrust-Ragout, 567
Gefüllte Orange, 391
Gefüllte Orangen, 392
Gefüllte Paprikaschiffchen mit sauren Lammfilets, 691
Gefüllte Pflaumen an Orangenfilets, 392
Gefüllte Putenbrust auf pikanter Avocadosauce, 1021
Gefüllte Putenbrust mit Gorgonzolasoße, 1021
Gefüllte Putenbrust mit mediterranem Gemüse, 1022
Gefüllte Putenbrustroulade, 1022
Gefüllte Quarkcrêpes, 152
Gefüllte Reispfannkuchen, 152
Gefüllte Rosenköhlchen mit Austernpilzen und Trüffelkartoffe, 692
Gefüllte Rote Bete auf Kartoffelrösti, 1023
Gefüllte Rotweinbirne an Kumquatkompott, 153
Gefüllte Rotweinbirnen, 393
Gefüllte Salbei-Wachteln mit

Schalotten-Lychee-Soße, 692
Gefüllte Schleie, 1023
Gefüllte Schwäne, 393
Gefüllte Schweineroulade mit Zwiebelsoße, 693
Gefüllte Seeteufelnudeln auf Sauerampfersoße, 693
Gefüllte Seezunge mit Garnelenschwänzen, 694
Gefüllte Seezunge mit Kartoffel-Karottenragout, 694
Gefüllte Shii-Take-Köpfe mit Reispfanne, 1024
Gefüllte Tintenfische an Kohlrabi-Tomaten-Sahne, 1024
Gefüllte Tomate mit Mangoldpäckchen, 568
Gefüllte Tortilla mit Roastbeef, 568
Gefüllte und fritierte Eier, 1025
Gefüllte Weintrauben auf Holundersoße, 394
Gefüllte Zucchiniblüten, 394
Gefüllter Apfel mit Gorgonzola, 153
Gefüllter Bratapfel, 154
Gefüllter Hähnchenschenkel an Spaghetti-Paprika-Sahnesoße, 695
Gefüllter Viktoriabarsch mit Käsesauce, 1026
Gefüllter Zimtapfel, 395
Gefülltes Filosäckchen mit pikanter Himbeersoße, 395
Gefülltes Kalbschnitzel mit Sahnespaghetti, 696
Gefülltes Kalbschnitzelröllchen auf Bohnen und Tomaten, 1026
Gefülltes Kalbsfilet mit Crevetten, 696
Gefülltes Kalbsfilet mit frischem Salat, 1027
Gefülltes Kalbsfilet mit Schwarzwurzelsauce, 697
Gefülltes Kaninchen an marinierten Kräutern, 697
Gefülltes Putenröllchen mit seiner Leber a la Kerstin, 1027
Gefülltes Putensteak auf Salatnest, 1028
Gefülltes Rumpsteak mit Nudelschiffchen, 698
Gefülltes Stubenküken mit Steinpilz-Mangold-Soße, 698
Gefülltes Thai-Omlett, 699
Gefülltes Vanillecrêpesäckchen, 154
Gegrillte Ananas mit Chili-Frischkäse, 396
Gegrillte Aubergine mit Putenfleisch, 1028
Gegrillte Garnelen auf Artischockenbett, 699
Gegrillte Hähnchenbrust auf mediterranem Gemüse, 700
Gegrillte Schweinefiletmedaillons mit Kartoffelkörbchen, 1029
gegrillter Mäusespeck auf Pflaumenkompott, 32
Gegrilltes Filet an exotischem Cous Cous, 1029
Gegrilltes Heringsfilet an Paprika-Cous-Cous, 701
Gegrilltes Lachssteak, 1030
Gegrilltes Putensteak auf Tagliatelle mit Avocadosauce, 1030
Gegrilltes Rinderfilet in Kokosoße, 701
Gelackte Entenbrust, 702
Gemantelter Teufel, 1031
Gemüse aus der Strumpfhose, 702
Gemüsepfanne, 1032
Gemüseschaschlik auf Salat von roten Berglinsen, 1032
Gemüseteller mit Lasagne von Auberginen, 1032
Geschälte Weintrauben mit Käse, 396
Geschmolzener Camembert auf Lycheekompott, 155
Geschmorte Hähnchenkeule an Ge-

müsearrangement, 1033
Geschmorte Kaninchenkeule in Estragon-Sauce, 569
Geschmorte Kaninchenkeule in Trauben-Leberwurstsauce, 703
Geschmorter Apfel, 397
Geschmortes Kalbsfilet in Gorgonzolasauce, 703
Geschnetzelte Kaninchenkeule in Käsesauce, 704
Geschnetzeltes, 704
Geschnetzeltes in Champignon-Kräutersauce mit roten Nudeln, 1034
Geschnetzeltes mit weißem Speck und Morcheln, 1034
Geschnetzeltes vom Rind, 705
Gesottenes Rindersteak, 1035
Gespickte Ente an Grapefruitsoße, 1035
Gespickte Marzipanfeigen, 397
Gespicktes Schweinefilet im Zucchinimantel, 1036
Gespießtes Rind, 705
Gewickelte Forelle, 1036
Glacierte Apfelspalten mit Erdnusscreme, 155
Glacierte Entenbrust auf buntem Gemüse, 706
Glacierte Maronen in Bananen-Yoghurt-Schaum, 398
Glacierte Maronen mit Früchtecocktail, 398
Glasierte Ananas und Erdbeeren auf süßer Sahne, 155
Glasierte Apfelspalten an Sahnecreme, 399
Glasierte Apfelspalten an Schokoladen-Sahne, 399
Glasierte Bananen mit Schokodreiecken, 33
Glasierte Entenbrust, 706
Glasierte Entenbrust in Aprikosenjus, 1037
Glasierte Geflügelleber mit Trauben-Balsamico-Sauce, 707
Glasierte Hähnchenschenkel, 707
Glasierte Himbeeren mit Avocado, 156
Glasierte Mandarinen mit Quittensahne und Löffelbisquit, 400
Glasierte Pfirsichspalten an Schokoladen-Sahne, 400
Glasierte Trauben mit Gorgonzola-Dip, 33
Glasierte Wachtelbrust auf gebratenem Reis, 1037
Glasierte Wasserkastanien mit Orangenfilets, 401
Glasierter Heidelbeerpfannkuchen, 401
Glückliches Schweineschnitzel, 708
Götterspeise mit Apfelbeignets, 156
Götterspeise mit Kokosraspeln, 402
Gorgonzola-Fasanenbrust an Blaubeersoße und Pfirsichg ..., 569
Gorgonzola-Fasanenbrust an Blaubeersoße und Pfirsichgemüse, 1038
Gorgonzola-Putentasche auf Feige, 1038
Gorgonzolablätterteigplätzchen mit Birnenkompott, 402
Granatapfel trifft Feige im eigenen Saft, 157
Granatapfel-Pflaumen-Ragout, 403
Grapefruit-Lasagne, 157
Grapefruitfilets auf Zabaione, 403
Grapefruitkaltschale, 158
Grapefruitpizza, 158
Grapefruitquark, 159
Gratin von Mango und Kiwi, 159
Gratinierte Ananas, 159
Gratinierte Ananas mit Gorgonzola, 403
Gratinierte Baby-Ananas, 160
Gratinierte Baby-Ananas mit Sekt-

Zabaione, 160
Gratinierte Feigen auf Nektarinenpüree, 161
Gratinierte Früchteträume, 161
Gratinierte Grießschnitte, 404
Gratinierte Himbeeren in Ananas, 34
Gratinierte Himbeeren mit Schokoladen-Mandel-Sauce, 162
Gratinierte Ingwer-Birne, 34
Gratinierte Lammfilets an Pastinakenchips und Blumenkohl, 1039
Gratinierte Lammkoteletts an Zucchinigemüse, 1039
Gratinierte Lammroulade, 570
Gratinierte Mangos und Himbeeren, 404
Gratinierte Marzipancreme mit Sesamäpfeln, 405
Gratinierte Papaya mit Baiserhaube, 162
Gratinierte Pfläumchen mit Calvadoszabaione, 405
Gratinierte Pute in Rotwein-Sherry-Sauce, 570
Gratinierte Schweinemedaillons an lauwarmem Salat, 708
Gratinierte Schweinemedaillons auf Kartoffelgemüse, 709
Gratinierte Trauben in Luftschokoladensoße, 406
Gratinierter Bananen-Apfelsinen-Salat, 163
Gratinierter Dill-Wels auf Sepia-Spaghetti, 709
Gratinierter Halvas mit Nußhaube, 406
Gratinierter Hüttenkäse mit Mispeln, 35
Gratinierter Lammrücken, 1040
Gratinierter Mandarinencrêpe, 407
Gratinierter Mascarponeschnee mit gelierten Kirschen, 163
Gratinierter Popcornbaiser, 164
Gratinierter Rhabarber mit Marzipan, 35
Gratinierter Tofu auf Cashew-Soße, 571
Gratiniertes Fischfilet mit Püree, 572
Gratiniertes Kalbsfilet auf Curry-Gemüse, 1041
Gratiniertes Kalbsfilet mit gefüllten Canneloni, 710
Gratiniertes Kalbsschnitzel an Tomaten-Kartoffel-Carpaccio, 1041
Gratiniertes Kalbssteak mit Birnengemüse, 1042
Gratiniertes Kiwanotoast mit Vanilleeis, 407
Gratiniertes Lammfilet auf zweierlei Bratkartoffeln, 1042
Gratiniertes Putensteak, 1043
Gratiniertes Rinderfilet mit Wirsinggemüse, 711
Gratiniertes Saltimbocca auf Ratatouille-Gemüse, 1043
Gratiniertes Schweinefilet an Avocado-Gorgonzola-Soße, 711
Gratiniertes Schweinefilet an Kohlrabigemüse, 1044
Gratiniertes Schweinefilet mit gebratenen Poveraden, 572
Gratiniertes Schweinekotelett mit Tomatentagliatelle, 1044
Gratiniertes Schweineschnitzel auf Pilzkompott, 1045
Gratiniertes Straußensteak an Rotweinsoße, 712
Griess a la Kaktusfeige, 408
Grieß-Flammeri, 164
Griess-Soufflé, 165
Griessapfel gefüllt, 165
Griessbrei mit gerösteten Mandeln, 35
Griessherzen auf Schokoladensauce, 36
Grießklöße mit Schokoladen-Nuss-

Sauce, 408
Griessoufflé mit Erdbeersalat, 166
Grießpudding an Pflaumenkompott, 166
Grießpudding mit Mangocarpaccio und heißen Kirschen, 167
Griesstörtchen, 409
Grüne Bandnudeln mit süß-saurem Schweinefleisch, 712
Grünkohl mit Kaninchenragout, 713
Gugelhupf von Trauben, 409
Gummi-Bären-Beeren, 36
Gummibärchen-Schoko-Kadayif auf Pfirsichragout, 167
Gurken-Kirsch-Bananen-Salat, 168
Gurkenkaltschale, 540
Hackbällchen auf bunten Nudeln, 573
Hackbällchen mit Wurzelgemüse und Parmesanchips, 1045
Hackfleischroulade im Gemüsebett, 713
Hackfleischsäckchen auf Pfeffersoße mit Tomaten-Auberginen-G, 714
Hackfleischschnecke an Eierstich, 1046
Hackfleischstrudel an Gorgonzolasoße, 714
Hackfleischwürstchen mit Knöpfle, 715
Hackspieße an Kräuterdip, 716
Hähnchen à la Baccara, 573
Hähnchen im Kartoffelrock, 716
Hähnchen im Sesam-Mantel auf Ananas-Soße, 717
Hähnchen mit Chilikruste, 574
Hähnchen-Aprikosen-Mandel-Säckchen, 574
Hähnchen-Gemüse Eintopf, 717
Hähnchen-Nuß-Piccata, 718
Hähnchen-Paprika-Spiess, 575
Hähnchen-Provencial, 575
Hähnchenbrust an Kürbis-Ingwer-Kompott, 1047
Hähnchenbrust an mediterranem Gemüse, 718
Hähnchenbrust auf Champignonsoße mit Auberginensandwich, 719
Hähnchenbrust auf Currysoße, 1048
Hähnchenbrust auf Orangen-Karamelsoße, 719
Hähnchenbrust auf Pak-Choi und fritierten Brennesseln, 720
Hähnchenbrust im Erdnuß-Mandel-Mantel an Anismelonen, 1048
Hähnchenbrust im Haselnußmantel, 721
Hähnchenbrust im Lauchmantel, 1049
Hähnchenbrust im Linsenmantel auf Zucchinischaum, 721
Hähnchenbrust im Mangoldmantel, 722
Hähnchenbrust im Mantel mit Grünkohl und Käse-Pürée, 722
Hähnchenbrust im Pak-Choi-Mantel auf Weißweinsoße, 723
Hähnchenbrust im Rotweinsud auf Pfifferling-Rahm, 723
Hähnchenbrust in Joghurt-Masala-Soße, 1049
Hähnchenbrust mit Haube an Safran-Spaghetti, 1050
Hähnchenbrust mit Hüttenkäsehaube, 724
Hähnchenbrust mit Johannisbeerspaghetti, 724
Hähnchenbrust mit Pürée-Deckel an Heidelbeersoße, 1050
Hähnchenbrust mit Rucola-Pesto, 1051
Hähnchenbrust mit Zucchinideckel an Stampfgemüse, 725
Hähnchenbrust- Zucchini-Roulade, 576
Hähnchenbrustfilet an Chinakohlgemüse, 726

Hähnchenbrustfilet an Papayasoße, 1052
Hähnchenbrustfilet asiatisch, 1052
Hähnchenbrustfilet auf Mangold, 576
Hähnchenbrustfilet im Sesammantel auf Zucchinigemüse, 577
Hähnchenbrustmedaillons an Dattelsoße, 726
Hähnchenbrustmedaillons mit Gemüseschuppen, 727
Hähnchenbrustpiccata auf Bohnenrahm, 727
Hähnchenbrustroulade mit Spargel-Tomaten an Spinatsoße, 728
Hähnchenfächer auf Rucolabett, 577
Hähnchenfilet mit Rhabarbersauce, 578
Hähnchenfilets auf Champignonbeet und Ingwersauce, 728
Hähnchenkeule auf Artischockenböden, 729
Hähnchenkeule im Speckmantel, 729
Hähnchenkeulen an Weißwein-Ananas-Soße, 1053
Hähnchenkeulen in Erdnußmarinade, 1053
Hähnchenkeulen mit Mangoldsäckchen, 1054
Hähnchenragout an Basilikumpesto auf Schmorgemüse, 730
Hähnchenragout mit Kokossoße, 1054
Hähnchenröllchen auf Zwiebelsoße an fritiertem Rucola, 1055
Hähnchenschenkel an Lebkuchensoße, 1055
Hähnchenschenkel Jäger Art, 730
Hähnchenschmorbraten mit Maisplätzchen, 1056
Hähnchenspieße mit Fruchtdip, 1056
Hähnchentasche a la Cordon Bleu, 731
Hähnchenwürfel auf Zitronengrasspieß mit Kokossoße, 1057
Hänchenschenkel mit Salatherzen, 578
Häschen am Spieß, 731
Haferflockencocktail mit kandierten Zitrusfrüchten, 168
Haferflockenorangentortilla, 169
Haferflockenplätzchen mit Orangen-Pflaumen-Kompott, 410
Haifischsteak mit Pommes Parisiennes, 732
Haifischzöpfe an einer Zwiebel-Käse-Soße und Spinat, 1057
Halbgefüllte Putenroulade auf Pastalöckchen, 733
Hamburger, 169
Hamburger Pampfisch, 1058
Hamburger Pfannfisch vom Karpfen, 733
Hamburger Stübenküken, 734
Hamburgervariation von Tanja und Rainer, 734
Harmonie-Hirsch, 1059
Harmonie-Torte, 410
Hase auf Schokoladensauce, 735
Haselnuss-Feigenbowle, 411
Haselnuß-Soufflé, 411
Haselnuß-Zabaione mit Pfläumchen, 170
Haselnußbananen auf Erdbeersahne, 412
Haselnusspfannkuchen mit Eierlikörsauce, 170
Haselnußsouflée, 171
Haselnußtofu im Weinteig an Erdbeerpürée, 171
Hasenfilet in Schattenmorellensoße, 735
Hasenfilet in Tomaten-Sahne an Gnocchi, 736
Hasenfilet mit Zwiebelkruste und Gemüse, 579
Hasenragout auf Apfel-Zwiebel-Rotkohl, 1059

Hasenrücken auf Steinpilzsoße, 736
Hasenrücken im Kartoffelmantel auf Pflaumen-Rotwein-Soße, 1060
Hasenrücken unter dem Pilzgratin, 737
Hasenrückenfilet auf Rotkohlkompott und Wacholderpesto, 737
Hasenrückenfilet im Kartoffelmantel, 1060
Hasenrückenfilet im Nußmantel, 1061
Hecht im Currysud auf Sauerampfersoße, 738
Hechtfilet auf Kohlrabirahm, 1061
Hechtröllchen mit Weinblättern an Schneckenragout, 1062
Heidelbeerjoghurt auf Birnensalat, 412
Heidelbeersahne, 412
Heikes Waidmannslust (1), 1063
Heikes Waidmannslust (2), 413
Heilbutt an buntem Gemüse, 739
Heilbutt mit Sauerampfer-Kürbishaube, 739
Heilbuttmedaillons im Nußmantel, 740
Heilbuttschnitte auf Tomatensauce, 1063
Heilbuttwürfel mit schwarzen Nudeln im Reisrand, 1064
Heißes Schwein auf Karottenspaghettini, 1064
Herbstgemüseteller, 740
Herbstliche Hähnchenbrust im Kräutermantel, 741
Hering in Kruste an Tomaten-Kartoffel-Püree, 1065
Herzele Karin, 172
Herzen am Spieß, 741
Herziger Mango-Blätterteig, 413
Herzilein, es kann so lecker sein, 414
Himbeer-Buttermilch Kaltschale, 37
Himbeer-Buttermilchcreme, 414
Himbeer-Kefir, 543
Himbeer-Kefir-Suppe mit Rambutan, 415
Himbeer-Nektarinensouffle, 172
Himbeerchaos, 415
Himbeercrêpe mit Kumquatragout, 416
Himbeercrêperoulade mit Kiwi-Dattelsalat, 172
Himbeercreme mit Nüssen, 416
Himbeergelee mit gebackener Banane, 173
Himbeerkompott an Ananas mit Schokoladeneis, 417
Himbeerpancake mit Kaffee-Zabaione, 37
Himbeerpfannkuchen, 417
Himbeersuppe in Melonenschale, 174
Hirsch Baden-Baden, 1065
Hirsch-Spieße mit Spätzle und Broccoliröschen, 1066
Hirschmedaillons in Haselnußkruste an Maronenspätzle, 1067
Hirschsteak mit Pilzkruste an Rote Bete-Kartoffeln, 1067
Holländischer Pfirsichkompott, 418
Holunder-Apfel-Suppe mit Griesnocken, 418
Honig-Knusper-Omlett mit Mango, 38
Honigbirne mit Walnüssen, 174
Honiggratin aus Avocado und Birne, 174
Honigkuchen-Nocken auf Birne, 419
Honigkuchen-Sahne mit karamelisierten Backerbsen, 175
Honigkuchenstapel, 419
Honigtürmchen, 175
Hühnerbeingeschnetzeltes an Vollkornnudeln, 742
Hühnerbeingeschnetzeltes mit Käsesauce, 742
Hühnerbrust auf Erdnuss-Honigsauce, 1068

Hühnerbrust auf Rauten von Paprika, 1068
Hüttenkäse mit Joghurt und mariniertem Apfel, 176
Hüttenkäsesalat Josephine Baker, 176
In Honig glacierte Melone, 420
Indische Leber am Reisturm, 1069
Indisches Curry von der Regenbogenforelle, 1069
Indisches Schweinchen, 743
Ingwer-Crêpe, 420
Ingwer-Hähnchen mit Rucola-Nudeln, 743
Ingwer-Joghurt-Lamm, 1070
Ingwer-Rumpsteak auf Avocadoträumen, 744
Ingwerklößchen auf Ananassalat, 420
Irish Pudding, 177
Italienischer Coq au vin, 1070
Jäger im Pilzrand, 744
Japanisches Kalbssteak, 745
Joghurt-Orangen-Creme, 421
Joghurtcreme mit Mon Chéri, 177
Joghurttörtchen auf der Flucht, 421
Johannisbeercrêpe, 422
Johannisbeerdreieck, 422
Johannisbeergelee mit Hüttenkäsenocken, 178
Johannisbeerjoghurt, 423
Juchu, die Waldfee, 1071
Kabeljau an Gemüse, 745
Kabeljau auf Pflaumen, 579
Kabeljau auf Tomatenreis, 1071
Kabeljau im Nori-Mantel an Pilzgemüse, 746
Kabeljau in der Schuppe, 747
Kabeljau in Senfkruste, 747
Kabeljau mit pikanter Kirschsauce, 748
Kabeljau-Nudel-Nest, 580
Kabeljaufilet in Weißweinsoße, 1072
Kabeljaufilet mit Erbsenpürée, 1072
Kabeljaufußbällchen auf grünem Rasen, 1073
Kabeljauklößchen an Zwiebel-Specksoße, 748
Kabeljauzopf an Sahne-Mangold, 1073
Käse-Spinat-Pizza, 580
Käsefrikadellen an Kapernsoße auf Blattspinat, 1074
Käselamm, 749
Käsespätzle mit Schinken, 1074
Käseteller, 423
Kaffee-Creme Vanilla, 178
Kaffee-Vanille-Creme mit glasierten Papayaspalten, 423
Kaffeecreme an Kirschkompott, 179
Kaffeequark mit Orangen und Passionsfrüchten, 179
Kaiserfächer, 749
Kaiserschmarrn, 424
Kaiserschmarrn exotik, 180
Kaiserschmarrn mit Himbeerkompott, 425
Kaiserschmarrn mit Pflaumenmus, 180
Kakicreme mit Butterkeksen, 425
Kaktusfeige im Reisblatt, 38
Kaktusfeigen-Biskuit-Roulade auf Schokoladensoße, 425
Kalb à l‘Anette, 1075
Kalb in Nougat, 1075
Kalb mit Tomaten-Pesto, 581
Kalb-Zucchini-Spießchen auf Zwiebelsoße, 750
Kalbsbrust in Senfkruste an Pilzragout, 750
Kalbschnitzel mit gebackenen Broccoliröschen und Frühlingsz., 1076
Kalbsfilet á la Florentin, 581
Kalbsfilet an Auberginengemüse und Marsalasoße, 1076
Kalbsfilet an Tomatenpesto und gebratenem Gemüse, 1077

Kalbsfilet an Walnuß-Balsamico-Jus, 751
Kalbsfilet auf Blattspinat mit Kapernsauce, 751
Kalbsfilet auf Kartoffelbett, 582
Kalbsfilet auf Leberwurstsauce, 1078
Kalbsfilet auf Mangosoße, 1078
Kalbsfilet auf Rucolasoße und mediterranem Gemüse, 752
Kalbsfilet auf Tomaten-Broccolisoße und Lauch-Möhren-Gemüse, 753
Kalbsfilet in der Erdnußkruste, 753
Kalbsfilet mit Blaubeersoße, 754
Kalbsfilet mit Mandelreis auf Ananas-Minzsoße, 1079
Kalbsfilet mit mediterranem Gemüse, 1079
Kalbsfilet mit Parmesankruste, 582
Kalbsfilet mit Parmesansoße an mediterranem Gemüse, 754
Kalbsfilet mit Pfifferlingen in Käserahm, 755
Kalbsfilet mit roter Pesto und Salat, 755
Kalbsfilet Tanja, 756
Kalbsfilet unter der Fetakruste, 756
Kalbsfilet unter der Pilzhaube, 1080
Kalbsfilet unter der Schalottenkruste, 757
Kalbsfilet unter Gorgonzola-Spinat-Haube, 757
Kalbsfiletmedaillons an Zwiebel-Bananensoße, 1080
Kalbsfiletscheiben auf geschmolzenen Tomaten, 758
Kalbsfiletspießchen mit Spargelrahm, 1081
Kalbsfleischnocken mit Gemüse, 583
Kalbsfleischröllchen auf Kartoffelbett, 1081
Kalbsfleischschnitzelchen auf Avocado-Schinken-Ragout, 759
Kalbsgeschnetzeltes auf Mungosprossen, 1082
Kalbsgeschnetzeltes im Reisring, 583
Kalbskotelett mit Nüssen unterm Sternenhimmel, 1082
Kalbsleber an Weißweinbirnen und Zwiebeln, 759
Kalbsleber mit Kartoffel-Apfel-Haube, 760
Kalbsmedaillon-Lasagne an Pflaumen-Honigkuchen-Soße, 1083
Kalbsmedaillons an braisiertem Chicorée, 1084
Kalbsmedaillons auf Papayasoße, 760
Kalbsmedaillons im Parmamantel im Austernpilzbett, 761
Kalbsmedaillons im Sesammantel, 1084
Kalbsmedaillons mit Paprikasoße und Käse-Gnocchi, 1085
Kalbsmignon á la creme, 584
Kalbsniere im Körbchen, 1085
Kalbsniere mit Pfefferrahm-Cognac-Sauce und Graupenrisotto, 1086
Kalbspaillard, 762
Kalbsragout mit Spinatsalat, 762
Kalbsröllchen auf Pilzragout und Feldsalat, 1086
Kalbsroulade auf geschmortem Radicchio, 584
Kalbsroulade mit Zwiebelsoße, 1087
Kalbsroulade Szegediner Art, 762
Kalbsrücken mit Rhabarber, 1088
Kalbsrückensteak mit Rucolaschaum, 1088
Kalbsschnitzel an Rahm-Kohlrabi, 763
Kalbsschnitzel an Tortilla-Ecken, 763
Kalbsschnitzel im Chinakohlmantel, 764
Kalbsschnitzel im Kartoffelkleid,

1089
Kalbsschnitzel im Parma-Mantel an Granatapfel-Soße, 1089
Kalbsschnitzel im Parmamantel, 585
Kalbsschnitzel in Bananenschuppen und Champignonkartoffeln, 765
Kalbsschnitzel mit Pilzkompott, 1090
Kalbsschnitzel mit Thunfischsoße, 1090
Kalbsschnitzel Ragout-fin auf Spinat, 585
Kalbsschnitzelrolle auf Austernpilzbett, 1091
Kalbsschnitzelroulade mit Rotweinsoße, 765
Kalbssteak an Gemüse süß-sauer, 1091
Kalbssteak mit Himbeer-Essig-Sauce, 766
Kalbssteakexpress mit verlorenem Ei, 766
Kalbsstreifen an Kartoffelchips, 1092
Kalter Hund, 180
Kaltschale mit karamelisierten Äpfeln, 39
Kandierte Ananas mit Sojamilchzabaione, 426
Kandierte Apfelbananen, 426
Kandierte Ente mit Thai-Spargel, 586
Kaninchen im Mantel mit Kartoffel-Steckrübengratin, 1092
Kaninchen-Zitronengras-Spieß, 767
Kaninchenfilet an Sahne-Schwarzwurzeln, 1093
Kaninchenfilet in Rotweinsoße, 1093
Kaninchenfilets auf Gorgonzolasoße, 1094
Kaninchengeschnetzeltes in Biersauce, 586
Kaninchenkeule an Maronen-Tomaten und Kartoffelpüree, 1095
Kaninchenkeule auf Rahmwurzeln mit Pflaumensoße, 768
Kaninchenpfanne mit Wirsingbällchen, 1096
Kaninchenragout an Polenta, 768
Kaninchenragout auf Edelpilzen, 1096
Kaninchenragout mit Maronensoße im Kohlrabischälchen, 1097
Kaninchenroulade in Rotkohl, 587
Kaninchenrücken auf Rotweinfeigen, 1097
Kaninchenrücken im Wirsingkleid, 1098
Kaninchenrücken rheinischer Art mit Kartoffelstäbchen, 769
Kaninchensafranragout in Tomate, 769
Kaninchenschnecke in Rotwein-Trauben-Sauce, 770
Karambolecarpaccio mit blauen Beeren, 181
Karamboletaler auf Granatapfelsoße, 181
Karamelcreme an Birnen und Grapefruit, 427
Karamelisierte Apfelspalten auf Ingwer-Schokoladen-Sahne, 182
Karamelisierte Birne mit Walnuss, 39
Karamelisierte Kumquats mit Mozzarella, 182
Karamelisierte Mangos und Birnen auf Schoko-Sirup, 183
Karamelisierte Nashi-Birne an Mandarinenvinaigrette, 183
Karamelparadies, 427
Karibisches Huhn mit Bananenreis, 771
Karnickel im Wickel an Kartoffel-Tomaten-Gratin, 771
Karpfenfilets mit Lebkuchensoße,

1098
Kartoffel-Shii-Take-Taschen auf Spinatbett, 772
Kartoffelrösti mit Avocados und geschnetzelter Leber, 1099
Kartoffelthunfisch auf grün-gelbem Gemüse, 772
Kartoffelwaffel, 773
Kasseler a la Don Quichotte, 1099
Kasseler auf Wirsinggemüse, 1100
Kasseler in Senfsoße an Sauerkrautrösti, 773
Kasseler mit Grünkohl und Kartoffeln, 774
Kasseler mit Honigrosinensauce, 774
Kasseler mit Mangold-Tomaten-Haube an Rotwein-Schalot ..., 587
Kasselertasche mit Kiwi und Brennesseln auf Senfsauce, 775
Kasselerwürfel in Grünkohl-Kartoffelsuppe, 775
Kefir-Erdnussbuttercreme, 184
Kefircocktail in Melonenschale, 184
Kefircreme von Brombeeren, 185
Kefirkaltschale mit gebackenen Mangofrühlingsrollen, 185
Kefirsuppe, 428
Kefirwaffeln in Kirschen, 186
Kirschauflauf, 186
Kirschbirne, 187
Kirschcrepe auf Papayaconfit, 428
Kirschcup mit Schokoladensahne, 429
Kirschen-Quiche, 40
Kirschpfannkuchen, 429
Kirschragout mit Pumpernickelcreme, 430
Kirschsouflée, 187
Kirschsüppchen, 430
Kirschsüppchen mit Kaffeelikörsahne, 188
Kirschsuppe, 188
Kiwi-Brombeer-Gratin, 189
Kiwi-Joghurt, 189
Kiwi-Kirsch-Gratin, 189
Kiwi-Mango-Carpaccio mit zweierlei Soßen, 190
Kiwi-Milch-Cocktail, 431
Kiwi-Shake, 431
Kiwicarpaccio mit Mandarinenzabaione, 190
Kiwicocktail, 543
Kiwisuppe, 432
Kiwisuppe mit kandierten Mandeln, 432
Kiwitortellini mit Ananas-Kiwi-Soße, 191
Kleine Götter, 40
Kleine Kalbsschnitzel in Basilikum-Ei-Mantel, 1100
Kleine panierte Schnitzel auf Tomatenragout, 1101
Kleine Pfannküchlein an Pflaumenmus, 433
Kleines Ägypten, 191
Klingonisches QaQ, 192
Knurrhahnfilet auf Spinatbett mit Pitahaya-Soße, 1102
Knusperente glasiert mit Honig, 776
Knuspersteak, 1102
Kochduell-Spekulatiuspfannkuchen, 433
Köln 2000, 1103
Kölner Säcke, 434
Königlicher Lachs, 776
Königsberger Klopse, 1103
Kokon von der Putenbrust, 777
Kokos-Ananas auf Schokoladen-Ingwersoße, 434
Kokos-Bananen an Erdbeerpürée, 192
Kokos-Blutorangen-Crêpe, 434
Kokos-Hack-Bällchen an Tomaten-Oliven-Soße, 1104
Kokos-Ricotta-Soufflé, 435
Kokoscocktail, 435
Kokoscreme mit Himbeersahne, 41

Kokoslinsen in Papaya, 193
Kokosmakrelen an Spinat, 777
Kokosnuss-Kalbsschnitzel auf Gemüse, 588
Kokosnußmenü Sabine, 778
Kokosnußmenü Sabine, 193
Kokosnußmenü Sabine 1, 778
Kokosnußmenü Sabine 2, 194
Kokosnußmenü Sabine 3, 541
Kokosrisotto, 779
Kokosschaum mit heißen Himbeeren, 436
Kokossüppchen mit Rhabarberkompott, 436
Kokossuppe mit Apfel und Mandarinen Träumen, 437
Kokoszabaione mit Sharonfrüchten, 194
Komposition von Birnen und Pfirsichen, 437
Koriander-Lamm, 588
Koriander-Schweinefilet auf Wok-Gemüse, 779
Krabbencocktail friesischer Art, 9
Kräuter-Schweinefilet an buntem Gemüse, 780
Kräuterlamm mit Lioner Kartoffeln, 1104
Krebsschiffchen Heike, 780
Krokant-Feigenpäckchen mit Pfirsichsoße, 438
Kürbis-Frühlingsrollen auf Überraschungssoße, 438
Kürbiskern-Orangen-Dessert, 41
Kürbiskernkrokant mit Johannisbeeren, 42
Küstenteller mit Gurken, 1105
Kumquats an Sahnequark, 439
Kumquats im Eiskrautnest, 195
La Menue a la Jean Marie (1), 781
La Menue a la Jean Marie (2), 195
Labskaus mit Spiegelei, 1105
Lachs an Brombeersoße mit Fenchelgemüse, 781
Lachs an fritierten Kartoffeln, 1106
Lachs auf Blumenkohlragout, 782
Lachs auf Lauchgemüse mit Zucchinischuppen, 1106
Lachs auf Mascarponeschaum und Polentatalern, 1107
Lachs auf Paprika-Austernpilz-Soße an fritiertem Gemüse, 1108
Lachs im Blattspinatbett an Kartoffelchips, 782
Lachs im Kaffeemantel, 1108
Lachs im Kartoffelmantel, 1109
Lachs im Nori-Kartoffelmantel auf Paprikasauce, 1109
Lachs im Reismantel, 783
Lachs im Spinatbett an Frühlingsrollen, 1110
Lachs im Wirsingmantel mit Sahnenudeln, 784
Lachs im Zucchinimantel, 1110
Lachs in Chicoree-Blätterteigmantel, 589
Lachs in Elsässer Zwiebelsößchen, 784
Lachs in Paprikakörbchen, 590
Lachs in Tomaten-Lorbeersud, 590
Lachs mit Krabbenhaube, 1111
Lachs mit Spargel und Tomaten im Nest, 785
Lachs mit Spinat-Käse-Haube auf Weißweinsoße, 785
Lachsfilet an Gurkensoße, 786
Lachsfilet auf Käsesoße, 1111
Lachsfilet im Blätterteigmantel auf Lauchgemüse, 786
Lachsforelle in Meerrettichsauce, 787
Lachsforelle mit Kartoffelschuppe auf jungem Spinat, 787
Lachsklößchen mit Avocadoschaum, 788
Lachsnocken auf Wasabi-Sauce, 789
Lachspfanne mit Feldsalat, 1112
Lachspfanne mit fritierten Glasnu-

deln, 789
Lachssteak im Kartoffelmantel, 1112
Lachssteak in Weißwein-Vanille-Soße mit Kürbis-Nektar ..., 591
Lachssteak in Weißwein-Vanille-Soße mit Kürbis-Nektarinen-Ge, 790
Lachssteak mit Kartoffelkruste auf Gemüse, 1113
Lämmlein auf Balsamico-Glace mit Feta-Käse, 790
Lamm ’99 / ’00, 1114
Lamm auf Pfifferlingsauce mit geschmolzenen Tomaten, 791
Lamm im Kadayifmantel auf Haselnuss-Traubensoße, 1114
Lamm im Lauchmantel, 1115
Lamm im Spaghettimantel, 1115
Lamm im Wickel, 791
Lamm im Wirsingmantel, 792
Lamm in Rosmarin-Ricotta -Sauce, 591
Lamm mit gefüllter Zwiebel und Nudeln, 1116
Lamm mit Radicchio und Spaghetti, 1116
Lamm mit Rosmarinsauce und Schmalzkartoffeln, 792
Lamm-Lasagne mit Pesto a la Gregor, 793
Lamm-Salbei-Spieße an gefüllten Fenchelschiffchen, 1117
Lammchops auf Weißkohlsalat und Zaiziki, 794
Lammeintopf, 794
Lammfilet an Rosmarin-Rotweinsoße, 795
Lammfilet an Sardellensoße, 1118
Lammfilet auf Erdnuss-Gnocchi, 592
Lammfilet auf orientalischem Ratatouille, 1118
Lammfilet auf Sellerie-Vanille-Püree, 1119
Lammfilet Bauernart, 1119
Lammfilet im Blätterteig, 1120
Lammfilet im Kohl-Kartoffel-Mantel auf Lauch-Tomaten-Soße, 1120
Lammfilet im Sesammantel an Mandelbällchen, 795
Lammfilet in Knoblauchbröseln, 1121
Lammfilet mit gefüllten Zucchiniblüten, 1121
Lammfilet mit Griess-Speckröllchen, 1122
Lammfilet mit Rosmarinsauce, 796
Lammfilet unter Zwiebel-Bisquit-Kruste, 796
Lammfilets an Oliven-Zwiebel-Soße, 797
Lammfilets an Süßkartoffelpürée, 1122
Lammfilets an Weintraubensoße mit fritierten Zwiebelringen, 1123
Lammfilets auf Möhren-Sauerampfer-Gemüse, 797
Lammfilets auf roter Zwiebel, 1123
Lammfilets im Kartoffelmantel mit gratiniertem Gemüse, 1124
Lammfilets in Maissoße mit gegrillten Auberginen, 798
Lammfilets in Pfifferlingrahm, 798
Lammfilets in Rosmarin-Soße mit gefüllten Tomaten, 799
Lammfilets mit Basilikum-Walnuß-Pesto und neuen Kartoffeln, 1124
Lammfilets mit fritierten Ananas und süß-saurer Tomatensoße, 800
Lammfilets mit Gemüsebratlingen und panierten Auberginen, 1125
Lammgulasch mit tourniertem Gemüse und Kartoffelpüree, 800
Lammgulasch mit Waffelkartoffeln, 801
Lammhackbällchen auf einem Bohnen- Tomatenkompott, 592

Lammkotelett im Kartoffelrock, 1126
Lammkotelett und Aubergine, 593
Lammkoteletts an buntem Gemüse, 1127
Lammkoteletts an einer Paprika-Zwiebel-Soße und Talern, 1127
Lammkoteletts an fritierter Zucchiniblüte, 1128
Lammkoteletts an Oliven-Tomaten-Soße, 801
Lammkoteletts auf Balsamico-Mint-Soße, 802
Lammkoteletts auf buntem Gemüse, 1128
Lammkoteletts auf buntem Gemüseragout, 1129
Lammkoteletts auf Kartoffel-Möhren-Pürée, 802
Lammkoteletts auf Ratatouille, 1129
Lammkoteletts in Knoblauch-Feigen-Soße, 803
Lammkoteletts in Rotwein-Rosmarin-Soße mit gebackenen ..., 593
Lammkoteletts in Rotwein-Zwiebel-Soße, 803
Lammkoteletts mit Gemüsepfanne, 1130
Lammkoteletts mit Gorgonzolakruste, 1130
Lammkoteletts mit Kartoffeldeckel an Rahmwirsing, 1131
Lammkoteletts mit Tamarillo-Dattel-Soße, 1131
Lammkoteletts mit Tomaten-Basilikum-Kruste, 1132
Lammnüßchen auf Ragout mit Kartoffelsternen, 804
Lammnüsschen mit Schalottenkruste auf Rahmwirsing, 805
Lammragout an Gemüsepfannkuchen, 805
Lammröllchen im Kadayifmantel an Paprikakompott, 806
Lammrücken auf Gemüsedreierlei, 1132
Lammrücken mit glasierten Karotten, 806
Lammrücken mit Kartoffeldeckel, 807
Lammrücken mit Pfifferlingen, 807
Lammrücken unter Kräuterkruste mit Tomatenpolenta, 1133
Lammrückenfilet an Curryvinaigrette und Kartoffelreibekuchen, 1133
Lammrückenfilet auf Feta-Champignonsauce, 1134
Lammrückenfilet auf Sauce von Feigen, 1135
Lammrückenfilet auf Tomaten-Zwiebel-Kompott, 1135
Lammrückenfilet mit Champignon-Kruste, 594
Lammrückenfilet mit Cous-Cous und Champignonköpfen, 1136
Lammspieß auf blanchiertem Gemüse, 808
Lammspieße an Topinambur und Tamarillo-Scheiben, 1136
Lammsteak auf Salzstangenpuffern, 808
Lammstreifen mit Austernpilzen, 1137
Lammzöpfe mit Waffelkartoffeln, 809
Lasagne von der Kokospute, 809
Lauwarmer Räucherlachs auf Rahmporée und Spargelspitzen, 1137
Leber a la Horst, 810
Leber Berliner Art, 1138
Leber im Teig gebacken mit Nashi-Okra-Pürée, 1139
Leber in Rot, 1139
Leber neben Rote Bete Chips, 1140
Leber-Maracuja-Geschnetzeltes, 595
Leberragout in Mini-Paprika, 595

Leberspiess auf Minikürbis, 596
Lebkuchencrêpe Suzanne, 196
Lebkuchensahne mit Nashibirne, 196
Lebkuchensouffle, 197
Lebkuchensoufflé auf Mandarinenragout, 197
Leibnizhähnchenbrust an Erdnußsoße und blanchiertem Gemüse, 811
Liebesleben der Schwäne, 439
Linsen-Fisch-Frikadelle auf Paprika-Kartoffel-Spinat, 1140
Liquide Sunshine (1), 811
London bei Nacht, 198
Lotte auf Pflaumen-Zwiebel-Soße, 812
Lotte-Schinken-Röllchen auf Sauerkrautsoße, 1141
Lottemedaillons auf Paprikaragout, 1141
Lustige Ente auf Gurkengemüse, 1142
Lychee-Quark mit glasierter Nektarine, 198
Lychee-Soufflé, 42
Lychees an Erdnußcreme, 199
Lychees an Kokoscreme, 440
Macadamiapfannkuchen an Brombeerzabaione, 440
Maccharoni maître d-hôtel, 1142
Madeira-Lamm auf Roquefort-Quark-Soße, 812
Mäuseteller, 1143
Maikirschen mit Schokosahne, 441
Makrelemouse im Crêpe, 1143
Makrelenklößchen an mediterranem Gemüse, 813
Malzbierzabaione mit Früchten, 199
Mandarinen-Heidelbeer-Gratin, 200
Mandarinencrêpe mit Heidelbeerkompott, 200
Mandarinengranit, 441
Mandarinentörtchen, 442
Mandarinentortellini auf Walnußkaramel, 201
Mandarinentraum, 201
Mandarinenzabaione, 202
Mandel-Dattel-Hüttenkäse, 202
Mandelcrepe mit Erdbeer-Lychee-Sauce, 202
Mandelcrepe unter Calvadossoße, 203
Mandelpfannkuchen, 203
Mandelpudding, 204
Mandelputenschnitzel auf Curry-Sahne-Nudeln, 814
Mandelquarksoufflé, 442
Mandelrumpsteak an gratiniertem Gemüse, 814
Mandelseelachs auf schwarzen Bandnudeln und Meeresgemüse, 815
Mango mit Kokosschaum, 443
Mango Wan Tan auf süßem Reis, 204
Mango-Eierlikör-Parfait an Rotweintrauben, 205
Mango-Gratin, 205
Mango-Kokos-Suppe mit Schokobrötchen, 43
Mango-Kokossalat mit Physalis, 206
Mango-Penne, 206
Mango-Strudel, 43
Mango-Tarte auf Joghurt-Nuß-Soße, 207
Mango-Wasabi-Joghurt, 207
Mangocarpaccio mit Wan-Tan-Fruchtsalat, 443
Mangofächer auf Schokoladensoße an Schokoschaum, 208
Mangogratin, 208
Mangoigel, 444
Mangold-Zander im Nudelmantel, 1144
Mangopfannkuchen, 444
Mangoreis mit Erdbeerkompott, 209
Mangospalten auf Traubenragout, 209

Mangosüppchen, 44
Mangosüppchen mit Sekt, 209
Mangotaschen auf Joghurtsoße, 444
Mangozabaione mit Herz, 210
Maracuja-Mousse, 44
Maracujaschaum, 210
Maracujasoufflé, 211
Marinierte Brombeeren an Eis, 211
Marinierte Erdbeeren unter der Sahnehaube, 445
Marinierte Hähnchenbrust, 815
Marinierte Hähnchenschenkel mit GrillKartoffel und gebratene, 1144
Marinierte Himbeeren an Mandelspätzle, 445
Marinierte Himbeeren mit Contreaux auf Sahne, 446
Marinierte Kaki und Kaktusfeigen, 212
Marinierte Mango mit Schokoladensahne, 446
Marinierte Melonenkugeln an Minzjoghurt, 212
Marinierte Putenbrust an Pastagemüse und Zucchini, 816
Maronencreme mit kleinen Windbeuteln, 447
Maronenjoghurt an Himbeerpüree, 213
Maronenpasteten, 447
Maronensouffle, 448
Martinas Taube ist gelandet, 816
Marzipan-Aprikosen an Schokoladensahne, 213
Marzipan-Aprikosen-Süppchen, 448
Marzipan-Erdbeer-Taschen, 214
Marzipan-Pommes mit Johannisbeer-Ketchup, 214
Marzipan-Wan-Tans mit Bananen-Quitten-Ragout, 215
Marzipanapfel im Mantel, 215
Marzipanblätterteig an Traubentraum, 448
Marzipanbowling auf Feigensoße, 216
Marzipancrêpe mit Birnen-Orangen-Kompott, 216
Marzipancrêpe mit süßen Trauben, 217
Marzipanhippen mit Aprikosenblüten, 217
Marzipanpfannkuchen neben göttlicher Zabaione, 449
Marzipanquark mit Pflaumenkompott, 218
Marzipanschale, 449
Marzipantaschen auf Orangensoße, 450
Mascarpone Balla-Balla, 45
Mascarpone-Haselnuss-Lasagne, 218
Mascarpone-Kirschpfannkuchen, 219
Mascarpone-Mango-Torte, 219
Mascarpone-Pfannkuchen-Zopf, 45
Mascarponecreme, 450
Mascarponecreme mit Schokostreusel, 219
Mascarponenocken an Erdbeersoße, 220
Mascarponeschaum mit Erdbeeren, 451
Mascarponesoufflé auf Traubenragout, 220
Mascarponesoufflé mit Kiwisalat und Minzsoße, 451
Mascarponevariation a la Stefanie, 452
Mediterannée Pfanne, 817
Mediterranes Sandwich, 818
Meeresfrüchte-Ragout, 596
Meeresfrüchtepfanne, 1145
Melonen-Cocktail mit Schoko-Keks-Sahne, 45
Melonen-Himbeer-Schale, 221
Melonen-Quar-Cocktail, 452
Melonen-Ricotta-Salat mit Götter-

speisescheibchen, 46
Melonencocktail mit Mangosauce, 453
Melonencocktail mit Paradiescreme, 221
Melonencocktail mit Physalis, 222
Melonenfruchtschale, 453
Melonenkaltschale, 454
Melonenkaltschale und Mandelcrêpe mit glasierten Trauben, 222
Melonenkorb mit Kaffee-Kugeln und weißer Schokolade, 454
Melonensalat in Blätterteig, 223
Melonensalat mit Cornflakestalern, 46
Melonenschale, 223
Melonenschale mit weißer Schokoladen-Sahne, 455
Melonenschwan, 455
Mexican Schaschlik, 818
Mexicanische Tortilla mit Käse und Speck, 819
Mexikanisch gefüllte Tortilla, 597
Mie-Nudeln mit Schweinefilet und Gemüse im Wok, 597
Milchreis auf moderne Art, 224
Milchreiscocktail, 224
Milchreisplätzchen, 225
Milchshake, 225
Millefeuille von Marmelade und Schokolade, 456
Millefeuilles, 226
Millenniums - Languste, 819
Mini-Berliner de luxe, 456
Mini-Calzoni, 820
Minimangoshake mit Ingwer, 457
Mispelkompott in Blätterteigtaschen, 457
Mispelsalat, 47
Mit Mozzarella gratinierte Orangen, 226
Moccacreme auf brennenden Lychees, 458
Mohn-Grießschnitte auf Mangoschaum, 227
Mohncappucino, 227
Mohncrème, 228
Mohnsahne auf Kirschragout, 228
Mon Blanc Dessert, 228
Mondaminpudding mit Nüssen, 458
Morellen-Marzipan-Crêpe, 229
Mousse au Chocolat, 229
Müsli-Lasagne, 230
Muesliplätzchen auf Aprikosensoße, 458
Nackensteak mit Senfkruste an Kartoffel-Bohnen-Gemüse, 820
Nashi-Päckchen in Kokossoße, 230
Nashi-Wan-Tans, 231
Nashis im Mantel an Himbeer-Sahne, 459
Nektarinen an Zwiebacksoufflé, 459
Nektarinen mit süßen Radieschenbeignets à la Silke, 460
Nektarinen-Bowle, 544
Nektarinen-Yoghurt-Dessert, 47
Nektarinenplätzchen, 460
Nektarinenrosette mit Sekt-Sabajon, 48
Nektarinenshake, 231
Neptuns Muschelgeheimnis auf Farfalle, 1145
Nicoles Halloween, 1146
Nicoles Mango-Quarkschäumchen, 461
Niere auf Senfsoße, 821
Ninos Schokoladenfondue, 461
Notte italo-espanol, 1146
Nougat-Krapfen, 48
Nougat-Milchreis-Souflée unter Papaya, 232
Nougathörnchen mit Bananensahne, 49
Nougatpralinen auf glasierten Maronen, 462
Nudeln a la Kasselerbolognese, 1147

Nudeln mit Meeresfrüchten und Gemüsevinaigrette, 598
Nudeln mit Schinkenröllchen und Sahnesoße, 822
Nudelsalat in Brennesselsauce mit Mangoscheiben, 1148
Nürnberger an Paprika-Soße, 822
Nuß-Nougat-Creme, 462
Nussige Ente im Glasnudelzopf, 598
Nusstörtchen, 232
Obst an Roquefortsahne, 232
Obst-Pizza, 463
Obstplätzchen, 463
Obstträume an Vanillecreme, 233
Ofenforelle an süß-saurem Kürbiskompott, 823
Olympischer Zucker, 233
Omelett gefüllt mit Johannisbeeren, 464
Orange gefüllt mit Erdnuss-Sahne-Creme, 49
Orangen im Kokosmantel, 234
Orangen-Ananas-Lasagne, 234
Orangen-Ananas-Suppe, 464
Orangen-Erdbeer-Träume, 235
Orangen-Erdbeer-Zabaione, 50
Orangen-Mango-Crêpe, 464
Orangen-Papaya-Salat, 465
Orangen-Rosinen-Gratin, 50
Orangen-Sekt-Kaltschale, 465
Orangen-Zimt-Creme, 466
Orangenburger, 235
Orangencarpaccio mit Pistaziencreme, 236
Orangenfilet mit Nougatrosetten, 51
Orangenmascarponecreme, 236
Orangensorbet, 237
Orangenzabaione, 237
Orientalische Pfanne, 823
Orientalischer warmer Obstsalat, 466
Orientalisches Huhn in Teigmantel, 599
Orientalisches Reis-Fleisch mit orientalischer Sauce, 1148
Orientalisches Schweinefilet, 599
Päckchen von Schweinemedaillons auf exotischer Soße, 824
Palmkerncarpaccio mit Minzsahne, 467
Pampelmusen-Pfirsich-Dialog, 467
Panacotta mit Pflaumen, 467
Panettone mit zwei Cremes, 468
Panierte Cashew-Wachteln an Mango-Oliven-Ragout, 1149
Panierte Grapefruits an Marzipan-Sahne-Soße, 238
Panierte Mangospalten auf Sahnesoße, 238
Panierte Melonenbällchen, 239
Panierte Orangenfilets auf Sahnespiegel, 239
Panierte Schweinemedaillons an Porée-Blumenkohl-Gemüse, 1149
Panierte Seezunge auf Queller-Spaghetti, 824
Panierte Tofumedaillons mit Champignonrahm, 1150
Panierter Tofu mit gebratenem Fisch, 600
Paniertes Rumpsteak in Traubensoße, 825
Paniertes Schnitzel und Pesto, 825
Papapyasußße mit fritierten Trauben, 240
Papaya verdeckt mit Ingwerzabaione, 240
Papaya-Beignets, 51
Papaya-Fruchtcocktail, 241
Papaya-Zabaione, 469
Papayahörnchen auf Schokosee, 241
Papayaragout, 469
Papayasalat, 242
Paradiesblume, 242
Paradiescreme, 469
Paradiescrème an Birnensalat, 470
Paradiescreme mit gebratenen Bananen, 470

Pasta mit Kräutersauce und Lachs, 601
Penne a la Wodka, 1151
Pepino-Creme, 471
Perlhuhn im Wickel, 826
Perlhuhn mit Tempura, 601
Perlhuhnbrust auf Orangen-Ingwer-Soße, 1151
Pesche e vino, 471
Peters Papaya, 242
Petras Marillenchicken, 1152
Pfannekuchen a la Mama, 243
Pfannkuchen an Kirschen und Pumpernickel, 243
Pfannkuchen Dracula, 472
Pfannkuchen mit exotischem Gemüse und Sahnequark, 472
Pfannkuchen mit Pecannüssen, 244
Pfannkuchen mit Pflaumensauce, 473
Pfannkuchen neben zweierlei Zabaione, 473
Pfannküchlein in Nougatsoße mit Physalis, 244
Pfauenradlamm, 827
Pfirsich-Pflaumen-Carpaccio an Kokos-Zabaione, 245
Pfirsiche auf Popcorn, 245
Pfirsichkompott, 246
Pfirsichrosette a la Brigitte, 474
Pfirsichträume, 474
Pflaumen in Hörnchenteig, 52
Pflaumen-Datteln-Beignets in Marzipansoße, 475
Pflaumen-Johannisbeer-Kompott, 475
Pflaumencrepe, 246
Pflaumenjoghurt in Feigensauce, 476
Pflaumenkuchen, 476
Pflaumentarte mit Erdbeer-Joghurt-Soße, 247
Phillips Putenparade in Parmesan, 1152
Physalis in Wan-Tan-Teig, 52
Physalis mit Schokimantel, 476
Physalis-Krokant auf Mangomousse, 52
Picarde a ragette, 247
Piccata vom Kalbsfilet an Ratatoulli, 1152
Pikante Fleischwurstrolle im Rucola-Bett, 827
Pikante Florentiner Spieße, 828
Pikante Krabben auf Mandarinensauce, 1153
Pikante Lammschulter, 1154
Pikanter Melonencocktail, 10
Pikanter Seelachs mit Rahmkohlrabi, 828
Pikanter Tofu - Tempé Teller, 829
Pikanter Tofu - Tempeh Teller, 829
Pikantes Pfeffersteak mit Reispfannkuchen, 830
Pikantes Rindersteak, 1154
Pikantes, feuriges Ragout mit Fenchelschiffchen, 1155
Pina Colada, 477
Pina corazon, 7
Pink Experience, 477
Pirsichfächer auf Maracujaschaum, 478
Pistazien-Blätterteig-Windbeutel, 478
Pistaziencrêpe an flambierten Früchten, 247
Pistazienpfannkuchen, 479
Pistazienpfannkuchen mit Birnenkompott und Vanilleeis, 248
Pithayasalat mit fritierten Wan-Tans, 479
Pizza mit Schinkenhasen, 830
Pizzaplätzchen-Mandarinen-Kompott, 53
Planters-Punch, 2
Pochierte Eier, 831
Pochierte Lachsmedaillons auf Tomatenrisotto und Algensoße, 831

Pochierte Schollenfilets auf Paprikagemüse, 602
Pochierte Schweinerolle, 1155
Pochierte Seezunge, 832
Pochierter Fisch mit Knoblauchsauce, 833
Pochierter Hering in wildem Fond, 833
Pochierter Lachs an Zitronengrassoße, 834
Pochiertes Kalbsschnitzel auf einer Meerrettichsoße, 1156
Pochiertes Rinderfilet in Schalottensoße, 834
Polenta in der Schweinsroulade, 1156
Polenta mit Basilikum und Schweinestreifen, 1157
Polenta Siciliana, 835
Polentaschaum mit Himbeeren und Gummibärchen, 248
Portwein-Zabaione, 53
Preiselbeer-Schokoladen-Creme, 249
Preiselbeercrêpe, 480
Printen Rehrücken auf Hagebuttensoße, 835
Prosecco-Süppchen, 54
Pudding mit Erdbeeren, 480
Pumpernickel-Kabeljaulasagne, 1157
Pute bella Italia, 1158
Pute caramba caracho, 1158
Pute im Kräuter-Zucchini-Mantel, 836
Pute mit roten Zwiebeln, 1159
Puten-Kartoffeltürmchen, 1159
Puten-Schinken-Röllchen mit Paprika-Schalotten-Soße, 836
Puten-Spinat-Rouladen in Pfifferling-Rahm, 602
Putenbrüstchen Pistazia, 837
Putenbrust an Curry-Mango-Soße, 837
Putenbrust an Rosmarinreis, 838
Putenbrust auf Feigen-Melonen-Kompott, 838
Putenbrust auf Orangensoße, 1160
Putenbrust auf süß-saurer-Soße an exotischen Nudeln, 839
Putenbrust auf Zucchinikartoffeln, 839
Putenbrust im Kokosmantel an Blumenkohl und Sauce Hollandais, 1160
Putenbrust im Nudelbett, 840
Putenbrust in Curry mit Spinatsalat, 841
Putenbrust in Kruste, 1161
Putenbrust in Sahne-Pfeffer-Nudeln, 841
Putenbrust in Schokoladensauce, 1162
Putenbrust mit Bratkartoffeln und Pilzkompott, 1162
Putenbrust mit buntem Gemüse in der Blütenhippe, 1163
Putenbrust süß-sauer, 1163
Putenbrustfilet im Sesammantel, 1164
Putenbrustmedaillons an Frucht-Curry-Gemüse, 1164
Putenbrustmedaillons auf provenzialischer Gemüsepfanne, 842
Putenbrustmedaillons auf Salsa-Nudel-Nest, 842
Putenbrustreibekuchen an Bechamelgemüse, 843
Putenbrustroulade, 1165
Putenbrustspieß mit Ratatouille, 1165
Putenbruststreifen an Sojasoße mit buntem Gemüse, 843
Putenbruststücke mit Kokos, 1166
Putenbrustwickel an Mandarinensoße mit Rahmwirsing, 844
Putengeschnetzeltes im Reisrand, 603

Putengeschnetzeltes in der Kartoffel, 603
Putengeschnetzeltes mit Apfel und Chicoree, 1166
Putengeschnetzeltes mit Mischpilzen, Nudeln und Kürbissauce, 844
Putengeschnetzeltes mit schwarzen Nudeln, 1167
Putenherzen in Rahmsoße, 845
Putenherzenragout mit Waffelkartoffeln, 845
Putenkonkon auf buntem Teller, 846
Putenkotelett rot / weiß, 1167
Putenleber mit fritierten Zwiebeln auf Himbeer-Gorgonzola-So, 847
Putenleber mit Spargelsalat, 604
Putenmedaillons an Sahnegemüse, 847
Putenmedaillons auf Champignonrahm, 1168
Putenmedaillons im Chipsmantel am Nudelnest, 848
Putenmedaillons im Kokosmantel an Papaya-Chili-Soße, 604
Putenmedaillons im Sesammantel auf Paprika-Schalotten ..., 605
Putenmedaillons im Sesammantel auf Paprika-Schalotten-Soße, 1169
Putenmedaillons mit Marzipan-Balsamico-Soße, 848
Putenmedaillons mit pikanter Kruste, 1169
Putenmedallions auf Gorgonzolasauce, 1170
Putenragout an Gorgonzolasoße und Kartoffelkörbchen, 849
Putenragout Artischocken-Penne, 1170
Putenragout auf Blattspinat und Tomaten, 1171
Putenröllchen auf Zwiebel-Olivensauce, 1171
Putenröllchen mit rotem Kartoffelpürée, 1172
Putenröllchen mit Sahneböhnchen an Kartoffel-Speck-Gemüse, 849
Putenröllchen mit Zwiebeln gefüllt, 850
Putenroulade italienische Art, 606
Putenroulade mit Lauch und Salami, 850
Putenroulade mit Tomaten-Zucchini-Reis, 1172
Putenscheiben an gefüllten Patissons auf Tomatenragout, 851
Putenschnitzel an Gurken-Papaya-Kompott auf Senfsoße, 1173
Putenschnitzel im Knuspermantel, 1173
Putenschnitzel mit Kartoffel-Stollen-Deckel, 1174
Putenschnitzel mit Mango-Curry-Chutney, 606
Putenschnitzelecken mit Champignons, 607
Putenspieße mit Mango-Chicoree, 1174
Putensteak auf Paprikaschaum, 1175
Putenstreifen im Cashewmantel an Spinatpäckchen, 852
Putenstreifen in Käsesoße, 852
Putentasche mit Mozzarella gefüllt, 1176
Quark an Mandel-Sultaninensauce, 481
Quark-Griess-Nocken auf Zimtäpfeln, 249
Quark-Kiwi-Soufflé, 481
Quark-Müsli-Taler an Passionsfruchtsoße, 250
Quark-Palatschinken, 54
Quark-Walnussplätzchen auf Champignons, 55
Quarkauflauf auf Ragout von Orangen, 250

Quarkcreme mit Heidelbeeren, 481
Quarkknödel auf Erdbeersauce, 55
Quarkkräuter - Medaillons mit Safransauce, 607
Quarknockerln in Traubenkompott, 251
Quarksoufflé, 482
Quarksoufflé auf Erdbeerrosette, 482
Quarksouffle mit Himbeeren und Schokoladensoße, 483
Quarktürmchen mit Himbeeren, 251
Quitten-Weintrauben-Kompott, 252
Räucheraal auf Lauch-Glasnudelnest, 853
Ragout vom Kürbis mit Sauerampfer, 1176
Rahmgeschnetzeltes im Kohlrabikörbchen à la Jörg, 1177
Rainers Rindfleischpfanne, 1177
Red Snapper im Maismantel, 853
Rehmedaillons im Süßkartoffelmantel, 1178
Rehrückenfilet auf Pilzrösti, 854
Rehrückenfilet in Mandarinen-Rotwein-Soße, 854
Rehrückenfilet in Schokoladen-Rosinen-Soße, 1178
Rehrückenfilet mit Austernpilz-Zwiebelsoße, 1179
Rehrückenfilet mit Rotkohl-Apfel-Möhren-Ragout an Erd ..., 608
Rehrückenfilet mit Rotkohl-Apfel-Möhren-Ragout an Erdnuß-Pil, 1179
Reibekuchen auf Aprikosenmus, 252
Reibekuchen mit Blaubeeren an Schokosauce, 253
Reibekuchenblutwurstpuffer Kölner Art, 855
Reis in der Alge, 856
Reis mit Shrimps, Broccoli und Karotten, 1180
Reis und Weiß, 253
Reisflocken-Pfannkuchen, 56
Reispfanne, 1180
Rhabarbergratin, 254
Rhabarberkompott mit Waldmeister-Zabaione, 56
Rhabarberragout an Überraschungssoße, 483
Rheinischer Victoriabarsch, 856
Ricotta paniert mit Zitronenmelisse und Cornflakes, 484
Ricotta-Birnen-Tasche, 254
Ricotta-Brombeer-Creme, 255
Ricotta-Waffeln an Fruchtragout, 255
Ricottagratin à l‘ Orange, 484
Ricottapyramide in Pürée von Mango und Himbeeren, 485
Ricottataler mit gebrannten Nüssen, 256
Ricottatorte, 485
Riesengarnelen in Lycheesauce, 857
Rinder-Carpaccio, 1181
Rinder-Spiess auf Trompetensauce, 608
Rinderbrust Johannisbeer, 1181
Rinderfilet an Auberginenmousse, 1182
Rinderfilet an einer Schnittlauch-Joghurt-Soße, 857
Rinderfilet an gebackener Tomate und Pommes-Frites, 1182
Rinderfilet an Käsesoße, 1183
Rinderfilet an scharfer Tomaten-Soße mit Grillgemüse, 609
Rinderfilet auf alerlei Gemüse mit fritierten Zwiebelringen, 858
Rinderfilet auf Champignonrahm mit Selleriepürée, 1183
Rinderfilet auf Holunder-Schalotten-Rotweinsoße, 1184
Rinderfilet auf Kokosnuß-Paprika-Soße mit Manioktalern, 858
Rinderfilet gefesselt, 859
Rinderfilet im Lauchmantel, 1185
Rinderfilet in Marsala-Schalotten-

Sauce, 609
Rinderfilet mit Bananenschuppe und Okragemüse, 859
Rinderfilet mit Erdbeer-Ananas-Soße und gegrilltem Chicorèe, 860
Rinderfilet rheinischer Art, 860
Rinderfilet unter der Austernpilzhaube, 1185
Rinderfilet unter der Meerrettichhaube, 861
Rinderfilet unter der Rettichhaube, 861
Rinderfilet unter Paprikahaube an pikanter Kokossoße, 862
Rinderfiletmedaillons an scharfer Soße, 863
Rinderfiletmedaillons mit Austernpilzsoße, 863
Rindergeschnetzeltes mit Kartoffelchips, 1186
Rindergeschnetzeltes mit Zwiebeln, Speck und Cous-Cou ..., 610
Rindergeschnetzeltes mit Zwiebeln, Speck und Cous-Cous-Plätz, 864
Rindergulasch an Reis-Käse-Talern, 611
Rinderhack im Wintermantel, 1186
Rinderlendchen auf buntem Gemüse, 611
Rindermedaillon a la Stroganoff, 1187
Rindermedaillons im Speckmantel an Ratatouille, 864
Rindermedaillons mit Kartoffel-Rote-Bete-Rösti, 865
Rinderröllchen auf Sellerie-Speck-Soße, 866
Rinderrücken auf Schmetterlingsragout, 866
Rinderschiffchen, 867
Rinderspieß auf Curry-Reis, 867
Rinderspieß im Wickel mit Sauce Robert, 1187
Rinderspießpäckchen an Erdbeer-Zwiebel-Ragout, 868
Rinderstaek im Mangoldmantel an Basilikumnudeln, 868
Rindersteak auf Bohnen-Tomaten-Ragout an Avocadoschaum, 869
Rindersteak in Honig-Balsamico-Soße, 1188
Rindersteak in Rotwein-Schalottensoße, 869
Rindersteak mit Pestosauce, 612
Rindersteak-Roulade mit Gorgonzolasauce, 612
Rindersteakmedaillon auf Austernpilzsoße, 870
Rinderstreifen auf Gorgonzolasauce, 870
Risotto mit Tintenfisch, 1188
Risotto und Fisch, 1189
Rösti in Schokosauce, 57
Rösti mit Birne in Käsesauce, 1190
Rösti mit Trauben-Sirup-Kompott, 256
Röstis auf Joghurtsauce, 486
Röstis von der Süßkartoffel mit Brombeerragout, 257
Roquefort-Orangen-Strudel, 57
Rosette von Rinderfilet und Tomate, 1191
Rosinen-Griess in Ananas, 57
Rosinenkrapfen auf Vanillesoße, 486
Rosinenpfannkuchen mit Mango-Grapefriut-Kompott, 487
Rosinenpfannkuchen mit Papaya, 487
Rosmarin-Lamm in Gorgonzolasoße, 871
Rosmarin-Rinder-Spiess, 613
Rosmarin-Rumpsteakspieß an Schalotten-Gurken-Soße, 1191
Rosmarin-Wachteln auf Kartoffel-Fenchel-Gemüse, 871
Rot-Grünes Carpaccio, 488

Rot-Grünes Duo, 872
Rotbarbe auf Bohnenragout mit Käsesauce, 872
Rotbarbe auf Broccolisauce, 873
Rotbarben auf Zitronengrasspieß mit Süßkartoffel-Ingwer-Koko, 1192
Rotbarbenfilets an Sahnegemüse, 1192
Rotbarbenfilets auf Kokos-Chilisoße, 1193
Rotbarbenfilets auf Zucchinigemüse, 1193
Rotbarbenspieß mit Zitronengras, 873
Rotbarsch an Zitronensoße mit Spaghettinestern, 1194
Rotbarsch auf Rosmarin-Kartoffelscheiben, 613
Rotbarsch mit Gänseblümchen, 1194
Rotbarschfilet an Fried Rice, 874
Rotbarschfilet auf einer Gorgonzolasoße an Risottoschiffchen, 874
Rotbarschfilet auf Tomaten-Zwiebel-Soße, 1195
Rotbarschfilet im Reibekuchenmantel auf Zucchini-Gemüse, 875
Rotbarschfilet Orly, 1195
Rotbarschmedaillons an Roquefortsoße, 876
Rotbarschmedaillons auf Paprikaschaum, 876
Rotbarschpfanne, 1196
Rotbarschroulade auf Tomatenragout, 877
Rotbarschwickel auf Mangosauce, 877
Rote Bete und Feldsalat mit geröste-ten Nüssen, 58
Rote Grütze auf Vanillesoße, 257
Rotkohlsalat mit kleinen Reitern, 1197
Rotweinbirne auf zweierlei Saucen, 258
Rotweinbirne mit Bananenarrangement, 488
Rotweintrauben mit Feigensahne, 489
Rotzunge an Mango-Limetten-Soße, 878
Rotzungen-Zucchini-Spieße auf asiatischen Spaghetti, 878
Roulade Donald Duck, 1197
Roulade vom Schweineschnitzel mit Blattspinat, 879
Roularde von der Putenbrust, 879
Rucksack auf Sauerampfersauce, 880
Rüblitorte, 489
Rumpsteak an Sahnegemüse, 1198
Rumpsteak auf Champignonrahm, 1198
Rumpsteak auf Thunfischrisotto, 1199
Rumpsteak auf Zwiebel-Sultaninen-Soße, 881
Rumpsteak im Crepe mit Shrimpssauce, 1199
Rumpsteak im Mangoldmantel, 1200
Rumpsteak im Zucchinimantel, 1200
Rumpsteak in Rahmpilzen, 1201
Rumpsteak mit gefüllten Zucchini auf Tomatenragout, 881
Rumpsteak mit Schinkenpralinen an Kartoffelpüree, 882
Rumpsteak unter der Spinathaube, 882
Rumpsteak-Auberginen-Türmchen an Rotwein-Zwiebel-Soße, 883
Rumpsteak-Ratatouilli mit Polentanocken, 883
Rumpsteakscheiben im Mungobohnensprossen-Mangold-Mantel, 1201
Rumpsteakspieße im Speckmantel auf Rahmgemüse, 1202
Rumtopf von zu Hause, 258
Ruths Kräuterburger, 884

Safran-Griess an Weintrauben, 259
Sahne Hacksteak im Parmamantel, 1203
Sahne-Mascarpone-Creme an Himbeeren, 490
Sahnebowle, 544
Sahnetörtchen, 259
Saibling im Mantel, 885
Salat von gebratenen Heringsfilets, 885
Salatkomposition mit Rumpsteakstreifen und Risottobratlingen, 1203
Saltimbocca, 886
Saltimbocca mit Griessnocken, 614
Saltimbocca von der Hähnchenkeule, 1204
Saltimbocca von der Putenleber mit Senf-Perlzwiebelsoße, 1204
Saltimbocca von der Scholle an mediterranem Gemüse, 1205
Saltimboccaroulade, 886
Salzburger Nockerln, 260
Sandras Ananas, 490
Sate von Putenbrust, 1205
Sauerampfer-Erdbeer-Milkshake, 535
Sauerbraten auf Hirserisotto, 614
Sauerkirsch-Polenta, 58
Sauerkraut-Lamm, 887
Sauerkrautkotelett im Erdnußmantel, 1206
Sautierte Entenbrüste mit Frühlingsgemüse, 887
Sautierte Wachtel, 1206
Scaloppine mit gebratenen Artischockenherzen, 1207
Scharfe Barbe, 888
Scharfe Fusilli in Zucchiniragout, 1207
Scharfe Scholle auf jungem Gemüse, 888
Schattenmorellen mit Pumpernickelcreme, 491
Schellfisch an Gemüse, 889
Schichtspeise, 59
Schlafender Hase, 889
Schlemmersteak auf Toast mit Champignons a la Creme, 890
Schmetterlinge von Garnelen, 891
Schneebällchen in Eierlikörcreme und Pflaumenkompott, 260
Schneegestöber von Himbeere und Avocado, 261
Schneewittchenapfel, 261
Schnitzel in Salzstangenkruste, 891
Schnitzel mit warmer Ananas und Kirschtomaten, 892
Schoko-Apfel-Pfannkuchen, 491
Schoko-Bananen-Soufflé, 261
Schoko-Bananencreme, 262
Schoko-Crêpe, 262
Schoko-Crêpe mit Nashischeiben und marinierten Himbeeren, 492
Schoko-Creme mit Ingwer und Mango, 59
Schoko-Grissini, 263
Schoko-Krispies auf Himbeer-Brause-Sauce, 263
Schoko-Muffins an Mangokompott, 264
Schoko-Nuß-Sahne mit Beeren, 264
Schoko-Pfannkuchen, 492
Schokocannelloni mit Haselnußsahne, 492
Schokocreme mit marinierten Erdbeeren, 493
Schokocreme mit marinierten Erdbeeren, 494
Schokoküsse vom Winde verweht, 494
Schokokuß-Torte, 265
Schokoladen - und Heidelbeermuffins, 494
Schokoladen-Crêpe mit Lychees, 265
Schokoladen-Erdbeeren-Dessert, 60

Schokoladen-Omelett, 495
Schokoladen-Pfannkuchen, 60
Schokoladen-Trauben, 495
Schokoladencrêpe an Erdbeeren, 61
Schokoladencreme an Orangenfilets, 266
Schokoladencrepe mit Aprikosensauce, 266
Schokoladenfrüchte auf Bananenkompott, 267
Schokoladenmousse auf Nuß-Nougat-Sauce, 496
Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren, 496
Schokoladenmousse mit süß-sauren Backpflaumen, 497
Schokoladenpopcorn mit gebratenen Bananen, 497
Schokoladenpralinen auf Kirschragout und Vanilleeis, 498
Schokoladensahne an marinierten Früchten, 498
Schokoladensahne mit Baiserplätzchen, 499
Schokoladenschaum an Johannisbeeren, 499
Schokoladensoufflé, 267
Schokoladensouflée, 500
Schokoladensouflee an frischen Früchten, 500
Schokoladensuppe, 268
Schokoladensuppe a la Kalorie, 501
Schokoladensuppe mit Zimtäpfeln, 268
Schokoladenwalnusspudding, 269
Schokoladenwolken auf Bananensee, 269
Schokoladenwürfel-Gratin, 501
Schokospätzle mit Mangoragout, 502
Schokospieße mit Cornflakes-Keksen, 502
Schokosuppe mit Pflaumenbeignets, 503
Scholle auf buntem Gemüse, 892
Scholle in Mangold-Mantel, 615
Scholle mit Lauch-Variation, 1208
Schollen-Speck-Röllchen mit Kapernkartoffeln, 893
Schollenfilet an gefülltem Champignonkopf, 893
Schollenfilet auf Mangold, 615
Schollenfilet auf Wurzelsudgemüse, 1209
Schollenfilet im Weinteig auf Rahmwirsing, 894
Schollenfilets im Rote-Linsen-Mäntelchen, 1209
Schollenröllchen mit Blattspinat gefüllt, 894
Schwäbische Verführung, 1210
Schwäbischer Bauernteller, 1211
Schwarze Nudeln mit gefüllten Weißweintomaten, 1211
Schwarze Nudeln mit Tintenfischsoße, 895
Schwarzwälder-Morellen-Torte, 503
Schwein im Kohlmantel an Zitronenpfifferlingen, 895
Schwein unter der Zwiebelkruste auf Kartoffelstroh, 896
Schweinebacke grande cuisine, 897
Schweinebanane, 897
Schweinebauchgeschnetzeltes in Erdnußsauce, 898
Schweinebuch-Roulade, 616
Schweinefilet a la Feta, 898
Schweinefilet an Broccoli-Trauben-Gemüse, 899
Schweinefilet an Pfifferlingrahmsoße, 899
Schweinefilet an Pflaumenweinsoße, 900
Schweinefilet auf Apfelsoße mit Frühlingsrollen, 1212
Schweinefilet auf buntem Gemüse, 1212
Schweinefilet auf einem Sahnelauch-

bett, 900
Schweinefilet auf Walnußpürée mit Radieschen- und Frühlingsl, 1213
Schweinefilet im Kartoffelkleid, 1213
Schweinefilet im Kartoffelmantel, 901
Schweinefilet im Zucchinimantel an Feigen-Rotwein-Soße, 901
Schweinefilet in Frühlingszwiebelrahm, 1214
Schweinefilet in Pfeffersoße, 902
Schweinefilet in Pilz-Gorgonzola-Sauce, 1214
Schweinefilet in Portweinsoße mit Paprika-Bananen-Ragout, 902
Schweinefilet in Salsasauce, 616
Schweinefilet in Speckmantel, 617
Schweinefilet mit Sauerkraut und Champignonsauce, 617
Schweinefilet mit Sellerie-Bohnen-Gemüse, 618
Schweinefilet mit Selleriechips in Schalotten-Weißweinsoße, 1215
Schweinefilet schwedisch, 1215
Schweinefilet süß-sauer mit Pak-Choi, 903
Schweinefilet und fritierten Reisnudeln, 1216
Schweinefiletmedaillons an Spargelgemüse, 1216
Schweinefiletmedaillons an Spinatsoße und Kartoffel-Rösti, 1217
Schweinefiletmedaillons an Tomaten-Salbei-Soße, 903
Schweinefiletmedaillons auf Chinakohl an Sprossen-Kirsch-Tor, 904
Schweinefiletmedaillons mit Kürbissoße, 1217
Schweinefiletmedaillons unter der Haube, 1218
Schweinefiletroulade auf Gorgonzolasoße, 1218
Schweinefleischbörse mit Benedektinekartoffeln, 905
Schweinegeschnetzeltes in Kohlrabi, 1219
Schweinegeschnetzeltes mit gefüllten Teigkörbchen, 1220
Schweinekotelett an Pestonudeln, 905
Schweinekotelett an Pilz-Ragout, 906
Schweinekotelett im Kartoffelmantel, 906
Schweinekotelett in Kräuter-Senf-Kruste, 907
Schweinekotelett in Spinat-Rotweinsoße, 1220
Schweinekotelett mit Waldpilzen, 907
Schweinelendchen im Pilzmantel, 908
Schweinelendchen mit Grünkernplätzchen, 1221
Schweinelende mit Senf-Bier-Zabaione, 1221
Schweinemedaillons an Blutwursttürmchen, 908
Schweinemedaillons an Passionsfruchtsoße, 1222
Schweinemedaillons an Tandoori-Soße, 1222
Schweinemedaillons auf Birnen, 909
Schweinemedaillons auf Kartoffel-Tomatenrösti, 618
Schweinemedaillons im Blätterteigmantel, 1223
Schweinemedaillons im Weinblattmantel, 1223
Schweinemedaillons in pikanter Hoisinsoße, 1224
Schweinemedaillons mit Roquefortsoße, 910
Schweinemedaillons unter dem Mangoldblatt, 910

Schweinemedaillons unter der Süßkartoffelhaube, 911
Schweinemedallions mit Kräuterkruste, 1225
Schweinepicata mit Calvadosrahmsauce, 1225
Schweineröllchen Luzifers Art, 911
Schweineröllchen mit Ruccola gefüllt auf Pilzsauce, 912
Schweinerückensteak in der Kartoffelkruste, 912
Schweinerückensteak nach Art der schönen Margaret, 913
Schweineschnitzel im Babymantel, 913
Schweineschnitzel in Kürbiskernmantel, 1226
Schweineschnitzel mit Gemüse, 619
Schweineschnitzel mit Kartoffelhaube an, 914
Schweinespießchen mit gefüllten Spaghetti-Paprika, 915
Schweinespießchen mit Mango-Kürbis-Kompott, 915
Schweinespieße an mediterranem Gemüse, 1226
Schweinesteak in Ginsauce, 916
Schweizer Omlett mit Müsli, 504
Schwertfischspieß mit Kressesoße auf Bohnen und Kartoffeln, 1227
Seelachs in Safransauce mit Süsskartoffel-Spargelschi ..., 619
Seelachs mit Kiwisauce, 620
Seelachsfilet in Mangoldmantel, 620
Seelachsfilet in Parmesan-Hülle, 1227
Seelachsmedaillons mit Kartoffelschuppen an Tomatensoße, 916
Seeteufel an Kapernsoße mit Apfel-Fenchel-Gemüse, 917
Seeteufel an Orangen-Safran-Soße mit Risotto und Chicoree, 918
Seeteufel auf Chili-Grapefruit-Soße, 1228
Seeteufel im Zucchinimantel an schwarzen Bandnudeln, 918
Seeteufelcarpaccio, 1228
Seeteufelfilet an Rahmspitzkohl und schwarzen Nudeln, 1229
Seeteufelfilet an süß-saurem Gemüse, 919
Seeteufelspieße mit Paprika-Gemüse, 919
Seewolffilets auf Sauerampferpesto, 1230
Seezunge Grenoble, 920
Seezunge in Wirsingrahm, 1230
Seezunge mit Kartoffelschuppen, 1231
Seezungenfilet an mediterranem Gemüse, 920
Seezungenfilets Schöne Silke, 1231
Seezungenrautenteller, 1232
Seezungenröllchen mit Rote-Bete-Kartoffeln, 1232
Seezungenröllchen nach der Morgenröte, 1233
Seezungenroulade, 921
Seezungenschleifchen, 1233
Seezungenstreifen Ping-Pong, 921
Sektsuppe mit Feigen, 270
Sellerie mit Käse-Dip, 537
Sesam-Crêpes-Suzette, 61
Sesam-Lamm auf Grillgemüse, 621
Sesamente mit gefüllten Champignonköpfen, 1234
Shii-Take-Burger mit Löwenzahn, 922
Shiso-Lachs und Tempura-Lauch, 922
Shrimpscocktail mit Feigensauce und Melonen, 504
Sibylles Apfeligelchen mit Himbeergeleesahne, 270
Smartiespfannkuchen, 271
Sonniges Kalbsschnitzel, 923

Sorbet von Karambole, 1235
Soufflé an Pflaumenkompott, 271
Soufflé an Pflaumenragout, 504
Soufflé von Frischkäse, 272
Soufflierte Feigen auf Passionsfruchtpüree, 505
Soufflierter Lachs, 1235
Souffliertes Erdbeer-Dessert, 62
Souffliertes Schweinekotelett mit Ricotta, 1236
Spagetthi-Bolognese, 621
Spagetthi-Eis, 62
Spaghetti Bolognese, 1236
Spaghetti in Spinat-Ricotta-Soße, 923
Spaghetti mit Parmesansauce und Rinderfilet auf Rucola, 1237
Spaghetti Puttanesca Art, 1237
Spaghetti-Fleischpfanne mit Gurkenkörbchen, 1238
Spanischer Eintopf, 924
Spargel-Putenpfanne, 924
Spargelsteaks auf Pilzragout, 1238
Spekulatius-Schokoladen-Soufflé, 505
Spekulatiustürmchen, 506
Spicy Thunfisch, 925
Spiegelei-Milchreis, 272
Spielerei von der Orange und der Banane, 506
Spinat-Ricotta-Pfannkuchen, 272
Spinatforellenröllchen mit Gemüsekompott, 925
Spinatwickel auf Artischockenragout, 926
Spitzkohleintopf mit Schillerlocke und Roquefort, 926
Sprießende Pute, 1239
Spritzkuchen auf Fruchtragout, 507
Steak a la Lothar, 927
Steak in der scharfen Panade auf Zwiebel-Tomatenragout, 1240
Steak unter der Spinathülle, 1240
Steckerl Wickerl, 1241
Stefanies süße Lasagne mit roter Brause-Sauce, 273
Stern aus Nuß-Nougat-Creme mit Orangen, 274
Sternfrüchte-Orangen-Carpaccio, 63
Stollen-Quark-Soufflé auf Fruchtspiegel, 274
Stracciatella-Eis mit Espresso-Mokka-Sauce, 507
Stracciatellasahne an Erdbeerrosette, 274
Strammer Max mit Wachteleiern, 622
Strammer Max vom Seelachs auf Currysauce, 927
Strauß im Maismantel mit Shrimpssalat, 1241
Straussenfilet an Mango- Chutney, 622
Straussenfleisch-Mangold-Rouladen, 623
Straußenmedaillons im Kartoffelmantel, 1242
Straußenmedaillons im Sesammantel, 928
Straußenmedaillons in Erdnußsoße und gedünstetem Radicchio, 929
Straußenmedaillons mit Ingwerreis, 1242
Straussensteak auf Zucchini-Auberginen-Gemüse, 623
Straußensteak mit Bananen-Brombeer-Soße, 1243
Straussensteak mit Nudeln, 624
Straußensteak mit Nudelrösti, 929
Straußensteak mit Pommes Frites, 1244
Straußensteak mit Salsasoße, 1244
Straußensteak unter Austernpilzhaube, 930
Streifen von der Pute in Currysauce, 1245
Stubenküken auf Papaya-Apfel-Chutney, 930

Stubenküken auf Rotweinragout, 931
Stubenküken mit Kartoffelnestern, 931
Stubenküken mit Pilzragout, 932
Stubenküken mit Spinatnudeln und Bananen-Curry-Soße, 1245
Stubenkükenbrüstchen mit einer pikanten Schokoladensauce, 1246
Studentenfutter-Gebäck, 63
Studentenpfannkuchen an flambierten Lychees, 275
Studententaler an Himbeersoße, 508
Südamerikanischer Kaiserschmarrn, 64
Südseetraum für Studenten, 275
Süppchen mit kandierten Birnen, 276
Süss-Asiatische Lasagne, 64
Süß-Saure Kürbispfanne, 1246
Süß-Saurer Gratin, 1247
Süss-Saures Hähnchen auf asiatischen Spagetthi, 624
Süße Apfelravioli, 276
Süsse Aprikosen im Schlafrock, 508
Süße Aprikosensuppe mit gebratener Kokosnuß, 509
Süße Canneloni, 277
Süße Ente, 1247
Süsse Frühlingsröllchen, 65
Süße Frühlingsrollen, 509
Süsse Frühlingsrollen, 277
Süße Frühlingsrollen Nicole, 510
Süße Frühlinsrolle, 278
Süße Glasnudeln, 278
Süße Hirse mit Kirschen, 510
Süße Käsebällchen, 510
Süße Karotten, 511
Süße Kartoffelrösti auf Pflaumenkompott, 511
Süße Knödel auf Fruchtragout, 279
Süße Lasagne, 512
Süße Nudeln an Ananaskompott, 279
Süsse Orangensuppe, 280
Süße Pasteten im Pflaumensee, 280
Süße Pizza, 512
Süße Polenta auf Mangoscheiben, 513
Süße Pute, 1248
Süße Reibekuchen auf Rhabarberkompott, 280
Süße Reibekuchen mit flambierten Himbeeren, 513
Süsse Röstis mit Kraftmalzzabaione, 281
Süße Trauben in der Orangenschale, 514
Süsser Bulgur mit Melone, 65
Süßer Cous-Cous mit karamelisierten Trauben, 281
Süßer Nudelsalat, 282
Süßer Orangen-Avocadosalat, 514
Süßer Rösti mit Orangenfilets, 515
Süßer Schokoladenreis mit Birne, 282
Süßer Spaghetti-Rösti, 515
Süßes Cous-Cous, 516
Süßes Omelett mit Schokolade und Passionsfrucht, 516
Süßes Papayasüppchen, 517
Süßes Walnuß-Omelett, 283
Süsskartoffel-Schweinefleisch-Carpaccio, 625
Surf & Turf auf Kirschtomaten und Bohnen, 1248
Surf ‘n turf auf Mangold, 1249
Sweet as T, 517
Sweet toast, 518
Tacos Andretino, 932
Tagliata demanso, 933
Taninas Götterspeisen-Domino, 518
Tarte Tatin, 283
Teller-Frucht-Gratin, 66
Tempura von Bananen, 66
Thailändische Banane mit Kokosflocken, 66
Thunfisch auf Blattspinat mit Ziegenkäse, 933
Thunfisch auf Safran-Nudeln mit Zitronensoße, 934

Thunfisch in Avocadosauce, 935
Thunfisch mit Avocado-Spinatdeckel, 1249
Thunfisch mit Grillgemüse, 935
Thunfischfilet an Sahne-Gemüse, 1250
Thunfischfilet mit Wokgemüse an Ingwersoße, 935
Thunfischmedaillons unter der Olivenkruste, 1251
Thunfischsteak im Fenchelbett an Tomatengnocchi, 1251
Thunfischwürfel an Gemüse, 1252
Thymian-Ente mit Schafsfüßen, 1252
Tintenfischringe auf Gemüse-spaghetti, 1253
Tirami Kiwano, 284
Tiramisu, 519
Tiramisu mit Passionssoße, 285
Tiramisu-Experiment, 519
Tobias Auberginenpfännle, 936
Tofu-Auberginen-Türmchen, 937
Tofu-Sandwich-Pfanne, 1253
Tofumedaillons mit Fächeraubergi-nen und Tomaten-Paprika-Sala, 937
Tofuragout in Tomate, 625
Tofuschnitzel, 938
Topfpalatschinken, 519
Tortelett von Lojewski, 285
Tortentürmchen, 520
Tranchen von Forelle, 1254
Trauben-Mascarpone-Gratin, 286
Trauben-Quitten-Ragout unter Schattenmorellenjoghurt, 520
Traubenblinis, 286
Traubenkaltschale, 287
Traubenkompott mit Maronen, 287
Traubenragout mit Schneeklößen, 288
Traumboot Banane, 521
Trevisano-Spaghetti und Nougat-Putengeschnetzeltes, 938
Trilogie von der Paprika an Enten-brust, 939
Trilogie von Negerküssen, 521
Tropical-Pfannkuchen, 288
Tropischer Drink, 545
Truthahnscheiben an Balsamico-Soße, 1254
Türkisches Bananendessert, 289
Überbackene Blaubeeren in der Me-lonenschale, 289
Überbackene Mango, 290
Überbackene Orangen, 522
Überbackener Feigenstern mit Man-delschaumsauce, 290
Überbackener Kirschkompott, 522
Überbackenes Schweinerückensteak auf Madeira-Sauce, 939
Ufos auf Spaghetti Napoli, 940
Ullas Chaosmenü (1), 941
Ullas Chaosmenü (2), 290
Undine ai Broccoli, 941
Vaniilecreme mit Feigenkompott, 523
Vanillecreme auf karamelisierten Orangen, 523
Vanilleeis im Kirschsud, 291
Vanilleeisberg mit Kokosraspeln, 291
Vanilleeistraum mit fruchtiger Sah-ne, 292
Vanillepudding, 292
Vanillepudding mit Kirschragout, 524
Vanillepudding mit Pfirsich und Blaubeeren, 67
Vanillequark-Nocken auf Weintrau-benragout, 524
Vanillestollen auf Pflaumenragout, 525
Variation vom Apfel, 1255
Variation vom Kalbssteak, 942
Variation von Aubergine und Schweinefleisch, 942
Variation von Beeren und Avocado,

525
Variation von Quark, Trauben und Plätzchen, 293
Variation von Surimi, 1255
Variationen von der Banane, 293
Vegetarische Versuchung, 1256
Vegetarisches Omelette an Tomatensoße, 1256
Vegetarisches Pfannengyros, 943
Verhüllte Apfelstücke, 294
Verhüllte Bananen, 294
Verlorene Haselnußtafel im Griessoufflé, 295
Versteckte Erdbeeren auf Pfeffer-Nektarinen, 295
Versteckte Feige in Yufka-Teig, 67
Versteckte Hähnchenbrust mit Linsen im Wan-Tan-Blatt, 1257
Versteckte Pute, 1258
Versteckte Pute mit Pastinaken-Chips, 1258
Victoria Victory (2), 943
Victoria Victory (3), 296
Victoriabarschfilet mit Brezelkruste, 1259
Viele Herzen auf Kartoffelrösti, 1259
Vitamincocktail, 7
Volkers Leibgericht, 1260
Wachtel auf der Palme, 1261
Wachtel auf Waffelkartoffeln, 944
Wachtel im Weinblattmantel, 1261
Wachtel-Kaki-Ragout in Tonschale, 1262
Wachteln an Paprika-Mango-Soße mit Nudelnestchen, 944
Wachteln an Zucchini-Möhrengemüse, 1262
Wachteln auf Auberginentörtchen, 1263
Wachteln im Mantel, 1263
Wachteln in zweierlei Sesam, 1264
Waffel-Lasagne, 296
Waffeln mit Eierlikör und marinierten Himbeeren, 297
Waffeln mit heißen Kirschen, 297
Waffeln mit Nektarinen und Apfelmus, 297
Waldmeistersüppchen mit Schokoladentoast, 298
Walnuss-Eierlikör-Soufflee, 68
Walnuss-Pfannkuchen an Kirschen, 298
Walnuß-Quark-Soufflé, 526
Walnußcrêpe auf Ananaskompott, 299
Walnußsouflée an Mango-Orangen-Salat, 299
Walnußsouflée mit Grapefruitfilets, 300
Wan Tan Körbchen mit Früchtequark, 300
Wan Tan Teig gefüllt, 301
Wan Tan-Trauben-Lasagne, 68
Wan-Tan-Teig-Quark-Lasagne, 526
Warme Chilipflaumen, 69
Warme Sternfrucht mit Joghurt-Sekt-Zabaione, 527
Warmer Chefsalat, 1264
Warmer Grießschaum mit Ananas-Orangen-Kompott, 527
Warmer Kürbis mit Sultaninensauce, 528
Warmer Red Bull-Cocktail, 10
Warmer Salat mit Weinblattmayonnaise und Schweinefilet, 944
Warmes Eis mit Schokoladensternfrucht, 528
Wassermelone an Marsala-Zabaione, 301
Weintrauben gefüllte mit Pinienpesto auf Blutorangensoße, 529
Weintrauben-Passionsfrucht-Süppchen, 302
Weintraubenrebe, 529
Weiße Schokoladenmousse auf glasierten Kumquats, 302
Weißwurst in Weinteig, 1265
Weißwurstragout mit Senfzabaione,

945
Weizenbratschnitten im Eimantel mit Käsesoße, 946
Weizengyros-Pitas mit Möhren-Sprossen-Salat, 1265
Weizenkleieplätzchen auf Pflaumensauce, 303
Weizensteak an Sahne-Gemüse, 946
Weltcupmenue (2), 1266
Westfälische Götterspeise, 529
Wildschwein im Mantel an mediterranem Gemüse, 947
Wildschwein im Parmawickel, 1267
Wildschweinrücken auf Heidelbeer-Birnen-Soße, 1267
Wildschweinrücken auf Mango-Chutney, 626
Wildschweinsteak an Curry-Knoblauch-Gemüse, 1268
Wildschweinsteak mit gefüllten Pasteten, 1268
Wildschweinsteak mit Schinken-Pflaumen auf einem Austernpilz, 1269
Windbeutel mit Beerenragout und Vanille-Überraschung, 303
Wok-Gemüse mit Bioreis, 947
Würstchen an Rösti, 948
Würstchenragout mit Kartoffel-Käse-Röstis, 1269
Xavers Ente, 1270
Yams in Weißweinschaumsauce, 530
Yes, 530
Yoghurttrikolore mit Erdbeerschaumzucker, 304
Yufkaroulade auf Kürbissauce, 948
Zabaione mit Johannisbeeren und Datteln, 304
Zabaione von Balsamico mit Beerenragout, 305
Zabaione von Kokosraspeln, 531
Zackenbarsch auf Kartoffelschnee, 949
Zackenbarschfilet mit Trüffelschuppen, 949
Zackenbarschmedaillons in Kapernbutter, 1271
Zander im Polentakleid, 1271
Zander in der Paprika, 626
Zander in Meerrettichsoße, 950
Zander unter der Haube, 950
Zanderfilet in Weißwein-Kräutersoße an Wurzelgemüse, 951
Zanderfilet unter der Kartoffelhaube, 951
Ziegenkäse mit Mangospalten, 531
Zimtbirne und Schokocrossies, 305
Zimtknödel auf Mangokompott, 306
Zimtquark mit Früchten, 306
Zimtspaghetti in Vanilleeis, 307
Zimtwaffel mit Trockenobst, 532
Zitronengras-Reis-Suppe mit Shrimps, 1272
Zitronenkuchenlasagne mit Himbeeren, 69
Zitronenmousse, 70
Zitronenquark satt, 532
Zitrusgratin mit Zabaione, 307
Zopf vom Thunfisch, 952
Zucchini gefüllt al - Italiano, 952
Zucchini in Speckstreifen, 1272
Zucchini unter Forellenwürfeln, 1273
Zucchini-Mozzarella-Fleisch-Spiess, 627
Zucchinirisotto an Perlhuhnbrust, 1273
Zweierlei Rindermedaillons an Königinpastete, 1274
Zweierlei von der Birne, 533
Zweifarbiger Griesspudding an flambierten Früchten, 308
Zwiebackgratin, 533

PAPRIKA
Agauer Rüblipfannkuchen, 73

Alpenländischer Apfelschmarrn mit Apfelröster, 73
American Chicken mit Rosmarinkartoffeln, 629
American deep fried chicken legs, 629
Ananas bellevue, 74
Ananas in Marzipansahne, 74
Ananas Kapstadt, 75
Ananas mit Mäusespeck, 75
Ananasbeignets auf Kokossauce, 75
Andreas- barscher Mantel, 630
Angebratener Lachs auf Soja-Seegras-Bett, 630
Anisforelle, 631
Apfel Großmütterchen-Art, 76
Apfel im Schlafrock, 76
Apfel-Bananen-Gratin, 77
Apfel-Rum-Beignets, 77
Apfel-Tiramisu, 78
Apfel-Trauben-Törtchen, 78
Apfelbecher, 79
Apfelbeignets, 79
Apfelbeignets mit marinierten Trockenfrüchten, 80
Apfelbeignets mit Vanillesauce, 80
Apfelburger mit Blaubeerketchup, 81
Apfeldickmilchcreme, 81
Apfelgratin, 82
Apfelgriess, 82
Apfelküchlein, 83
Apfelmustorte, 83
Apfelpfannkuchen, 84
Apfelscheiben im Teigmantel auf Zimtsoße, 84
Apfelspalten auf Quark, 85
Apfeltaler auf Johannisbeercreme, 85
Apfeltarte an Aprikose, 86
Apfeltartelett, 86
Apfeltartelettes auf flambierten Orangen, 87
Aprikosenkompott mit Joghurttimbal, 87
Aprikosenmilschkaltschale, 88
Aprikosenmus mit Häubchen, 88
Aprikosensahne mit Mangofächer, 88
Aprikosenstrudel, 89
Armer Ritter, 89
Armer Ritter mit Pflaumenkompott, 90
Artischockenragout mit Kalbssteak, 631
Asiatisch-Amerikanisch-Indisches Dinner (1), 632
Asiatisch-Amerikanisch-Indisches Dinner (2), 90
Asiatisch-Amerikanisch-Indisches Dinner (3), 5
Asiatische Gemüsesuppe, 632
Asiatische Reispfanne, 633
Asiatisches Allerlei, 634
Asiatisches Omelett, 634
Auberginentruthahn an Kräuteröl, 635
Aufgeweckte Birne, 91
Avocado-Cocktail, 91
Avocado-Kiwisalat, 92
Avocado-Shrimps-Cocktail, 5
Bachsaibling im Möhren-Sellerie-Nest, 635
Bachsaibling Möllerin, 636
Backapfel, 92
Balsamico-Pute an Auberginenstäbchen und Kichererbsenbällche, 636
Bananen- Himbeer- Püree an Wan tan, 93
Bananen-Erdnuss-Sandwich a la Elvis, 93
Bananen-Ingwer-Suppe, 94
Bananen-Joghurtdrink, 539
Bananen-Kokos-Schale, 94
Bananen-Kompott mit gebackenen Kadayif-Bananen, 95

Bananen-Lebkuchen-Beignets, 95
Bananen-Nuß-Krapfen, 96
Bananen-Pflaumenspieße, 96
Bananen-Schokoladen-Creme, 97
Bananencreme an brennenden Trauben, 97
Bananencreme mit Tamarillos, 98
Bananengötterspeise mit Pfirisch, 98
Bananenmilch mit karamelisiertem Popcorn, 98
Bananenmilchshake, 99
Bananenmousse auf Schokolade, 99
Bananenwaffel mit geschlagener Sahne, 100
Bayerische Cremes, 100
Baywatch Menü (1), 637
Baywatch Menü (2), 101
Beerencocktail, 5
Beerenpancake, 101
Beflügelte Ente, 638
Bergsaibling in Erdnußbutter an Zitronenpüree, 638
Berner Rösti mit Schweinefiletscheiben in einer Olivensauce, 639
Beschwipste Birne, 102
Biene Maja Menü (2), 639
Biene Maja Menü (3), 102
Birnen in Rosen-Ingwer-Minzsoße, 103
Birnen-Roquefort-Salat, 103
Birnenbeignets, 104
Birnenclafouti, 104
Birnenmilchshake, 539
Birnentarte an Schokoladensauce, 104
Bisquittörtchen an karamelisierten Birnen, 105
Blätterteigpastete mit Frischkäse-Trauben, 105
Blaubeerpfannkuchen, 106
Blaubeerpfannkuchen mit Melonenkaltschale, 106
Blaue Phase / Schwarz 23, 107
Blutwurstspieße an Süßkartoffelpürée und Senfsoße, 640
Bohnenburger auf Kartoffeln, 640
Brandytiramisu, 107
Bratwürste mit Kartoffelchips, 641
Bratwurst-Auberginen-Spieß im Ausbackteig, 641
Brie auf Orangenfilets, 108
Brombeerplätzchen an Vanillesahne, 108
Brombeertörtchen, 109
Bunte Buffetplatte, 642
Butterkekslasagne a la Peter, 109
Buttermilchsuppe mit Papayabeignets, 110
Calamari gefüllt mit Bohnen, 642
Camembertbeignets an Erdbeeren, 110
Campari-Zabaione, 111
Canneloni-Auflauf, 643
Cappucino Exotic, 111
Cashew-Apfel, 112
Chaos von Bananen, 643
Chaos von Marshmallows, 112
Chicken for the president, 644
Chinesische Kasselerpfanne, 645
Cocktail von Kaktusfeigen und Sahne, 113
Cognac-Orange, 113
Cookies, 114
Cordon Bleu vom Lachs auf Rahmwurzeln, 645
Cornflakes-Konfekt, 114
Cous-Cous an Apfelkompott und karamelisierten Nüssen, 115
Crêpe an Maronensauce, 116
Crêpes Suzette, 117
Creme Catalan, 115
Crepe- Rondell, 116
Crepes mit Venusbrüstchen, 116
Crepeschnitte, 117
Crevettencocktail, 6
Crossies von Erdbeeren und Cashewkernen, 118

Currygeschnetzeltes mit Pilzen und Lauch, 646
Danielas Düsseldorfer Senftöpfchen, 646
Danielas Fischtraum in Blau, 647
Daniels Ente ist gelandet, 647
Das Lamm im grünen Beet, 648
Das vier Gänge Dessert, 118
Datteln im Hähnchenbein, 648
Dattelomelett mit Pflaumenkompott, 119
Deutsch-Italienische Freundschaft, 649
Dialog von Kiwi und Kirsch, 119
Die schöne Müllerin, 649
Doppelter Pfannkuchen an Ananas-Blaubeer-Salat, 120
Dorsch auf Senfsoße, 650
Due Pomodori N°2, 650
Echte bayerische Schokoladencreme, 120
Eglifilet in Kräutersauce, 651
Eierlikörsuppe mit Rosinen, 121
Eierpunsch mit Whiskey, 539
Einer flog über das Kuckucksnest, 651
Eis auf Toast, 121
Eissportlerbowle, 122
Ente auf Zitronengrasspieß mit Mandarinensoße, 652
Ente mit Kartoffel-Möhren-Gemüse an Maistalern, 652
Ente Paradies, 653
Ente rapido, 653
Entenbrust auf Paprika-Mais-Soße, 654
Entenbrust a la Cote d ‘Azur, 654
Entenbrust an Bohnen-Erdnuß-Gemüse, 655
Entenbrust an pikanter Schokoladensoße und Mandarinen, 655
Entenbrust auf Kaktusfeigensoße, 656
Entenbrust auf Schalotten-Rotkohl-Soße, 657
Entenbrust auf Shii-Take-Soße und gebackenen Trüffelkartoffe, 657
Entenbrust auf Weintrauben, 658
Entenbrust auf Weintrauben-Maronensoße, 658
Entenbrust im Honig-Sesam-Mantel mit Cheddar-Wirsing-Rahm, 659
Entenbrust in Rum-Rosinen-Soße, 659
Entenbrust mit Bandnudeln an Zucchinisoße, 660
Entenbrust mit Zuckerrübensauce, 660
Entenkeulen auf Trauben-Mandel-Soße an Kartoffel-Sauerkraut, 661
Entenragout mit Birnenspalten, 662
Erbeercarpaccio mit Orangen-Mascarpone, 122
Erdbeer-Keks-Zabaione, 123
Erdbeer-Kiwi-Carpaccio, 123
Erdbeer-Kiwi-Shake, 540
Erdbeer-Kokos-Schale, 124
Erdbeer-Krokant-Joghurt mit Kiwi, 124
Erdbeer-Walnussalat mit Schokospänen, 125
Erdbeerclafouti, 125
Erdbeeren auf Toastblüte, 126
Erdbeeren mit Grappa-Zabaione, 126
Erdbeerhörnchen, 127
Erdbeerquark mit Apfelraspel, 127
Erdbeersalat, 128
Erdbeersouffle, 128
Erdbeerträume, 128
Erdbeertraum mit Melone, 129
Erinnerung an Mama, 129
Espressopfannkuchen, 130
Estragonforelle im Lauchmantel und Kartoffeltarte, 662
Exotische Früchtecreme mit geröste-

tem Sesam, 130
Exotischer Garnelencocktail, 6
Exotisches Saltimbocca, 663
Falscher Mailänder, 663
Falscher Pflaumenkuchen, 131
Falsches Eis, 131
Falsches Kotelett mit Möhrensauce, 664
Feige im Schlafrock auf Kiwisauce, 132
Feigen im Kleid, 132
Feigen im Kokosmantel, 133
Feigen-Ananas-Gratin, 133
Feigenkaltschale mit Marzipanerdbeeren, 134
Feigenspalten mit gebrannten Mandeln, 134
Feigentörtchen, 135
Feldsalat mit Fischstäbchen und gefüllten Champignonköpfen, 664
Feurige Fruchtschale, 135
Filet im Wickel, 665
Filetsteak französischer Art, 665
Fisch in Gemüse-Kräutersud, 666
Fisch mit Kapernbutter, 666
Fischfarce im Weinblattmantel an asiatischen Nudeln, 667
Fischragout mit Rosmarinkartoffeln, 667
Flambierte Bananen in Cappucino-Zabaione, 136
Flambierter Fürst, 136
Flambierter Obstsalat in Baby-Ananas, 137
Flambiertes Fruchtragout mit Eischneebordüre, 137
Forelle an Walnußsoße mit Austernpilzen und Sellerie, 669
Forelle auf Paprikaspaghetti, 669
Forelle im Lauch-Schinken-Mantel mit Blumenkohlschaum, 670
Forelle im Speckmantel auf Tomatensoße, 671
Forellenfilet an Zitronengrassoße und Auberginen, 671
Forellenfilet im Spaghettiwickel, 672
Forellenfilets mit Kartoffelschuppen, 672
Forellenmedaillons auf gebratenen Apfelscheiben, 673
Forellenröllchen an Kräuter-Reis, 673
Französisches Hotelierschweinchen auf italienischen Nudeln, 674
Fried Chicken mit Broccoliröschen, 674
Frischkäsebällchen mit Nougat-Eierlikör-Soße, 138
Fritierte Bananen auf Schokoladensoße, 138
Fritierte Bananen-Schinkenrolle, 139
Fritierte Birnenspalten mit Kokosträumen, 139
Fritierte Hähnchenbrust auf Sherry-Limonensoße, 675
Fritierte Marzipanbällchen, 140
Fritierte Panettone mit Ricotta-Bananencreme, 140
Fritierte Pflaumen in Erdnusscreme, 141
Fritierte Putenwürfel an Mangospalten mit Pilzgratin, 675
Fritierte Wan Tans mit Himbeerkompott, 141
Fritiertes Eis, 142
Fruchtfilets in Marzipansoße, 142
Fruchtgratin mit Joghurtsoße, 142
Fruchtige Currypfanne mit Schweinefilet, 676
Fruchtige Entenbruststreifen, 677
Fruchtpfannkuchen, 143
Fruchtsalat, 143
Fruchtwindbeutel, 144
Früchte-Müsli-Plätzchen an Rotweinbirne, 144
Frühlingsrolle, 677
Frühlingsrolle auf grüner Wiese, 678
Frühlingsthunfisch, 678

Fusilli im Paprikakörbchen und Seeteufelschmetterlinge, 679
Gamba-Paprika-Spieß, 679
Gambas im Kartoffelkleid, 680
Gambas im Kartoffelrock an Curry-Bananen-Soße, 680
Ganz falscher Hase, 681
Gebackene Banane auf Quittenkonfitüre, 145
Gebackene Bananen auf Fruchtragout, 145
Gebackene Fischfilets mit italienischen Kartoffelscheiben, 681
Gebackene Früchte auf zwei Saucen, 146
Gebackene Knusperfeige, 146
Gebackener Camembert auf Himbeersoße, 147
Gebratene Beinscheibchen an Paprika-Porrée-Gemüse, 682
Gebratene Bohnen mit Schweinefleischscheiben, 683
Gebratene Hähnchenbrust mit Steinpilzrisotto und Specksoße, 683
Gebratene Hühnerleber mit Apfelplätzchen, 684
Gebratene Wachteln auf Zucchinispaghetti, 684
Gebratenes Haifischsteak im Glasnudelbett, 685
Gebratenes Hasenrückenfilet auf Wacholderrahmsauce, 685
Gedünstete Birne, 147
Geeistes Kirschsüppchen, 148
Gefüllte Apfelhälften mit Himbeer-Zabaione, 148
Gefüllte Aubergine an Tamarillosoße mit Bratkartoffeln, 686
Gefüllte Auberginen mit Thunfischragout auf Tomatennudeln, 687
Gefüllte Avocado an Eischnee, 149
Gefüllte Babyananas mit Rotwein-Buttersoße, 149
Gefüllte Champignonköpfe an Dill-Nudeln, 687
Gefüllte Champignonköpfe an Ratatouille-Gemüse, 688
Gefüllte Erdnußpfannkuchen auf Feigensoße, 150
Gefüllte Kalbsmedaillons mit Pflaumensoße, 688
Gefüllte Kalbstasche mit Koschis Mozzarellawürfeln, 689
Gefüllte Kaninchenkeule, 690
Gefüllte Kaninchenkeule auf Sauerampfersoße, 690
Gefüllte Kasselertaschen an Shii-Take-Rahm, 691
Gefüllte Mandarine, 150
Gefüllte Marzipandatteln an Avocado-Ingwer-Kompott, 151
Gefüllte Marzipanpralinen, 151
Gefüllte Paprikaschiffchen mit sauren Lammfilets, 691
Gefüllte Quarkcrêpes, 152
Gefüllte Reispfannkuchen, 152
Gefüllte Rosenköhlchen mit Austernpilzen und Trüffelkartoffe, 692
Gefüllte Rotweinbirne an Kumquatkompott, 153
Gefüllte Salbei-Wachteln mit Schalotten-Lychee-Soße, 692
Gefüllte Schweineroulade mit Zwiebelsoße, 693
Gefüllte Seeteufelnudeln auf Sauerampfersoße, 693
Gefüllte Seezunge mit Garnelenschwänzen, 694
Gefüllte Seezunge mit Kartoffel-Karottenragout, 694
Gefüllter Apfel mit Gorgonzola, 153
Gefüllter Bratapfel, 154
Gefüllter Hähnchenschenkel an Spaghetti-Paprika-Sahnesoße, 695
Gefülltes Kalbschnitzel mit Sahne-

spaghetti, 696
Gefülltes Kalbsfilet mit Crevetten, 696
Gefülltes Kalbsfilet mit Schwarzwurzelsauce, 697
Gefülltes Kaninchen an marinierten Kräutern, 697
Gefülltes Rumpsteak mit Nudelschiffchen, 698
Gefülltes Stubenküken mit Steinpilz-Mangold-Soße, 698
Gefülltes Thai-Omlett, 699
Gefülltes Vanillecrêpesäckchen, 154
Gegrillte Garnelen auf Artischockenbett, 699
Gegrillte Hähnchenbrust auf mediterranem Gemüse, 700
Gegrilltes Heringsfilet an Paprika-Cous-Cous, 701
Gegrilltes Rinderfilet in Kokosoße, 701
Gelackte Entenbrust, 702
Gemüse aus der Strumpfhose, 702
Geschmolzener Camembert auf Lycheekompott, 155
Geschmorte Kaninchenkeule in Trauben-Leberwurstsauce, 703
Geschmortes Kalbsfilet in Gorgonzolasauce, 703
Geschnetzelte Kaninchenkeule in Käsesauce, 704
Geschnetzeltes, 704
Geschnetzeltes vom Rind, 705
Gespießtes Rind, 705
Glacierte Apfelspalten mit Erdnusscreme, 155
Glacierte Entenbrust auf buntem Gemüse, 706
Glasierte Ananas und Erdbeeren auf süßer Sahne, 155
Glasierte Entenbrust, 706
Glasierte Geflügelleber mit Trauben-Balsamico-Sauce, 707
Glasierte Hähnchenschenkel, 707
Glasierte Himbeeren mit Avocado, 156
Glückliches Schweineschnitzel, 708
Götterspeise mit Apfelbeignets, 156
Granatapfel trifft Feige im eigenen Saft, 157
Grapefruit-Lasagne, 157
Grapefruitkaltschale, 158
Grapefruitpizza, 158
Grapefruitquark, 159
Gratin von Mango und Kiwi, 159
Gratinierte Ananas, 159
Gratinierte Baby-Ananas, 160
Gratinierte Baby-Ananas mit Sekt-Zabaione, 160
Gratinierte Feigen auf Nektarinenpüree, 161
Gratinierte Früchteträume, 161
Gratinierte Himbeeren mit Schokoladen-Mandel-Sauce, 162
Gratinierte Papaya mit Baiserhaube, 162
Gratinierte Schweinemedaillons an lauwarmem Salat, 708
Gratinierte Schweinemedaillons auf Kartoffelgemüse, 709
Gratinierter Bananen-Apfelsinen-Salat, 163
Gratinierter Dill-Wels auf Sepia-Spaghetti, 709
Gratinierter Mascarponeschnee mit gelierten Kirschen, 163
Gratinierter Popcornbaiser, 164
Gratiniertes Kalbsfilet mit gefüllten Canneloni, 710
Gratiniertes Rinderfilet mit Wirsinggemüse, 711
Gratiniertes Schweinefilet an Avocado-Gorgonzola-Soße, 711
Gratiniertes Straußensteak an Rotweinsoße, 712
Grieß-Flammeri, 164
Griess-Soufflé, 165

Griessapfel gefüllt, 165
Griessoufflé mit Erdbeersalat, 166
Grießpudding an Pflaumenkompott, 166
Grießpudding mit Mangocarpaccio und heißen Kirschen, 167
Grüne Bandnudeln mit süß-saurem Schweinefleisch, 712
Grünkohl mit Kaninchenragout, 713
Gummibärchen-Schoko-Kadayif auf Pfirsichragout, 167
Gurken-Kirsch-Bananen-Salat, 168
Gurkenkaltschale, 540
Hackfleischroulade im Gemüsebett, 713
Hackfleischsäckchen auf Pfeffersoße mit Tomaten-Auberginen-G, 714
Hackfleischstrudel an Gorgonzolasoße, 714
Hackfleischwürstchen mit Knöpfle, 715
Hackspieße an Kräuterdip, 716
Hähnchen im Kartoffelrock, 716
Hähnchen im Sesam-Mantel auf Ananas-Soße, 717
Hähnchen-Gemüse Eintopf, 717
Hähnchen-Nuß-Piccata, 718
Hähnchenbrust an mediterranem Gemüse, 718
Hähnchenbrust auf Champignonsoße mit Auberginensandwich, 719
Hähnchenbrust auf Orangen-Karamelsoße, 719
Hähnchenbrust auf Pak-Choi und fritierten Brennesseln, 720
Hähnchenbrust im Haselnußmantel, 721
Hähnchenbrust im Linsenmantel auf Zucchinischaum, 721
Hähnchenbrust im Mangoldmantel, 722
Hähnchenbrust im Mantel mit Grünkohl und Käse-Pürée, 722
Hähnchenbrust im Pak-Choi-Mantel auf Weißweinsoße, 723
Hähnchenbrust im Rotweinsud auf Pfifferling-Rahm, 723
Hähnchenbrust mit Hüttenkäsehaube, 724
Hähnchenbrust mit Johannisbeerspaghetti, 724
Hähnchenbrust mit Zucchinideckel an Stampfgemüse, 725
Hähnchenbrustfilet an Chinakohlgemüse, 726
Hähnchenbrustmedaillons an Dattelsoße, 726
Hähnchenbrustmedaillons mit Gemüseschuppen, 727
Hähnchenbrustpiccata auf Bohnenrahm, 727
Hähnchenbrustroulade mit Spargel-Tomaten an Spinatsoße, 728
Hähnchenfilets auf Champignonbeet und Ingwersauce, 728
Hähnchenkeule auf Artischockenböden, 729
Hähnchenkeule im Speckmantel, 729
Hähnchenragout an Basilikumpesto auf Schmorgemüse, 730
Hähnchenschenkel Jäger Art, 730
Hähnchentasche a la Cordon Bleu, 731
Häschen am Spieß, 731
Haferflockencocktail mit kandierten Zitrusfrüchten, 168
Haferflockenorangentortilla, 169
Haifischsteak mit Pommes Parisiennes, 732
Halbgefüllte Putenroulade auf Pastalöckchen, 733
Hamburger, 169
Hamburger Pfannfisch vom Karpfen, 733
Hamburger Stübenküken, 734
Hamburgervariation von Tanja und Rainer, 734

Hase auf Schokoladensauce, 735
Haselnuß-Zabaione mit Pfläumchen, 170
Haselnusspfannkuchen mit Eierlikörsauce, 170
Haselnußsouflée, 171
Haselnußtofu im Weinteig an Erdbeerpürée, 171
Hasenfilet in Schattenmorellensoße, 735
Hasenfilet in Tomaten-Sahne an Gnocchi, 736
Hasenrücken auf Steinpilzsoße, 736
Hasenrücken unter dem Pilzgratin, 737
Hasenrückenfilet auf Rotkohlkompott und Wacholderpesto, 737
Hecht im Currysud auf Sauerampfersoße, 738
Heilbutt an buntem Gemüse, 739
Heilbutt mit Sauerampfer-Kürbishaube, 739
Heilbuttmedaillons im Nußmantel, 740
Herbstgemüseteller, 740
Herbstliche Hähnchenbrust im Kräutermantel, 741
Herzele Karin, 172
Herzen am Spieß, 741
Himbeer-Nektarinensouffle, 172
Himbeercrêperoulade mit Kiwi-Dattelsalat, 172
Himbeergelee mit gebackener Banane, 173
Himbeersuppe in Melonenschale, 174
Honigbirne mit Walnüssen, 174
Honiggratin aus Avocado und Birne, 174
Honigkuchen-Sahne mit karamelisierten Backerbsen, 175
Honigtürmchen, 175
Hühnerbeingeschnetzeltes an Vollkornnudeln, 742
Hühnerbeingeschnetzeltes mit Käsesauce, 742
Hüttenkäse mit Joghurt und mariniertem Apfel, 176
Hüttenkäsesalat Josephine Baker, 176
Indisches Schweinchen, 743
Ingwer-Hähnchen mit Rucola-Nudeln, 743
Ingwer-Rumpsteak auf Avocadoträumen, 744
Irish Pudding, 177
Jäger im Pilzrand, 744
Japanisches Kalbssteak, 745
Joghurtcreme mit Mon Chéri, 177
Johannisbeergelee mit Hüttenkäsenocken, 178
Kabeljau an Gemüse, 745
Kabeljau im Nori-Mantel an Pilzgemüse, 746
Kabeljau in der Schuppe, 747
Kabeljau in Senfkruste, 747
Kabeljau mit pikanter Kirschsauce, 748
Kabeljauklößchen an Zwiebel-Specksoße, 748
Käselamm, 749
Kaffee-Creme Vanilla, 178
Kaffeecreme an Kirschkompott, 179
Kaffeequark mit Orangen und Passionsfrüchten, 179
Kaiserfächer, 749
Kaiserschmarrn exotik, 180
Kaiserschmarrn mit Pflaumenmus, 180
Kalb-Zucchini-Spießchen auf Zwiebelsoße, 750
Kalbsbrust in Senfkruste an Pilzragout, 750
Kalbsfilet an Walnuß-Balsamico-Jus, 751
Kalbsfilet auf Blattspinat mit Kapernsauce, 751
Kalbsfilet auf Rucolasoße und medi-

terranem Gemüse, 752
Kalbsfilet auf Tomaten-Broccolisoße und Lauch-Möhren-Gemüse, 753
Kalbsfilet in der Erdnußkruste, 753
Kalbsfilet mit Blaubeersoße, 754
Kalbsfilet mit Parmesansoße an mediterranem Gemüse, 754
Kalbsfilet mit Pfifferlingen in Käserahm, 755
Kalbsfilet mit roter Pesto und Salat, 755
Kalbsfilet Tanja, 756
Kalbsfilet unter der Fetakruste, 756
Kalbsfilet unter der Schalottenkruste, 757
Kalbsfilet unter Gorgonzola-Spinat-Haube, 757
Kalbsfiletscheiben auf geschmolzenen Tomaten, 758
Kalbsfleischschnitzelchen auf Avocado-Schinken-Ragout, 759
Kalbsleber an Weißweinbirnen und Zwiebeln, 759
Kalbsleber mit Kartoffel-Apfel-Haube, 760
Kalbsmedaillons auf Papayasoße, 760
Kalbsmedaillons im Parmamantel im Austernpilzbett, 761
Kalbspaillard, 762
Kalbsragout mit Spinatsalat, 762
Kalbsroulade Szegediner Art, 762
Kalbsschnitzel an Rahm-Kohlrabi, 763
Kalbsschnitzel an Tortilla-Ecken, 763
Kalbsschnitzel im Chinakohlmantel, 764
Kalbsschnitzel in Bananenschuppen und Champignonkartoffeln, 765
Kalbsschnitzelroulade mit Rotweinsoße, 765
Kalbssteak mit Himbeer-Essig-Sauce, 766
Kalbssteakexpress mit verlorenem Ei, 766
Kalter Hund, 180
Kaninchen-Zitronengras-Spieß, 767
Kaninchenkeule auf Rahmwurzeln mit Pflaumensoße, 768
Kaninchenragout an Polenta, 768
Kaninchenrücken rheinischer Art mit Kartoffelstäbchen, 769
Kaninchensafranragout in Tomate, 769
Kaninchenschnecke in Rotwein-Trauben-Sauce, 770
Karambolecarpaccio mit blauen Beeren, 181
Karamboletaler auf Granatapfelsoße, 181
Karamelisierte Apfelspalten auf Ingwer-Schokoladen-Sahne, 182
Karamelisierte Kumquats mit Mozzarella, 182
Karamelisierte Mangos und Birnen auf Schoko-Sirup, 183
Karamelisierte Nashi-Birne an Mandarinenvinaigrette, 183
Karibisches Huhn mit Bananenreis, 771
Karnickel im Wickel an Kartoffel-Tomaten-Gratin, 771
Kartoffel-Shii-Take-Taschen auf Spinatbett, 772
Kartoffelthunfisch auf grün-gelbem Gemüse, 772
Kartoffelwaffel, 773
Kasseler in Senfsoße an Sauerkrautrösti, 773
Kasseler mit Grünkohl und Kartoffeln, 774
Kasseler mit Honigrosinensauce, 774
Kasselertasche mit Kiwi und Brennesseln auf Senfsauce, 775
Kasselerwürfel in Grünkohl-

Kartoffelsuppe, 775
Kefir-Erdnussbuttercreme, 184
Kefircocktail in Melonenschale, 184
Kefircreme von Brombeeren, 185
Kefirkaltschale mit gebackenen Mangofrühlingsrollen, 185
Kefirwaffeln in Kirschen, 186
Kirschauflauf, 186
Kirschbirne, 187
Kirschsouflée, 187
Kirschsüppchen mit Kaffeelikörsahne, 188
Kirschsuppe, 188
Kiwi-Brombeer-Gratin, 189
Kiwi-Joghurt, 189
Kiwi-Kirsch-Gratin, 189
Kiwi-Mango-Carpaccio mit zweierlei Soßen, 190
Kiwicarpaccio mit Mandarinenzabaione, 190
Kiwitortellini mit Ananas-Kiwi-Soße, 191
Kleines Ägypten, 191
Klingonisches QaQ, 192
Knusperente glasiert mit Honig, 776
Königlicher Lachs, 776
Kokon von der Putenbrust, 777
Kokos-Bananen an Erdbeerpürée, 192
Kokoslinsen in Papaya, 193
Kokosmakrelen an Spinat, 777
Kokosnußmenü Sabine, 778
Kokosnußmenü Sabine, 193
Kokosnußmenü Sabine 1, 778
Kokosnußmenü Sabine 2, 194
Kokosnußmenü Sabine 3, 541
Kokosrisotto, 779
Kokoszabaione mit Sharonfrüchten, 194
Koriander-Schweinefilet auf Wok-Gemüse, 779
Kräuter-Schweinefilet an buntem Gemüse, 780
Krebsschiffchen Heike, 780
Kumquats im Eiskrautnest, 195
La Menue a la Jean Marie (1), 781
La Menue a la Jean Marie (2), 195
Lachs an Brombeersoße mit Fenchelgemüse, 781
Lachs auf Blumenkohlragout, 782
Lachs im Blattspinatbett an Kartoffelchips, 782
Lachs im Reismantel, 783
Lachs im Wirsingmantel mit Sahnenudeln, 784
Lachs in Elsässer Zwiebelsößchen, 784
Lachs mit Spargel und Tomaten im Nest, 785
Lachs mit Spinat-Käse-Haube auf Weißweinsoße, 785
Lachsfilet an Gurkensoße, 786
Lachsfilet im Blätterteigmantel auf Lauchgemüse, 786
Lachsforelle in Meerrettichsauce, 787
Lachsforelle mit Kartoffelschuppe auf jungem Spinat, 787
Lachsklößchen mit Avocadoschaum, 788
Lachsnocken auf Wasabi-Sauce, 789
Lachspfanne mit fritierten Glasnudeln, 789
Lachssteak in Weißwein-Vanille-Soße mit Kürbis-Nektarinen-Ge, 790
Lämmlein auf Balsamico-Glace mit Feta-Käse, 790
Lamm auf Pfifferlingsauce mit geschmolzenen Tomaten, 791
Lamm im Wickel, 791
Lamm im Wirsingmantel, 792
Lamm mit Rosmarinsauce und Schmalzkartoffeln, 792
Lamm-Lasagne mit Pesto a la Gregor, 793
Lammchops auf Weißkohlsalat und Zaiziki, 794

Lammeintopf, 794
Lammfilet an Rosmarin-Rotweinsoße, 795
Lammfilet im Sesammantel an Mandelbällchen, 795
Lammfilet mit Rosmarinsauce, 796
Lammfilet unter Zwiebel-Bisquit-Kruste, 796
Lammfilets an Oliven-Zwiebel-Soße, 797
Lammfilets auf Möhren-Sauerampfer-Gemüse, 797
Lammfilets in Maissoße mit gegrillten Auberginen, 798
Lammfilets in Pfifferlingrahm, 798
Lammfilets in Rosmarin-Soße mit gefüllten Tomaten, 799
Lammfilets mit fritierten Ananas und süß-saurer Tomatensoße, 800
Lammgulasch mit tourniertem Gemüse und Kartoffelpüree, 800
Lammgulasch mit Waffelkartoffeln, 801
Lammkoteletts an Oliven-Tomaten-Soße, 801
Lammkoteletts auf Balsamico-Mint-Soße, 802
Lammkoteletts auf Kartoffel-Möhren-Pürée, 802
Lammkoteletts in Knoblauch-Feigen-Soße, 803
Lammkoteletts in Rotwein-Zwiebel-Soße, 803
Lammnüßchen auf Ragout mit Kartoffelsternen, 804
Lammnüsschen mit Schalottenkruste auf Rahmwirsing, 805
Lammragout an Gemüsepfannkuchen, 805
Lammröllchen im Kadayifmantel an Paprikakompott, 806
Lammrücken mit glasierten Karotten, 806
Lammrücken mit Kartoffeldeckel, 807
Lammrücken mit Pfifferlingen, 807
Lammspieß auf blanchiertem Gemüse, 808
Lammsteak auf Salzstangenpuffern, 808
Lammzöpfe mit Waffelkartoffeln, 809
Lasagne von der Kokospute, 809
Leber a la Horst, 810
Lebkuchencrêpe Suzanne, 196
Lebkuchensahne mit Nashibirne, 196
Lebkuchensouffle, 197
Lebkuchensoufflé auf Mandarinenragout, 197
Leibnizhähnchenbrust an Erdnußsoße und blanchiertem Gemüse, 811
Liquide Sunshine (1), 811
London bei Nacht, 198
Lotte auf Pflaumen-Zwiebel-Soße, 812
Lychee-Quark mit glasierter Nektarine, 198
Lychees an Erdnußcreme, 199
Madeira-Lamm auf Roquefort-Quark-Soße, 812
Makrelenklößchen an mediterranem Gemüse, 813
Malzbierzabaione mit Früchten, 199
Mandarinen-Heidelbeer-Gratin, 200
Mandarinencrêpe mit Heidelbeerkompott, 200
Mandarinentortellini auf Walnußkaramel, 201
Mandarinentraum, 201
Mandarinenzabaione, 202
Mandel-Dattel-Hüttenkäse, 202
Mandelcrepe mit Erdbeer-Lychee-Sauce, 202
Mandelcrepe unter Calvadossoße, 203
Mandelpfannkuchen, 203
Mandelpudding, 204

Mandelputenschnitzel auf Curry-Sahne-Nudeln, 814
Mandelrumpsteak an gratiniertem Gemüse, 814
Mandelseelachs auf schwarzen Bandnudeln und Meeresgemüse, 815
Mango Wan Tan auf süßem Reis, 204
Mango-Eierlikör-Parfait an Rotweintrauben, 205
Mango-Gratin, 205
Mango-Kokossalat mit Physalis, 206
Mango-Penne, 206
Mango-Tarte auf Joghurt-Nuß-Soße, 207
Mango-Wasabi-Joghurt, 207
Mangofächer auf Schokoladensoße an Schokoschaum, 208
Mangogratin, 208
Mangoreis mit Erdbeerkompott, 209
Mangospalten auf Traubenragout, 209
Mangosüppchen mit Sekt, 209
Mangozabaione mit Herz, 210
Maracujaschaum, 210
Maracujasoufflé, 211
Marinierte Brombeeren an Eis, 211
Marinierte Hähnchenbrust, 815
Marinierte Kaki und Kaktusfeigen, 212
Marinierte Melonenkugeln an Minzjoghurt, 212
Marinierte Putenbrust an Pastagemüse und Zucchini, 816
Maronenjoghurt an Himbeerpüree, 213
Martinas Taube ist gelandet, 816
Marzipan-Aprikosen an Schokoladensahne, 213
Marzipan-Erdbeer-Taschen, 214
Marzipan-Pommes mit Johannisbeer-Ketchup, 214
Marzipan-Wan-Tans mit Bananen-Quitten-Ragout, 215
Marzipanapfel im Mantel, 215
Marzipanbowling auf Feigensoße, 216
Marzipancrêpe mit Birnen-Orangen-Kompott, 216
Marzipancrêpe mit süßen Trauben, 217
Marzipanhippen mit Aprikosenblüten, 217
Marzipanquark mit Pflaumenkompott, 218
Mascarpone-Haselnuss-Lasagne, 218
Mascarpone-Kirschpfannkuchen, 219
Mascarpone-Mango-Torte, 219
Mascarponecreme mit Schokostreusel, 219
Mascarponenocken an Erdbeersoße, 220
Mascarponesoufflé auf Traubenragout, 220
Mediterannée Pfanne, 817
Mediterranes Sandwich, 818
Melonen-Himbeer-Schale, 221
Melonencocktail mit Paradiescreme, 221
Melonencocktail mit Physalis, 222
Melonenkaltschale und Mandelcrêpe mit glasierten Trauben, 222
Melonensalat in Blätterteig, 223
Melonenschale, 223
Mexican Schaschlik, 818
Mexicanische Tortilla mit Käse und Speck, 819
Milchreis auf moderne Art, 224
Milchreiscocktail, 224
Milchreisplätzchen, 225
Milchshake, 225
Millefeuilles, 226
Millenniums - Languste, 819
Mini-Calzoni, 820
Mit Mozzarella gratinierte Orangen, 226

Mohn-Grießschnitte auf Mangoschaum, 227
Mohncappucino, 227
Mohncrème, 228
Mohnsahne auf Kirschragout, 228
Mon Blanc Dessert, 228
Morellen-Marzipan-Crêpe, 229
Mousse au Chocolat, 229
Müsli-Lasagne, 230
Nackensteak mit Senfkruste an Kartoffel-Bohnen-Gemüse, 820
Nashi-Päckchen in Kokossoße, 230
Nashi-Wan-Tans, 231
Nektarinenshake, 231
Niere auf Senfsoße, 821
Nougat-Milchreis-Souflée unter Papaya, 232
Nudeln mit Schinkenröllchen und Sahnesoße, 822
Nürnberger an Paprika-Soße, 822
Nusstörtchen, 232
Obst an Roquefortsahne, 232
Obstträume an Vanillecreme, 233
Ofenforelle an süß-saurem Kürbiskompott, 823
Olympischer Zucker, 233
Orangen im Kokosmantel, 234
Orangen-Ananas-Lasagne, 234
Orangen-Erdbeer-Träume, 235
Orangenburger, 235
Orangencarpaccio mit Pistaziencreme, 236
Orangenmascarponecreme, 236
Orangensorbet, 237
Orangenzabaione, 237
Orientalische Pfanne, 823
Päckchen von Schweinemedaillons auf exotischer Soße, 824
Panierte Grapefruits an Marzipan-Sahne-Soße, 238
Panierte Mangospalten auf Sahnesoße, 238
Panierte Melonenbällchen, 239
Panierte Orangenfilets auf Sahnespiegel, 239
Panierte Seezunge auf Queller-Spaghetti, 824
Paniertes Rumpsteak in Traubensoße, 825
Paniertes Schnitzel und Pesto, 825
Papapyasußße mit fritierten Trauben, 240
Papaya verdeckt mit Ingwerzabaione, 240
Papaya-Fruchtcocktail, 241
Papayahörnchen auf Schokosee, 241
Papayasalat, 242
Paradiesblume, 242
Perlhuhn im Wickel, 826
Peters Papaya, 242
Pfannekuchen a la Mama, 243
Pfannkuchen an Kirschen und Pumpernickel, 243
Pfannkuchen mit Pecannüssen, 244
Pfannküchlein in Nougatsoße mit Physalis, 244
Pfauenradlamm, 827
Pfirsich-Pflaumen-Carpaccio an Kokos-Zabaione, 245
Pfirsiche auf Popcorn, 245
Pfirsichkompott, 246
Pflaumencrepe, 246
Pflaumentarte mit Erdbeer-Joghurt-Soße, 247
Picarde a ragette, 247
Pikante Fleischwurstrolle im Rucola-Bett, 827
Pikante Florentiner Spieße, 828
Pikanter Seelachs mit Rahmkohlrabi, 828
Pikanter Tofu - Tempé Teller, 829
Pikanter Tofu - Tempeh Teller, 829
Pikantes Pfeffersteak mit Reispfannkuchen, 830
Pina corazon, 7
Pistaziencrêpe an flambierten Früchten, 247

Pistazienpfannkuchen mit Birnenkompott und Vanilleeis, 248
Pizza mit Schinkenhasen, 830
Pochierte Eier, 831
Pochierte Lachsmedaillons auf Tomatenrisotto und Algensoße, 831
Pochierte Seezunge, 832
Pochierter Fisch mit Knoblauchsauce, 833
Pochierter Hering in wildem Fond, 833
Pochierter Lachs an Zitronengrassoße, 834
Pochiertes Rinderfilet in Schalottensoße, 834
Polenta Siciliana, 835
Polentaschaum mit Himbeeren und Gummibärchen, 248
Preiselbeer-Schokoladen-Creme, 249
Printen Rehrücken auf Hagebuttensoße, 835
Pute im Kräuter-Zucchini-Mantel, 836
Puten-Schinken-Röllchen mit Paprika-Schalotten-Soße, 836
Putenbrüstchen Pistazia, 837
Putenbrust an Curry-Mango-Soße, 837
Putenbrust an Rosmarinreis, 838
Putenbrust auf Feigen-Melonen-Kompott, 838
Putenbrust auf süß-saurer-Soße an exotischen Nudeln, 839
Putenbrust auf Zucchinikartoffeln, 839
Putenbrust im Nudelbett, 840
Putenbrust in Curry mit Spinatsalat, 841
Putenbrust in Sahne-Pfeffer-Nudeln, 841
Putenbrustmedaillons auf provenzialischer Gemüsepfanne, 842
Putenbrustmedaillons auf Salsa-Nudel-Nest, 842
Putenbrustreibekuchen an Bechamelgemüse, 843
Putenbruststreifen an Sojasoße mit buntem Gemüse, 843
Putenbrustwickel an Mandarinensoße mit Rahmwirsing, 844
Putengeschnetzeltes mit Mischpilzen, Nudeln und Kürbissauce, 844
Putenherzen in Rahmsoße, 845
Putenherzenragout mit Waffelkartoffeln, 845
Putenkonkon auf buntem Teller, 846
Putenleber mit fritierten Zwiebeln auf Himbeer-Gorgonzola-So, 847
Putenmedaillons an Sahnegemüse, 847
Putenmedaillons im Chipsmantel am Nudelnest, 848
Putenmedaillons mit Marzipan-Balsamico-Soße, 848
Putenragout an Gorgonzolasoße und Kartoffelkörbchen, 849
Putenröllchen mit Sahneböhnchen an Kartoffel-Speck-Gemüse, 849
Putenröllchen mit Zwiebeln gefüllt, 850
Putenroulade mit Lauch und Salami, 850
Putenscheiben an gefüllten Patissons auf Tomatenragout, 851
Putenstreifen im Cashewmantel an Spinatpäckchen, 852
Putenstreifen in Käsesoße, 852
Quark-Griess-Nocken auf Zimtäpfeln, 249
Quark-Müsli-Taler an Passionsfruchtsoße, 250
Quarkauflauf auf Ragout von Orangen, 250
Quarknockerln in Traubenkompott,

251
Quarktürmchen mit Himbeeren, 251
Quitten-Weintrauben-Kompott, 252
Räucheraal auf Lauch-Glasnudelnest, 853
Red Snapper im Maismantel, 853
Rehrückenfilet auf Pilzrösti, 854
Rehrückenfilet in Mandarinen-Rotwein-Soße, 854
Reibekuchen auf Aprikosenmus, 252
Reibekuchen mit Blaubeeren an Schokosauce, 253
Reibekuchenblutwurstpuffer Kölner Art, 855
Reis in der Alge, 856
Reis und Weiß, 253
Rhabarbergratin, 254
Rheinischer Victoriabarsch, 856
Ricotta-Birnen-Tasche, 254
Ricotta-Brombeer-Creme, 255
Ricotta-Waffeln an Fruchtragout, 255
Ricottataler mit gebrannten Nüssen, 256
Riesengarnelen in Lycheesauce, 857
Rinderfilet an einer Schnittlauch-Joghurt-Soße, 857
Rinderfilet auf alerlei Gemüse mit fritierten Zwiebelringen, 858
Rinderfilet auf Kokosnuß-Paprika-Soße mit Manioktalern, 858
Rinderfilet gefesselt, 859
Rinderfilet mit Bananenschuppe und Okragemüse, 859
Rinderfilet mit Erdbeer-Ananas-Soße und gegrilltem Chicorèe, 860
Rinderfilet rheinischer Art, 860
Rinderfilet unter der Meerrettichhaube, 861
Rinderfilet unter der Rettichhaube, 861
Rinderfilet unter Paprikahaube an pikanter Kokossoße, 862
Rinderfiletmedaillons an scharfer Soße, 863
Rinderfiletmedaillons mit Austernpilzsoße, 863
Rindergeschnetzeltes mit Zwiebeln, Speck und Cous-Cous-Plätz, 864
Rindermedaillons im Speckmantel an Ratatouille, 864
Rindermedaillons mit Kartoffel-Rote-Bete-Rösti, 865
Rinderröllchen auf Sellerie-Speck-Soße, 866
Rinderrücken auf Schmetterlingsragout, 866
Rinderschiffchen, 867
Rinderspieß auf Curry-Reis, 867
Rinderspießpäckchen an Erdbeer-Zwiebel-Ragout, 868
Rinderstaek im Mangoldmantel an Basilikumnudeln, 868
Rindersteak auf Bohnen-Tomaten-Ragout an Avocadoschaum, 869
Rindersteak in Rotwein-Schalottensoße, 869
Rindersteakmedaillon auf Austernpilzsoße, 870
Rinderstreifen auf Gorgonzolasauce, 870
Rösti mit Trauben-Sirup-Kompott, 256
Röstis von der Süßkartoffel mit Brombeerragout, 257
Rosmarin-Lamm in Gorgonzolasoße, 871
Rosmarin-Wachteln auf Kartoffel-Fenchel-Gemüse, 871
Rot-Grünes Duo, 872
Rotbarbe auf Bohnenragout mit Käsesauce, 872
Rotbarbe auf Broccolisauce, 873
Rotbarbenspieß mit Zitronengras, 873
Rotbarschfilet an Fried Rice, 874

Rotbarschfilet auf einer Gorgonzolasoße an Risottoschiffchen, 874
Rotbarschfilet im Reibekuchenmantel auf Zucchini-Gemüse, 875
Rotbarschmedaillons an Roquefortsoße, 876
Rotbarschmedaillons auf Paprikaschaum, 876
Rotbarschroulade auf Tomatenragout, 877
Rotbarschwickel auf Mangosauce, 877
Rote Grütze auf Vanillesoße, 257
Rotweinbirne auf zweierlei Saucen, 258
Rotzunge an Mango-Limetten-Soße, 878
Rotzungen-Zucchini-Spieße auf asiatischen Spaghetti, 878
Roulade vom Schweineschnitzel mit Blattspinat, 879
Roularde von der Putenbrust, 879
Rucksack auf Sauerampfersauce, 880
Rumpsteak auf Zwiebel-Sultaninen-Soße, 881
Rumpsteak mit gefüllten Zucchini auf Tomatenragout, 881
Rumpsteak mit Schinkenpralinen an Kartoffelpüree, 882
Rumpsteak unter der Spinathaube, 882
Rumpsteak-Auberginen-Türmchen an Rotwein-Zwiebel-Soße, 883
Rumpsteak-Ratatouilli mit Polentanocken, 883
Rumtopf von zu Hause, 258
Ruths Kräuterburger, 884
Safran-Griess an Weintrauben, 259
Sahnetörtchen, 259
Saibling im Mantel, 885
Salat von gebratenen Heringsfilets, 885
Saltimbocca, 886
Saltimboccaroulade, 886
Salzburger Nockerln, 260
Sauerkraut-Lamm, 887
Sautierte Entenbrüste mit Frühlingsgemüse, 887
Scharfe Barbe, 888
Scharfe Scholle auf jungem Gemüse, 888
Schellfisch an Gemüse, 889
Schlafender Hase, 889
Schlemmersteak auf Toast mit Champignons a la Creme, 890
Schmetterlinge von Garnelen, 891
Schneebällchen in Eierlikörcreme und Pflaumenkompott, 260
Schneegestöber von Himbeere und Avocado, 261
Schneewittchenapfel, 261
Schnitzel in Salzstangenkruste, 891
Schnitzel mit warmer Ananas und Kirschtomaten, 892
Schoko-Bananen-Soufflé, 261
Schoko-Bananencreme, 262
Schoko-Crêpe, 262
Schoko-Grissini, 263
Schoko-Krispies auf Himbeer-Brause-Sauce, 263
Schoko-Muffins an Mangokompott, 264
Schoko-Nuß-Sahne mit Beeren, 264
Schokokuß-Torte, 265
Schokoladen-Crêpe mit Lychees, 265
Schokoladencreme an Orangenfilets, 266
Schokoladencrepe mit Aprikosensauce, 266
Schokoladenfrüchte auf Bananenkompott, 267
Schokoladensoufflé, 267
Schokoladensuppe, 268
Schokoladensuppe mit Zimtäpfeln, 268
Schokoladenwalnusspudding, 269

Schokoladenwolken auf Bananensee, 269
Scholle auf buntem Gemüse, 892
Schollen-Speck-Röllchen mit Kapernkartoffeln, 893
Schollenfilet an gefülltem Champignonkopf, 893
Schollenfilet im Weinteig auf Rahmwirsing, 894
Schollenröllchen mit Blattspinat gefüllt, 894
Schwarze Nudeln mit Tintenfischsoße, 895
Schwein im Kohlmantel an Zitronenpfifferlingen, 895
Schwein unter der Zwiebelkruste auf Kartoffelstroh, 896
Schweinebacke grande cuisine, 897
Schweinebanane, 897
Schweinebauchgeschnetzeltes in Erdnußsauce, 898
Schweinefilet a la Feta, 898
Schweinefilet an Broccoli-Trauben-Gemüse, 899
Schweinefilet an Pfifferlingrahmsoße, 899
Schweinefilet an Pflaumenweinsoße, 900
Schweinefilet auf einem Sahnelauchbett, 900
Schweinefilet im Kartoffelmantel, 901
Schweinefilet im Zucchinimantel an Feigen-Rotwein-Soße, 901
Schweinefilet in Pfeffersoße, 902
Schweinefilet in Portweinsoße mit Paprika-Bananen-Ragout, 902
Schweinefilet süß-sauer mit Pak-Choi, 903
Schweinefiletmedaillons an Tomaten-Salbei-Soße, 903
Schweinefiletmedaillons auf Chinakohl an Sprossen-Kirsch-Tor, 904
Schweinefleischbörse mit Benedektinekartoffeln, 905
Schweinekotelett an Pestonudeln, 905
Schweinekotelett an Pilz-Ragout, 906
Schweinekotelett im Kartoffelmantel, 906
Schweinekotelett in Kräuter-Senf-Kruste, 907
Schweinekotelett mit Waldpilzen, 907
Schweinelendchen im Pilzmantel, 908
Schweinemedaillons an Blutwursttürmchen, 908
Schweinemedaillons auf Birnen, 909
Schweinemedaillons mit Roquefortsoße, 910
Schweinemedaillons unter dem Mangoldblatt, 910
Schweinemedaillons unter der Süßkartoffelhaube, 911
Schweineröllchen Luzifers Art, 911
Schweineröllchen mit Ruccola gefüllt auf Pilzsauce, 912
Schweinerückensteak in der Kartoffelkruste, 912
Schweinerückensteak nach Art der schönen Margaret, 913
Schweineschnitzel im Babymantel, 913
Schweineschnitzel mit Kartoffelhaube an, 914
Schweinespießchen mit gefüllten Spaghetti-Paprika, 915
Schweinespießchen mit Mango-Kürbis-Kompott, 915
Schweinesteak in Ginsauce, 916
Seelachsmedaillons mit Kartoffelschuppen an Tomatensoße, 916
Seeteufel an Kapernsoße mit Apfel-Fenchel-Gemüse, 917
Seeteufel an Orangen-Safran-Soße

mit Risotto und Chicoree, 918
Seeteufel im Zucchinimantel an schwarzen Bandnudeln, 918
Seeteufelfilet an süß-saurem Gemüse, 919
Seeteufelspieße mit Paprika-Gemüse, 919
Seezunge Grenoble, 920
Seezungenfilet an mediterranem Gemüse, 920
Seezungenroulade, 921
Seezungenstreifen Ping-Pong, 921
Sektsuppe mit Feigen, 270
Shii-Take-Burger mit Löwenzahn, 922
Shiso-Lachs und Tempura-Lauch, 922
Sibylles Apfeligelchen mit Himbeergeleesahne, 270
Smartiespfannkuchen, 271
Sonniges Kalbsschnitzel, 923
Soufflé an Pflaumenkompott, 271
Soufflé von Frischkäse, 272
Spaghetti in Spinat-Ricotta-Soße, 923
Spanischer Eintopf, 924
Spargel-Putenpfanne, 924
Spicy Thunfisch, 925
Spiegelei-Milchreis, 272
Spinat-Ricotta-Pfannkuchen, 272
Spinatforellenröllchen mit Gemüsekompott, 925
Spinatwickel auf Artischockenragout, 926
Spitzkohleintopf mit Schillerlocke und Roquefort, 926
Steak a la Lothar, 927
Stefanies süße Lasagne mit roter Brause-Sauce, 273
Stern aus Nuß-Nougat-Creme mit Orangen, 274
Stollen-Quark-Soufflé auf Fruchtspiegel, 274
Stracciatellasahne an Erdbeerrosette, 274
Strammer Max vom Seelachs auf Currysauce, 927
Straußenmedaillons im Sesammantel, 928
Straußenmedaillons in Erdnußsoße und gedünstetem Radicchio, 929
Straußensteak mit Nudelrösti, 929
Straußensteak unter Austernpilzhaube, 930
Stubenküken auf Papaya-Apfel-Chutney, 930
Stubenküken auf Rotweinragout, 931
Stubenküken mit Kartoffelnestern, 931
Stubenküken mit Pilzragout, 932
Studentenpfannkuchen an flambierten Lychees, 275
Südseetraum für Studenten, 275
Süppchen mit kandierten Birnen, 276
Süße Apfelravioli, 276
Süße Canneloni, 277
Süsse Frühlingsrollen, 277
Süße Frühlinsrolle, 278
Süße Glasnudeln, 278
Süße Knödel auf Fruchtragout, 279
Süße Nudeln an Ananaskompott, 279
Süsse Orangensuppe, 280
Süße Pasteten im Pflaumensee, 280
Süße Reibekuchen auf Rhabarberkompott, 280
Süsse Röstis mit Kraftmalzzabaione, 281
Süßer Cous-Cous mit karamelisierten Trauben, 281
Süßer Nudelsalat, 282
Süßer Schokoladenreis mit Birne, 282
Süßes Walnuß-Omelett, 283
Tacos Andretino, 932
Tagliata demanso, 933
Tarte Tatin, 283
Thunfisch auf Blattspinat mit Ziegenkäse, 933

Thunfisch auf Safran-Nudeln mit Zitronensoße, 934
Thunfisch in Avocadosauce, 935
Thunfisch mit Grillgemüse, 935
Thunfischfilet mit Wokgemüse an Ingwersoße, 935
Tirami Kiwano, 284
Tiramisu mit Passionssoße, 285
Tobias Auberginenpfännle, 936
Tofu-Auberginen-Türmchen, 937
Tofumedaillons mit Fächeraubergi-nen und Tomaten-Paprika-Sala, 937
Tofuschnitzel, 938
Tortelett von Lojewski, 285
Trauben-Mascarpone-Gratin, 286
Traubenblinis, 286
Traubenkaltschale, 287
Traubenkompott mit Maronen, 287
Traubenragout mit Schneeklößen, 288
Trevisano-Spaghetti und Nougat-Putengeschnetzeltes, 938
Trilogie von der Paprika an Entenbrust, 939
Tropical-Pfannkuchen, 288
Türkisches Bananendessert, 289
Überbackene Blaubeeren in der Melonenschale, 289
Überbackene Mango, 290
Überbackener Feigenstern mit Mandelschaumsauce, 290
Überbackenes Schweinerückensteak auf Madeira-Sauce, 939
Ufos auf Spaghetti Napoli, 940
Ullas Chaosmenü (1), 941
Ullas Chaosmenü (2), 290
Undine ai Broccoli, 941
Vanilleeis im Kirschsud, 291
Vanilleeisberg mit Kokosraspeln, 291
Vanilleeistraum mit fruchtiger Sahne, 292
Vanillepudding, 292
Variation vom Kalbssteak, 942
Variation von Aubergine und Schweinefleisch, 942
Variation von Quark, Trauben und Plätzchen, 293
Variationen von der Banane, 293
Vegetarisches Pfannengyros, 943
Verhüllte Apfelstücke, 294
Verhüllte Bananen, 294
Verlorene Haselnußtafel im Griessoufflé, 295
Versteckte Erdbeeren auf Pfeffer-Nektarinen, 295
Victoria Victory (2), 943
Victoria Victory (3), 296
Vitamincocktail, 7
Wachtel auf Waffelkartoffeln, 944
Wachteln an Paprika-Mango-Soße mit Nudelnestchen, 944
Waffel-Lasagne, 296
Waffeln mit Eierlikör und marinierten Himbeeren, 297
Waffeln mit heißen Kirschen, 297
Waffeln mit Nektarinen und Apfelmus, 297
Waldmeistersüppchen mit Schokoladentoast, 298
Walnuss-Pfannkuchen an Kirschen, 298
Walnußcrêpe auf Ananaskompott, 299
Walnußsouflée an Mango-Orangen-Salat, 299
Walnußsouflée mit Grapefruitfilets, 300
Wan Tan Körbchen mit Früchtequark, 300
Wan Tan Teig gefüllt, 301
Warmer Salat mit Weinblattmayonnaise und Schweinefilet, 944
Wassermelone an Marsala-Zabaione, 301
Weintrauben-Passionsfrucht-Süppchen, 302

Weiße Schokoladenmousse auf glasierten Kumquats, 302
Weißwurstragout mit Senfzabaione, 945
Weizenbratschnitten im Eimantel mit Käsesoße, 946
Weizenkleieplätzchen auf Pflaumensauce, 303
Weizensteak an Sahne-Gemüse, 946
Wildschwein im Mantel an mediterranem Gemüse, 947
Windbeutel mit Beerenragout und Vanille-Überraschung, 303
Wok-Gemüse mit Bioreis, 947
Würstchen an Rösti, 948
Yoghurttrikolore mit Erdbeerschaumzucker, 304
Yufkaroulade auf Kürbissauce, 948
Zabaione mit Johannisbeeren und Datteln, 304
Zabaione von Balsamico mit Beerenragout, 305
Zackenbarsch auf Kartoffelschnee, 949
Zackenbarschfilet mit Trüffelschuppen, 949
Zander in Meerrettichsoße, 950
Zander unter der Haube, 950
Zanderfilet in Weißwein-Kräutersoße an Wurzelgemüse, 951
Zanderfilet unter der Kartoffelhaube, 951
Zimtbirne und Schokocrossies, 305
Zimtknödel auf Mangokompott, 306
Zimtquark mit Früchten, 306
Zimtspaghetti in Vanilleeis, 307
Zitrusgratin mit Zabaione, 307
Zopf vom Thunfisch, 952
Zucchini gefüllt al - Italiano, 952
Zweifarbiger Griesspudding an flambierten Früchten, 308

TOMATE

1000 Blätter a la Eva, 955
4 Schiffe für Maria, 309
Älpler Auflauf, 955
Äpfel in Karamel, 309
Amarena-Lasagne, 309
Amarenabecher mit Cashewnüssen, 310
Amarettini-Pfannkuchen, 310
Anaanas-Blaubeer-Schale, 311
Ananas unter Johannisbeerzabaione, 311
Ananas-Nektarinen-Tarteletts, 312
Ananas-Pizza, 312
Ananas-Zabaione, 313
Ananasbeignets auf Kaffee-Schokoladen-Soße, 313
Ananaspfannkuchen mit Paradiescreme, 314
Ananassalat mit Marzipan, 314
Ananasträume, 315
Apfel im Blätterteig, 315
Apfel- und Traubenbeignets auf Fruchtsuppe, 316
Apfel-Marzipan-Bällchen, 316
Apfel-Marzipan-Röllchen, 317
Apfel-Quark-Soufflé an Blaubeersoße, 317
Apfelbällchen-Cocktail, 318
Apfelkuchen, 318
Apfelpizza, 319
Apfelsinensalat an Komposition von Saucen, 319
Apfeltaschen, 319
Aprikosen-Huhn mit Spinat-Gnocchi, 956
Aprikosenmarmelade mit Irish Creme, 320
Aprikosenwolkenschaum, 321
Arme Ritter vom Löffelbisquit, 321
Armer Ritter mit Quark- Rosinencreme, 321
Asiatische Gemüsepfanne, 956
Asiatische Hähnchenbrust, 957
Asiatische Leber, 957

Asiatische Pfanne, 958
Asiatische Pfanne mit Pfifferlingen, 958
Asiatische Pilz-Nudel-Pfanne mit Chicoree, 959
Auberginenkörbchen auf Nudelnest, 959
Ausgenommene Ananas, 322
Australischer Traum, 322
Avocado mit Apfel und Orange, 323
Baby-Ananas mit Johannisbeercreme-fraiche-sauce, 323
Baby-Pfannkuchen, 324
Babyapfelcocktail, 9
Baked Alaska, 324
Banane in Grün, 325
Banane in Kokos-Schokoladen-Soße, 325
Bananen im Kokosmantel, 326
Bananen im Reisblatt auf Zitronenzabaione, 326
Bananen-Ente mit Tamarillo-Soße, 960
Bananen-Erdnuß-Beignets, 327
Bananen-Spekulatius mit Heidelbeersoße, 327
Bananencocktail, 328
Bananencookies an Mandarinenragout, 328
Bananenmargherita, 9
Bananenpfannkuchen, 329
Bananenquarkmousse auf Ananas, 329
Bananenshake, 543
Bananensouflée auf Erdbeerragout, 330
Bananenspieße an Schokosoße, 330
Bananensplitter, 331
Bananentitanic, 331
Bananentörtchen mit Schokolinsen, 331
Bayrische Vanillecreme mit Himbeerjus, 332
Beeren-Sago-Kompott, 332
Beerencrème, 333
Beerenpäckchen auf Joghurtsoße, 333
Beerenragout in Mascarpone, 334
Bergische Nudelschlacht, 960
Beschwipste Trauben, 334
Birne Helene à la Andreas, 335
Birne im Schlafrock, 336
Birne in Nougat-Sahne, 336
Birnen-Gorgonzola-Salat, 337
Birnen-Schoko-Küßchen, 337
Birnenkrapfen mit Schokoladensahne, 338
Birnenkugeln in karamelisiertem Pflaumenmus, 338
Birnenspalten im Preiselbeersud und Zitronengrissini, 339
Birnentarte, 339
Bistecca a la Chilelene, 961
Blaubeer-Muffins, 340
Blaubeeren mit Eierlikörsahne an Physalis, 340
Blaukrautwickel an Schwarzwurzelragout, 961
Blumenkohl-Broccoli-Gratin, 962
Blumenkohlrösti mit Entenbrust, 962
Blutwurst Wan-Tans auf Himmel und Erde, 963
Bochumer Joghurtsüppchen, 340
Boudroifilet im Zucchinimantel mit Austernpilzen, 963
Bratapfel mit Brombeercreme, 341
Bratapfel-Kiwano-Dialog, 341
Brathähnchen Bellevue, 964
Brombeercreme, 342
Brombeercreme im Apfel, 342
Brombeerpfannkuchen mit Schoko-Soße, 343
Brombeertraum, 343
Buchweizenpfannkuchen mit glasierten Äpfeln, 344
Bulette mit Waldpilzragout, 964
Bunte Nudelmischung, 965

Bunte Spaghettischale, 965
Buntes Quittenkissen, 344
Butterkekslasagne mit Joghurtfüllung auf Himbeermark, 345
Butterkuchen, 345
Camembert mit karamelisierten Bananen, 346
Camembert-Bällchen an Kiwisalat, 346
Capuccino von Banane und Pflaumen, 347
Carlos Fischküchlein, 966
Carmens Cocktail, 347
Carpaccio von der Kiwi, 348
Carpaccio von Zucchini mit Tofuvinaigrette, 967
Cashewsoufflé mit karamelisierten Orangen, 348
Cheeseburger, 967
Chicken Salsa mit Maisgaletten, 968
Chili-Hähnchen-Ragout, 968
Chinakohlrouladen auf Sardellensoße, 969
Cocktail von Orangen, Feigen und Melone, 349
Cookies unter Maronenspaghetti, 349
Cordon Bleu auf geschmolzenen Tomaten, 969
Cous-Cous-Blaubeerpfannkuchen, 350
Crêpe Suzette, 350
Crepe mit Eierlikör, 350
Crepes a la babel, 351
Curry-Puten-Geschnetzeltes, 970
Currypute auf Kiwisauce, 970
Curryscholle auf Spaghettiberg, 971
Dagmars pfiffige Hummerschwänze, 971
Das Hühnchen auf der Palme, 972
Der angelaufene Kaas, 351
Der gegen die Windmühle kämpft, 352
Desserttrilogie, 352
Deutsches Traum, 972
Dialog zwischen tranchierter Banane und Pflaumenmus, 353
Die farbige Reise (1), 973
Die geliebte Creme, 353
Dinner for fun, 973
Eierlikör-Bananen-Flockencreme, 354
Eierlikör-Souflée auf Kirschkompott, 354
Ein Herz für Sandra, 974
Eingelegte Feigen, 355
Einmal Hawaii und zurück, 355
Elsen-s Putenzopf, 974
Emmentalerauflauf, 355
Emmessier vom Hühnchen, 975
Entdeckung der Fischstäbchen, 975
Ente im Kräutermantel, 976
Ente im Reisrand, 977
Ente im Rotkohlbett auf Orangen-Walnuß-Karamel, 977
Ente süß-sauer, 978
Entenbrust an Erdnußbuttersoße, 978
Entenbrust an karamelisierter Weißweinsoße, 979
Entenbrust an Pflaumensoße, Pilzragout und Knödel, 979
Entenbrust an Pflaumensoße, Pilzragout und Mandelknödeln, 980
Entenbrust an Pilzgemüse und Sahne-Blumenkohl, 980
Entenbrust an Pilzragout und Kohl-Spaghetti, 981
Entenbrust auf Farfalle, 982
Entenbrust auf indischem Gemüse, 982
Entenbrust auf Mandarinen-Rosmarin-Soße, 983
Entenbrust auf Orangen-Marzipan-Soße, 983
Entenbrust auf Pilz-Gemüse-Souflée, 984
Entenbrust auf Pilzbett, 984

Entenbrust auf Rotkohl mit Basilikumknödeln, 985
Entenbrust auf Schalottensoße an Pilzsäckchen, 985
Entenbrust auf Schwarzwurzeln an Rotweinsoße, 986
Entenbrust im Mantel mit Pfirsichsoße, 987
Entenbrust in Sherry-Sahne-Soße, 987
Entenbrust mit Lycheesoße, 988
Entenbrustscheiben auf Röstkartoffeln, 988
Entenbrustspitzen im Haselnussmantel, 989
Entenbruststreifen auf Ingwer-Aprikosen-Soße, 989
Entenstreifen in Rotwein-Schalotten-Soße an Grillgemüse, 990
Erdbeer Wan Tans, 356
Erdbeer-Mango-Salat, 356
Erdbeer-Nußröllchen, 357
Erdbeer-Papayatiramisu, 357
Erdbeerlasagne, 358
Erdbeerpfannkuchen, 359
Erdbeerrosette mit Hüttenkäse und Sekt, 359
Erdbeerrouladen an einer Spielerei von Saucen, 360
Erdnuß-Mango-Creme im Blätterteigherz, 360
Erdnußbutter-Putenspieße, 990
Erdnußcrêpe im Orangen-Zitronensud, 361
Erdnußpfannkuchen mit flambierten Bananen, 361
Erfrischungsdessert, 362
Exotischer Milchshake, 362
Exotischer Obstsalat, 363
Exotisches Putenragout, 991
Falsche Maronentorte auf Joghurtsoße, 363
Falsches Kaninchen mit Mangoldbällchen, 991
Falsches Quark Soufflé, 364
Falsches Tiramisu, 364
Farfalle mit Putenbruststreifen, 992
Farfalle mit Sojapesto und Gemüsepfanne, 992
Fasan im Kartoffelmantel, 993
Fasanenbrust auf Champagnerkraut und glasierten Weintrauben, 993
Feigen in der Hülle an süßer Avocado, 364
Feigen mit Basilikumzabaione, 365
Feigen-Sekt-Zabaione, 365
Feigen-Soufflé, 366
Feigencarpaccio mit fritierten Bananen, 366
Feigenconfit mit Eierlikörschaum, 367
Feinschmeckercreme Kiwi, 367
Feldsalat mit gebratener Wachtel, 994
Feuer und Flamme für Andreas Apfel, 368
Filets vom Rotbarsch an Granatapfelsoße, 994
Filetsteak mit Karoffelwirrwarr, 995
Filoteigtaschen mit Allerlei, 995
Fisch im Grünen, 996
Fisch mit neuen Schuppen, 997
Fisch-Schwert an Olivensoße, 997
Fischfilet in der Ananas, 998
Fischpfanne allerlei, 998
Flambierte Apfelspalten a la Knusper, 368
Flambierte Bananen mit Blaubeersahne, 369
Flambierte Brombeeren mit Marsala-Zabaione, 369
Flambierte Traubenrebe, 370
Flammende Früchte, 370
Forelle à la Calvados, 999
Frikadelle in der Kartoffelblüte, 999
Frikadellen im Paprikaring an Erdnußnudeln, 1000

Frikadellen mit Mais auf Blattspinat, 1000
Frischkäsenocken mit Fruchtsalat, 371
Frischkäsesouflée mit marinierten Früchten, 371
Fritierte Apfelspalten im Erdnußmantel, 372
Fritierte Barben mit Zucchini-Nudeln, 1001
Fritierte Erdbeeren in Orangenkompott, 372
Fritierte Feigen mit Schokoreis, 373
Fritierte Feigenbällchen auf Joghurt-Soße, 373
Fritierte Garnelenschwänze mit Polenta, 1001
Fritierte Walnuß-Pflaumen, 374
Fritierter Spaghettikorb mit Ricotta und Himbeeren, 1002
Fritiertes rinderfilet, 1002
Fritiertes Rinderfilet mit Broccoli und Kartoffeln, 1003
Fruchtige Spiesse, 374
Fruchtsalat mal anders, 375
Früchtearrangement mit Walnußsahne, 375
Früchtestrudel mit Krokant-Sahne, 376
Frühlingsrolle a la Lamm, 1003
Frühlingssalat Fitmacher, 1003
Gänse-Schalotten-Ragout auf Holunder-Rotwein-Soße, 1004
Gambapfanne mit Kokos-Curry-Soße, 1005
Gambas im Gurkenbett auf Fischsoße, 1005
Gambas mit Mangochutney, 1006
Garnelen im Hähnchen an Champignonsoße, 1006
Garnelen im Speckmantel auf Glasnudeln, 1007
Gartinierte Pflaumenrösti, 376
Gartiniertes Straußensteak an scharfen Maisplätzchen, 1007
Gebackene Apfelringe auf Altbier-Zabaione, 377
Gebackene Bananen auf Pflaumenkompott, 377
Gebackene Bananen mit Kiwicarpaccio, 378
Gebackene Bananen mit Kokosmilch, 378
Gebackene Dattelravioli an Pflaumenkompott, 379
Gebackene Honigbananen auf Schokoladensee, 379
Gebackene Kokosbananen, 380
Gebackene Pomelofilets an Haselnußzabaione, 380
Gebackene Rhabarberbällchen mit Papayapürée, 381
Gebackene Sardinen auf Ratatouille, 1008
Gebackene Schokoladeneiskugeln auf einem Soßenspiegel, 381
Gebackene Tintenfische an Bohnenpürée, 1008
Gebackene Toffifées in Kakaosoße, 382
Gebackene Zimtbananen, 382
Gebackener Camembert, 383
Gebackener Camembert mit Erdbeersalat, 383
Gebackener Gorgonzola auf Granatapfel-Nektarinen-Kompott, 384
Gebackenes Vanilleeis im Mandelkleid, 384
Gebrannte Griessherzen auf flambierten Cocktailfrüchten, 385
Gebratene Entenbrust, 1009
Gebratene Entenbrust auf Broccoli, 1009
Gebratene Garnelen mit Curry-Kokosnuß-Bananensauce, 1010
Gebratene Lammkoteletts, 1010
Gebratene Leber mit Zwiebel-

Paprikakonfit, 1011
Gebratene Rotbarben mit Porée-Pilz-Gemüse auf Birnen..., 1011
Gebratener Tofu auf Lauchgemüse, 1012
Gebratenes Lachsfilet mit Speckkartoffeln und Kohlrabirahm, 1012
Gebratenes Rumpsteak in Rum-Rosinen, 1013
Gedämpfter Victoriabarsch, 1014
Gedeckten Apfelkuchen an Papayaragout, 385
Gedünstetes Rotbarschfilet Rheinischer Art, 1014
Gefesselte Forelle und Crepe Paradise, 1015
Geflügel Dim Sung, 1015
Geflügelleber-Backpflaumenspieß auf Spinatsalat, 1016
Gefüllte Ananascrepes mit Joghurtschaum, 386
Gefüllte Baby-Ananas, 386
Gefüllte Banane, 387
Gefüllte Birne auf Soßenspiegel, 387
Gefüllte Birne auf Weinschaum, 388
Gefüllte Birnenhälften, 388
Gefüllte Canneloni auf Gemüsevariation, 1016
Gefüllte Champignons an Entenbrust, 1017
Gefüllte Dattelbällchen auf Schoko-Soße, 389
Gefüllte Entenbrust an Chilisoße, 1017
Gefüllte Hähnchenbrust mit Spinatgemüse, 1018
Gefüllte Hähnchenkeule Tricolore, 1019
Gefüllte Kalbsmedaillons auf Knoblauchspaghetti, 1019
Gefüllte Kalbsroulade auf Traubensoße, 1020
Gefüllte Kalbsroulade mit lila Kartoffelchips, 1020
Gefüllte Melone, 389
Gefüllte Melonenkrone, 390
Gefüllte Mini-Schokoküsse mit Vanillesauce, 391
Gefüllte Orange, 391
Gefüllte Orangen, 392
Gefüllte Pflaumen an Orangenfilets, 392
Gefüllte Putenbrust auf pikanter Avocadosauce, 1021
Gefüllte Putenbrust mit Gorgonzolasoße, 1021
Gefüllte Putenbrust mit mediterranem Gemüse, 1022
Gefüllte Putenbrustroulade, 1022
Gefüllte Rote Bete auf Kartoffelrösti, 1023
Gefüllte Rotweinbirnen, 393
Gefüllte Schleie, 1023
Gefüllte Schwäne, 393
Gefüllte Shii-Take-Köpfe mit Reispfanne, 1024
Gefüllte Tintenfische an Kohlrabi-Tomaten-Sahne, 1024
Gefüllte und fritierte Eier, 1025
Gefüllte Weintrauben auf Holundersoße, 394
Gefüllte Zucchiniblüten, 394
Gefüllter Viktoriabarsch mit Käsesauce, 1026
Gefüllter Zimtapfel, 395
Gefülltes Filosäckchen mit pikanter Himbeersoße, 395
Gefülltes Kalbschnitzelröllchen auf Bohnen und Tomaten, 1026
Gefülltes Kalbsfilet mit frischem Salat, 1027
Gefülltes Putenröllchen mit seiner Leber a la Kerstin, 1027
Gefülltes Putensteak auf Salatnest, 1028
Gegrillte Ananas mit Chili-Frischkäse, 396
Gegrillte Aubergine mit Puten-

fleisch, 1028
Gegrillte Schweinefiletmedaillons mit Kartoffelkörbchen, 1029
Gegrilltes Filet an exotischem Cous Cous, 1029
Gegrilltes Lachssteak, 1030
Gegrilltes Putensteak auf Tagliatelle mit Avocadosauce, 1030
Gemantelter Teufel, 1031
Gemüsepfanne, 1032
Gemüseschaschlik auf Salat von roten Berglinsen, 1032
Gemüseteller mit Lasagne von Auberginen, 1032
Geschälte Weintrauben mit Käse, 396
Geschmorte Hähnchenkeule an Gemüsearrangement, 1033
Geschmorter Apfel, 397
Geschnetzeltes in Champignon-Kräutersauce mit roten Nudeln, 1034
Geschnetzeltes mit weißem Speck und Morcheln, 1034
Gesottenes Rindersteak, 1035
Gespickte Ente an Grapefruitsoße, 1035
Gespickte Marzipanfeigen, 397
Gespicktes Schweinefilet im Zucchinimantel, 1036
Gewickelte Forelle, 1036
Glacierte Maronen in Bananen-Yoghurt-Schaum, 398
Glacierte Maronen mit Früchtecocktail, 398
Glasierte Apfelspalten an Sahnecreme, 399
Glasierte Apfelspalten an Schokoladen-Sahne, 399
Glasierte Entenbrust in Aprikosenjus, 1037
Glasierte Mandarinen mit Quittensahne und Löffelbisquit, 400
Glasierte Pfirsichspalten an Schokoladen-Sahne, 400
Glasierte Wachtelbrust auf gebratenem Reis, 1037
Glasierte Wasserkastanien mit Orangenfilets, 401
Glasierter Heidelbeerpfannkuchen, 401
Götterspeise mit Kokosraspeln, 402
Gorgonzola-Fasanenbrust an Blaubeersoße und Pfirsichgemüse, 1038
Gorgonzola-Putentasche auf Feige, 1038
Gorgonzolablätterteigplätzchen mit Birnenkompott, 402
Granatapfel-Pflaumen-Ragout, 403
Grapefruitfilets auf Zabaione, 403
Gratinierte Ananas mit Gorgonzola, 403
Gratinierte Grießschnitte, 404
Gratinierte Lammfilets an Pastinakenchips und Blumenkohl, 1039
Gratinierte Lammkoteletts an Zucchinigemüse, 1039
Gratinierte Mangos und Himbeeren, 404
Gratinierte Marzipancreme mit Sesamäpfeln, 405
Gratinierte Pfläumchen mit Calvadoszabaione, 405
Gratinierte Trauben in Luftschokoladensoße, 406
Gratinierter Halvas mit Nußhaube, 406
Gratinierter Lammrücken, 1040
Gratinierter Mandarinencrêpe, 407
Gratiniertes Kalbsfilet auf Curry-Gemüse, 1041
Gratiniertes Kalbsschnitzel an Tomaten-Kartoffel-Carpaccio, 1041
Gratiniertes Kalbssteak mit Birnengemüse, 1042

Gratiniertes Kiwanotoast mit Vanilleeis, 407
Gratiniertes Lammfilet auf zweierlei Bratkartoffeln, 1042
Gratiniertes Putensteak, 1043
Gratiniertes Saltimbocca auf Ratatouille-Gemüse, 1043
Gratiniertes Schweinefilet an Kohlrabigemüse, 1044
Gratiniertes Schweinekotelett mit Tomatentagliatelle, 1044
Gratiniertes Schweineschnitzel auf Pilzkompott, 1045
Griess a la Kaktusfeige, 408
Grießklöße mit Schokoladen-Nuss-Sauce, 408
Griesstörtchen, 409
Gugelhupf von Trauben, 409
Hackbällchen mit Wurzelgemüse und Parmesanchips, 1045
Hackfleischschnecke an Eierstich, 1046
Hähnchenbrust an Kürbis-Ingwer-Kompott, 1047
Hähnchenbrust auf Currysoße, 1048
Hähnchenbrust im Erdnuß-Mandel-Mantel an Anismelonen, 1048
Hähnchenbrust im Lauchmantel, 1049
Hähnchenbrust in Joghurt-Masala-Soße, 1049
Hähnchenbrust mit Haube an Safran-Spaghetti, 1050
Hähnchenbrust mit Pürée-Deckel an Heidelbeersoße, 1050
Hähnchenbrust mit Rucola-Pesto, 1051
Hähnchenbrustfilet an Papayasoße, 1052
Hähnchenbrustfilet asiatisch, 1052
Hähnchenkeulen an Weißwein-Ananas-Soße, 1053
Hähnchenkeulen in Erdnußmarinade, 1053
Hähnchenkeulen mit Mangoldsäckchen, 1054
Hähnchenragout mit Kokossoße, 1054
Hähnchenröllchen auf Zwiebelsoße an fritiertem Rucola, 1055
Hähnchenschenkel an Lebkuchensoße, 1055
Hähnchenschmorbraten mit Maisplätzchen, 1056
Hähnchenspieße mit Fruchtdip, 1056
Hähnchenwürfel auf Zitronengrasspieß mit Kokossoße, 1057
Haferflockenplätzchen mit Orangen-Pflaumen-Kompott, 410
Haifischzöpfe an einer Zwiebel-Käse-Soße und Spinat, 1057
Hamburger Pampfisch, 1058
Harmonie-Hirsch, 1059
Harmonie-Torte, 410
Haselnuss-Feigenbowle, 411
Haselnuß-Soufflé, 411
Haselnußbananen auf Erdbeersahne, 412
Hasenragout auf Apfel-Zwiebel-Rotkohl, 1059
Hasenrücken im Kartoffelmantel auf Pflaumen-Rotwein-Soße, 1060
Hasenrückenfilet im Kartoffelmantel, 1060
Hasenrückenfilet im Nußmantel, 1061
Hechtfilet auf Kohlrabirahm, 1061
Hechtröllchen mit Weinblättern an Schneckenragout, 1062
Heidelbeerjoghurt auf Birnensalat, 412
Heidelbeersahne, 412
Heikes Waidmannslust (1), 1063
Heikes Waidmannslust (2), 413
Heilbuttschnitte auf Tomatensauce, 1063
Heilbuttwürfel mit schwarzen Nudeln im Reisrand, 1064

Heißes Schwein auf Karotten-spaghettini, 1064
Hering in Kruste an Tomaten-Kartoffel-Püree, 1065
Herziger Mango-Blätterteig, 413
Herzilein, es kann so lecker sein, 414
Himbeer-Buttermilchcreme, 414
Himbeer-Kefir, 543
Himbeer-Kefir-Suppe mit Rambutan, 415
Himbeerchaos, 415
Himbeercrêpe mit Kumquatragout, 416
Himbeercreme mit Nüssen, 416
Himbeerkompott an Ananas mit Schokoladeneis, 417
Himbeerpfannkuchen, 417
Hirsch Baden-Baden, 1065
Hirsch-Spieße mit Spätzle und Broccoliröschen, 1066
Hirschmedaillons in Haselnußkruste an Maronenspätzle, 1067
Hirschsteak mit Pilzkruste an Rote Bete-Kartoffeln, 1067
Holländischer Pfirsichkompott, 418
Holunder-Apfel-Suppe mit Griesnocken, 418
Honigkuchen-Nocken auf Birne, 419
Honigkuchenstapel, 419
Hühnerbrust auf Erdnuss-Honigsauce, 1068
Hühnerbrust auf Rauten von Paprika, 1068
In Honig glacierte Melone, 420
Indische Leber am Reisturm, 1069
Indisches Curry von der Regenbogenforelle, 1069
Ingwer-Crêpe, 420
Ingwer-Joghurt-Lamm, 1070
Ingwerklößchen auf Ananassalat, 420
Italienischer Coq au vin, 1070
Joghurt-Orangen-Creme, 421
Joghurttörtchen auf der Flucht, 421
Johannisbeercrêpe, 422
Johannisbeerdreieck, 422
Johannisbeerjoghurt, 423
Juchu, die Waldfee, 1071
Kabeljau auf Tomatenreis, 1071
Kabeljaufilet in Weißweinsoße, 1072
Kabeljaufilet mit Erbsenpürée, 1072
Kabeljaufußbällchen auf grünem Rasen, 1073
Kabeljauzopf an Sahne-Mangold, 1073
Käsefrikadellen an Kapernsoße auf Blattspinat, 1074
Käsespätzle mit Schinken, 1074
Käseteller, 423
Kaffee-Vanille-Creme mit glasierten Papayaspalten, 423
Kaiserschmarrn, 424
Kaiserschmarrn mit Himbeerkompott, 425
Kakicreme mit Butterkeksen, 425
Kaktusfeigen-Biskuit-Roulade auf Schokoladensoße, 425
Kalb à l‘Anette, 1075
Kalb in Nougat, 1075
Kalbschnitzel mit gebackenen Broccoliröschen und Frühlingsz., 1076
Kalbsfilet an Auberginengemüse und Marsalasoße, 1076
Kalbsfilet an Tomatenpesto und gebratenem Gemüse, 1077
Kalbsfilet auf Leberwurstsauce, 1078
Kalbsfilet auf Mangosoße, 1078
Kalbsfilet mit Mandelreis auf Ananas-Minzsoße, 1079
Kalbsfilet mit mediterranem Gemüse, 1079
Kalbsfilet unter der Pilzhaube, 1080
Kalbsfiletmedaillons an Zwiebel-Bananensoße, 1080
Kalbsfiletspießchen mit Spargelrahm, 1081
Kalbsfleischröllchen auf Kartoffel-

bett, 1081
Kalbsgeschnetzeltes auf Mungosprossen, 1082
Kalbskotelett mit Nüssen unterm Sternenhimmel, 1082
Kalbsmedaillon-Lasagne an Pflaumen-Honigkuchen-Soße, 1083
Kalbsmedaillons an braisiertem Chicorée, 1084
Kalbsmedaillons im Sesammantel, 1084
Kalbsmedaillons mit Paprikasoße und Käse-Gnocchi, 1085
Kalbsniere im Körbchen, 1085
Kalbsniere mit Pfefferrahm-Cognac-Sauce und Graupenrisotto, 1086
Kalbsröllchen auf Pilzragout und Feldsalat, 1086
Kalbsroulade mit Zwiebelsoße, 1087
Kalbsrücken mit Rhabarber, 1088
Kalbsrückensteak mit Rucolaschaum, 1088
Kalbsschnitzel im Kartoffelkleid, 1089
Kalbsschnitzel im Parma-Mantel an Granatapfel-Soße, 1089
Kalbsschnitzel mit Pilzkompott, 1090
Kalbsschnitzel mit Thunfischsoße, 1090
Kalbsschnitzelrolle auf Austernpilzbett, 1091
Kalbssteak an Gemüse süß-sauer, 1091
Kalbsstreifen an Kartoffelchips, 1092
Kandierte Ananas mit Sojamilchzabaione, 426
Kandierte Apfelbananen, 426
Kaninchen im Mantel mit Kartoffel-Steckrübengratin, 1092
Kaninchenfilet an Sahne-Schwarzwurzeln, 1093
Kaninchenfilet in Rotweinsoße, 1093
Kaninchenfilets auf Gorgonzolasoße, 1094
Kaninchenkeule an Maronen-Tomaten und Kartoffelpüree, 1095
Kaninchenpfanne mit Wirsingbällchen, 1096
Kaninchenragout auf Edelpilzen, 1096
Kaninchenragout mit Maronensoße im Kohlrabischälchen, 1097
Kaninchenrücken auf Rotweinfeigen, 1097
Kaninchenrücken im Wirsingkleid, 1098
Karamelcreme an Birnen und Grapefruit, 427
Karamelparadies, 427
Karpfenfilets mit Lebkuchensoße, 1098
Kartoffelrösti mit Avocados und geschnetzelter Leber, 1099
Kasseler a la Don Quichotte, 1099
Kasseler auf Wirsinggemüse, 1100
Kefirsuppe, 428
Kirschcrepe auf Papayaconfit, 428
Kirschcup mit Schokoladensahne, 429
Kirschpfannkuchen, 429
Kirschragout mit Pumpernickelcreme, 430
Kirschsüppchen, 430
Kiwi-Milch-Cocktail, 431
Kiwi-Shake, 431
Kiwicocktail, 543
Kiwisuppe, 432
Kiwisuppe mit kandierten Mandeln, 432
Kleine Kalbsschnitzel in Basilikum-Ei-Mantel, 1100
Kleine panierte Schnitzel auf Tomatenragout, 1101
Kleine Pfannküchlein an Pflaumen-

mus, 433
Knurrhahnfilet auf Spinatbett mit Pitahaya-Soße, 1102
Knuspersteak, 1102
Kochduell-Spekulatiuspfannkuchen, 433
Köln 2000, 1103
Kölner Säcke, 434
Königsberger Klopse, 1103
Kokos-Ananas auf Schokoladen-Ingwersoße, 434
Kokos-Blutorangen-Crêpe, 434
Kokos-Hack-Bällchen an Tomaten-Oliven-Soße, 1104
Kokos-Ricotta-Soufflé, 435
Kokoscocktail, 435
Kokosschaum mit heißen Himbeeren, 436
Kokossüppchen mit Rhabarberkompott, 436
Kokossuppe mit Apfel und Mandarinen Träumen, 437
Komposition von Birnen und Pfirsichen, 437
Krabbencocktail friesischer Art, 9
Kräuterlamm mit Lioner Kartoffeln, 1104
Krokant-Feigenpäckchen mit Pfirsichsoße, 438
Kürbis-Frühlingsrollen auf Überraschungssoße, 438
Küstenteller mit Gurken, 1105
Kumquats an Sahnequark, 439
Labskaus mit Spiegelei, 1105
Lachs an fritierten Kartoffeln, 1106
Lachs auf Lauchgemüse mit Zucchinischuppen, 1106
Lachs auf Mascarponeschaum und Polentatalern, 1107
Lachs auf Paprika-Austernpilz-Soße an fritiertem Gemüse, 1108
Lachs im Kaffeemantel, 1108
Lachs im Kartoffelmantel, 1109
Lachs im Nori-Kartoffelmantel auf Paprikasauce, 1109
Lachs im Spinatbett an Frühlingsrollen, 1110
Lachs im Zucchinimantel, 1110
Lachs mit Krabbenhaube, 1111
Lachsfilet auf Käsesoße, 1111
Lachspfanne mit Feldsalat, 1112
Lachssteak im Kartoffelmantel, 1112
Lachssteak mit Kartoffelkruste auf Gemüse, 1113
Lamm ’99 / ’00, 1114
Lamm im Kadayifmantel auf Haselnuss-Traubensoße, 1114
Lamm im Lauchmantel, 1115
Lamm im Spaghettimantel, 1115
Lamm mit gefüllter Zwiebel und Nudeln, 1116
Lamm mit Radicchio und Spaghetti, 1116
Lamm-Salbei-Spieße an gefüllten Fenchelschiffchen, 1117
Lammfilet an Sardellensoße, 1118
Lammfilet auf orientalischem Ratatouille, 1118
Lammfilet auf Sellerie-Vanille-Püree, 1119
Lammfilet Bauernart, 1119
Lammfilet im Blätterteig, 1120
Lammfilet im Kohl-Kartoffel-Mantel auf Lauch-Tomaten-Soße, 1120
Lammfilet in Knoblauchbröseln, 1121
Lammfilet mit gefüllten Zucchiniblüten, 1121
Lammfilet mit Griess-Speckröllchen, 1122
Lammfilets an Süßkartoffelpürée, 1122
Lammfilets an Weintraubensoße mit fritierten Zwiebelringen, 1123
Lammfilets auf roter Zwiebel, 1123
Lammfilets im Kartoffelmantel mit gratiniertem Gemüse, 1124
Lammfilets mit Basilikum-Walnuß-

Pesto und neuen Kartoffeln, 1124
Lammfilets mit Gemüsebratlingen und panierten Auberginen, 1125
Lammkotelett im Kartoffelrock, 1126
Lammkoteletts an buntem Gemüse, 1127
Lammkoteletts an einer Paprika-Zwiebel-Soße und Talern, 1127
Lammkoteletts an fritierter Zucchiniblüte, 1128
Lammkoteletts auf buntem Gemüse, 1128
Lammkoteletts auf buntem Gemüseragout, 1129
Lammkoteletts auf Ratatouille, 1129
Lammkoteletts mit Gemüsepfanne, 1130
Lammkoteletts mit Gorgonzolakruste, 1130
Lammkoteletts mit Kartoffeldeckel an Rahmwirsing, 1131
Lammkoteletts mit Tamarillo-Dattel-Soße, 1131
Lammkoteletts mit Tomaten-Basilikum-Kruste, 1132
Lammrücken auf Gemüsedreierlei, 1132
Lammrücken unter Kräuterkruste mit Tomatenpolenta, 1133
Lammrückenfilet an Curryvinaigrette und Kartoffelreibekuchen, 1133
Lammrückenfilet auf Feta-Champignonsauce, 1134
Lammrückenfilet auf Sauce von Feigen, 1135
Lammrückenfilet auf Tomaten-Zwiebel-Kompott, 1135
Lammrückenfilet mit Cous-Cous und Champignonköpfen, 1136
Lammspieße an Topinambur und Tamarillo-Scheiben, 1136
Lammstreifen mit Austernpilzen, 1137
Lauwarmer Räucherlachs auf Rahmporée und Spargelspitzen, 1137
Leber Berliner Art, 1138
Leber im Teig gebacken mit Nashi-Okra-Pürée, 1139
Leber in Rot, 1139
Leber neben Rote Bete Chips, 1140
Liebesleben der Schwäne, 439
Linsen-Fisch-Frikadelle auf Paprika-Kartoffel-Spinat, 1140
Lotte-Schinken-Röllchen auf Sauerkrautsoße, 1141
Lottemedaillons auf Paprikaragout, 1141
Lustige Ente auf Gurkengemüse, 1142
Lychees an Kokoscreme, 440
Macadamiapfannkuchen an Brombeerzabaione, 440
Maccharoni maître d-hôtel, 1142
Mäuseteller, 1143
Maikirschen mit Schokosahne, 441
Makrelemouse im Crêpe, 1143
Mandarinengranit, 441
Mandarinentörtchen, 442
Mandelquarksoufflé, 442
Mango mit Kokosschaum, 443
Mangocarpaccio mit Wan-Tan-Fruchtsalat, 443
Mangoigel, 444
Mangold-Zander im Nudelmantel, 1144
Mangopfannkuchen, 444
Mangotaschen auf Joghurtsoße, 444
Marinierte Erdbeeren unter der Sahnehaube, 445
Marinierte Hähnchenschenkel mit GrillKartoffel und gebratene, 1144
Marinierte Himbeeren an Mandelspätzle, 445
Marinierte Himbeeren mit Contreaux

auf Sahne, 446
Marinierte Mango mit Schokoladensahne, 446
Maronencreme mit kleinen Windbeuteln, 447
Maronenpasteten, 447
Maronensouffle, 448
Marzipan-Aprikosen-Süppchen, 448
Marzipanblätterteig an Traubentraum, 448
Marzipanpfannkuchen neben göttlicher Zabaione, 449
Marzipanschale, 449
Marzipantaschen auf Orangensoße, 450
Mascarponecreme, 450
Mascarponeschaum mit Erdbeeren, 451
Mascarponesoufflé mit Kiwisalat und Minzsoße, 451
Mascarponevariation a la Stefanie, 452
Meeresfrüchtepfanne, 1145
Melonen-Quar-Cocktail, 452
Melonencocktail mit Mangosauce, 453
Melonenfruchtschale, 453
Melonenkaltschale, 454
Melonenkorb mit Kaffee-Kugeln und weißer Schokolade, 454
Melonenschale mit weißer Schokoladen-Sahne, 455
Melonenschwan, 455
Millefeuille von Marmelade und Schokolade, 456
Mini-Berliner de luxe, 456
Minimangoshake mit Ingwer, 457
Mispelkompott in Blätterteigtaschen, 457
Moccacreme auf brennenden Lychees, 458
Mondaminpudding mit Nüssen, 458
Muesliplätzchen auf Aprikosensoße, 458
Nashis im Mantel an Himbeer-Sahne, 459
Nektarinen an Zwiebacksoufflé, 459
Nektarinen mit süßen Radieschenbeignets à la Silke, 460
Nektarinen-Bowle, 544
Nektarinenplätzchen, 460
Neptuns Muschelgeheimnis auf Farfalle, 1145
Nicoles Halloween, 1146
Nicoles Mango-Quarkschäumchen, 461
Ninos Schokoladenfondue, 461
Notte italo-espanol, 1146
Nougatpralinen auf glasierten Maronen, 462
Nudeln a la Kasselerbolognese, 1147
Nudelsalat in Brennesselsauce mit Mangoscheiben, 1148
Nuß-Nougat-Creme, 462
Obst-Pizza, 463
Obstplätzchen, 463
Omelett gefüllt mit Johannisbeeren, 464
Orangen-Ananas-Suppe, 464
Orangen-Mango-Crêpe, 464
Orangen-Papaya-Salat, 465
Orangen-Sekt-Kaltschale, 465
Orangen-Zimt-Creme, 466
Orientalischer warmer Obstsalat, 466
Orientalisches Reis-Fleisch mit orientalischer Sauce, 1148
Palmkerncarpaccio mit Minzsahne, 467
Pampelmusen-Pfirsich-Dialog, 467
Panacotta mit Pflaumen, 467
Panettone mit zwei Cremes, 468
Panierte Cashew-Wachteln an Mango-Oliven-Ragout, 1149
Panierte Schweinemedaillons an Porée-Blumenkohl-Gemüse, 1149
Panierte Tofumedaillons mit Champignonrahm, 1150

Papaya-Zabaione, 469
Papayaragout, 469
Paradiescreme, 469
Paradiescrème an Birnensalat, 470
Paradiescreme mit gebratenen Bananen, 470
Penne a la Wodka, 1151
Pepino-Creme, 471
Perlhuhnbrust auf Orangen-Ingwer-Soße, 1151
Pesche e vino, 471
Petras Marillenchicken, 1152
Pfannkuchen Dracula, 472
Pfannkuchen mit exotischem Gemüse und Sahnequark, 472
Pfannkuchen mit Pflaumensauce, 473
Pfannkuchen neben zweierlei Zabaione, 473
Pfirsichrosette a la Brigitte, 474
Pfirsichträume, 474
Pflaumen-Datteln-Beignets in Marzipansoße, 475
Pflaumen-Johannisbeer-Kompott, 475
Pflaumenjoghurt in Feigensauce, 476
Pflaumenkuchen, 476
Phillips Putenparade in Parmesan, 1152
Physalis mit Schokimantel, 476
Piccata vom Kalbsfilet an Ratatoulli, 1152
Pikante Krabben auf Mandarinensauce, 1153
Pikante Lammschulter, 1154
Pikanter Melonencocktail, 10
Pikantes Rindersteak, 1154
Pikantes, feuriges Ragout mit Fenchelschiffchen, 1155
Pina Colada, 477
Pink Experience, 477
Pirsichfächer auf Maracujaschaum, 478
Pistazien-Blätterteig-Windbeutel, 478
Pistazienpfannkuchen, 479
Pithayasalat mit fritierten Wan-Tans, 479
Pochierte Schweinerolle, 1155
Pochiertes Kalbsschnitzel auf einer Meerrettichsoße, 1156
Polenta in der Schweinsroulade, 1156
Polenta mit Basilikum und Schweinestreifen, 1157
Preiselbeercrêpe, 480
Pudding mit Erdbeeren, 480
Pumpernickel-Kabeljaulasagne, 1157
Pute bella Italia, 1158
Pute caramba caracho, 1158
Pute mit roten Zwiebeln, 1159
Puten-Kartoffeltürmchen, 1159
Putenbrust auf Orangensoße, 1160
Putenbrust im Kokosmantel an Blumenkohl und Sauce Hollandais, 1160
Putenbrust in Kruste, 1161
Putenbrust in Schokoladensauce, 1162
Putenbrust mit Bratkartoffeln und Pilzkompott, 1162
Putenbrust mit buntem Gemüse in der Blütenhippe, 1163
Putenbrust süß-sauer, 1163
Putenbrustfilet im Sesammantel, 1164
Putenbrustmedaillons an Frucht-Curry-Gemüse, 1164
Putenbrustroulade, 1165
Putenbrustspieß mit Ratatouille, 1165
Putenbruststücke mit Kokos, 1166
Putengeschnetzeltes mit Apfel und Chicoree, 1166
Putengeschnetzeltes mit schwarzen Nudeln, 1167
Putenkotelett rot / weiß, 1167

Putenmedaillons auf Champignonrahm, 1168
Putenmedaillons im Sesammantel auf Paprika-Schalotten-Soße, 1169
Putenmedaillons mit pikanter Kruste, 1169
Putenmedallions auf Gorgonzolasauce, 1170
Putenragout Artischocken-Penne, 1170
Putenragout auf Blattspinat und Tomaten, 1171
Putenröllchen auf Zwiebel-Olivensauce, 1171
Putenröllchen mit rotem Kartoffelpürée, 1172
Putenroulade mit Tomaten-Zucchini-Reis, 1172
Putenschnitzel an Gurken-Papaya-Kompott auf Senfsoße, 1173
Putenschnitzel im Knuspermantel, 1173
Putenschnitzel mit Kartoffel-Stollen-Deckel, 1174
Putenspieße mit Mango-Chicoree, 1174
Putensteak auf Paprikaschaum, 1175
Putentasche mit Mozzarella gefüllt, 1176
Quark an Mandel-Sultaninensauce, 481
Quark-Kiwi-Soufflé, 481
Quarkcreme mit Heidelbeeren, 481
Quarksoufflé, 482
Quarksoufflé auf Erdbeerrosette, 482
Quarksouffle mit Himbeeren und Schokoladensoße, 483
Ragout vom Kürbis mit Sauerampfer, 1176
Rahmgeschnetzeltes im Kohlrabikörbchen à la Jörg, 1177
Rainers Rindfleischpfanne, 1177
Rehmedaillons im Süßkartoffelmantel, 1178
Rehrückenfilet in Schokoladen-Rosinen-Soße, 1178
Rehrückenfilet mit Austernpilz-Zwiebelsoße, 1179
Rehrückenfilet mit Rotkohl-Apfel-Möhren-Ragout an Erdnuß-Pil, 1179
Reis mit Shrimps, Broccoli und Karotten, 1180
Reispfanne, 1180
Rhabarberragout an Überraschungssoße, 483
Ricotta paniert mit Zitronenmelisse und Cornflakes, 484
Ricottagratin à l‘ Orange, 484
Ricottapyramide in Pürée von Mango und Himbeeren, 485
Ricottatorte, 485
Rinder-Carpaccio, 1181
Rinderbrust Johannisbeer, 1181
Rinderfilet an Auberginenmousse, 1182
Rinderfilet an gebackener Tomate und Pommes-Frites, 1182
Rinderfilet an Käsesoße, 1183
Rinderfilet auf Champignonrahm mit Selleriepürée, 1183
Rinderfilet auf Holunder-Schalotten-Rotweinsoße, 1184
Rinderfilet im Lauchmantel, 1185
Rinderfilet unter der Austernpilzhaube, 1185
Rindergeschnetzeltes mit Kartoffelchips, 1186
Rinderhack im Wintermantel, 1186
Rindermedaillon a la Stroganoff, 1187
Rinderspieß im Wickel mit Sauce Robert, 1187
Rindersteak in Honig-Balsamico-Soße, 1188
Risotto mit Tintenfisch, 1188
Risotto und Fisch, 1189

Rösti mit Birne in Käsesauce, 1190
Röstis auf Joghurtsauce, 486
Rosette von Rinderfilet und Tomate, 1191
Rosinenkrapfen auf Vanillesoße, 486
Rosinenpfannkuchen mit Mango-Grapefriut-Kompott, 487
Rosinenpfannkuchen mit Papaya, 487
Rosmarin-Rumpsteakspieß an Schalotten-Gurken-Soße, 1191
Rot-Grünes Carpaccio, 488
Rotbarben auf Zitronengrasspieß mit Süßkartoffel-Ingwer-Koko, 1192
Rotbarbenfilets an Sahnegemüse, 1192
Rotbarbenfilets auf Kokos-Chilisoße, 1193
Rotbarbenfilets auf Zucchinigemüse, 1193
Rotbarsch an Zitronensoße mit Spaghettinestern, 1194
Rotbarsch mit Gänseblümchen, 1194
Rotbarschfilet auf Tomaten-Zwiebel-Soße, 1195
Rotbarschfilet Orly, 1195
Rotbarschpfanne, 1196
Rotkohlsalat mit kleinen Reitern, 1197
Rotweinbirne mit Bananenarrangement, 488
Rotweintrauben mit Feigensahne, 489
Roulade Donald Duck, 1197
Rüblitorte, 489
Rumpsteak an Sahnegemüse, 1198
Rumpsteak auf Champignonrahm, 1198
Rumpsteak auf Thunfischrisotto, 1199
Rumpsteak im Crepe mit Shrimpssauce, 1199
Rumpsteak im Mangoldmantel, 1200
Rumpsteak im Zucchinimantel, 1200
Rumpsteak in Rahmpilzen, 1201
Rumpsteakscheiben im Mungobohnensprossen-Mangold-Mantel, 1201
Rumpsteakspieße im Speckmantel auf Rahmgemüse, 1202
Sahne Hacksteak im Parmamantel, 1203
Sahne-Mascarpone-Creme an Himbeeren, 490
Sahnebowle, 544
Salatkomposition mit Rumpsteakstreifen und Risottobratlingen, 1203
Saltimbocca von der Hähnchenkeule, 1204
Saltimbocca von der Putenleber mit Senf-Perlzwiebelsoße, 1204
Saltimbocca von der Scholle an mediterranem Gemüse, 1205
Sandras Ananas, 490
Sate von Putenbrust, 1205
Sauerkrautkotelett im Erdnußmantel, 1206
Sautierte Wachtel, 1206
Scaloppine mit gebratenen Artischockenherzen, 1207
Scharfe Fusilli in Zucchiniragout, 1207
Schattenmorellen mit Pumpernickelcreme, 491
Schoko-Apfel-Pfannkuchen, 491
Schoko-Crêpe mit Nashischeiben und marinierten Himbeeren, 492
Schoko-Pfannkuchen, 492
Schokocannelloni mit Haselnußsahne, 492
Schokocreme mit marinierten Erdbeeren, 493
Schokocreme mit marinierten Erdebeeren, 494
Schokoküsse vom Winde verweht,

494
Schokoladen - und Heidelbeermuffins, 494
Schokoladen-Omelett, 495
Schokoladen-Trauben, 495
Schokoladenmousse auf Nuß-Nougat-Sauce, 496
Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren, 496
Schokoladenmousse mit süß-sauren Backpflaumen, 497
Schokoladenpopcorn mit gebratenen Bananen, 497
Schokoladenpralinen auf Kirschragout und Vanilleeis, 498
Schokoladensahne an marinierten Früchten, 498
Schokoladensahne mit Baiserplätzchen, 499
Schokoladenschaum an Johannisbeeren, 499
Schokoladensouflée, 500
Schokoladensouflee an frischen Früchten, 500
Schokoladensuppe a la Kalorie, 501
Schokoladenwürfel-Gratin, 501
Schokospätzle mit Mangoragout, 502
Schokospieße mit Cornflakes-Keksen, 502
Schokosuppe mit Pflaumenbeignets, 503
Scholle mit Lauch-Variation, 1208
Schollenfilet auf Wurzelsudgemüse, 1209
Schollenfilets im Rote-Linsen-Mäntelchen, 1209
Schwäbische Verführung, 1210
Schwäbischer Bauernteller, 1211
Schwarze Nudeln mit gefüllten Weißweintomaten, 1211
Schwarzwälder-Morellen-Torte, 503
Schweinefilet auf Apfelsoße mit Frühlingsrollen, 1212
Schweinefilet auf buntem Gemüse, 1212
Schweinefilet auf Walnußpürée mit Radieschen- und Frühlingsl, 1213
Schweinefilet im Kartoffelkleid, 1213
Schweinefilet in Frühlingszwiebelrahm, 1214
Schweinefilet in Pilz-Gorgonzola-Sauce, 1214
Schweinefilet mit Selleriechips in Schalotten-Weißweinsoße, 1215
Schweinefilet schwedisch, 1215
Schweinefilet und fritierten Reisnudeln, 1216
Schweinefiletmedaillons an Spargelgemüse, 1216
Schweinefiletmedaillons an Spinatsoße und Kartoffel-Rösti, 1217
Schweinefiletmedaillons mit Kürbissoße, 1217
Schweinefiletmedaillons unter der Haube, 1218
Schweinefiletroulade auf Gorgonzolasoße, 1218
Schweinegeschnetzeltes in Kohlrabi, 1219
Schweinegeschnetzeltes mit gefüllten Teigkörbchen, 1220
Schweinekotelett in Spinat-Rotweinsoße, 1220
Schweinelendchen mit Grünkernplätzchen, 1221
Schweinelende mit Senf-Bier-Zabaione, 1221
Schweinemedaillons an Passionsfruchtsoße, 1222
Schweinemedaillons an Tandoori-Soße, 1222
Schweinemedaillons im Blätterteigmantel, 1223
Schweinemedaillons im Weinblattmantel, 1223

Schweinemedaillons in pikanter Hoisinsoße, 1224
Schweinemedallions mit Kräuterkruste, 1225
Schweinepicata mit Calvadosrahmsauce, 1225
Schweineschnitzel in Kürbiskernmantel, 1226
Schweinespieße an mediterranem Gemüse, 1226
Schweizer Omlett mit Müsli, 504
Schwertfischspieß mit Kressesoße auf Bohnen und Kartoffeln, 1227
Seelachsfilet in Parmesan-Hülle, 1227
Seeteufel auf Chili-Grapefruit-Soße, 1228
Seeteufelcarpaccio, 1228
Seeteufelfilet an Rahmspitzkohl und schwarzen Nudeln, 1229
Seewolffilets auf Sauerampferpesto, 1230
Seezunge in Wirsingrahm, 1230
Seezunge mit Kartoffelschuppen, 1231
Seezungenfilets Schöne Silke, 1231
Seezungenrautenteller, 1232
Seezungenröllchen mit Rote-Bete-Kartoffeln, 1232
Seezungenröllchen nach der Morgenröte, 1233
Seezungenschleifchen, 1233
Sesamente mit gefüllten Champignonköpfen, 1234
Shrimpscocktail mit Feigensauce und Melonen, 504
Sorbet von Karambole, 1235
Soufflé an Pflaumenragout, 504
Soufflierte Feigen auf Passionsfruchtpüree, 505
Soufflierter Lachs, 1235
Souffliertes Schweinekotelett mit Ricotta, 1236
Spaghetti Bolognese, 1236
Spaghetti mit Parmesansauce und Rinderfilet auf Rucola, 1237
Spaghetti Puttanesca Art, 1237
Spaghetti-Fleischpfanne mit Gurkenkörbchen, 1238
Spargelsteaks auf Pilzragout, 1238
Spekulatius-Schokoladen-Soufflé, 505
Spekulatiustürmchen, 506
Spielerei von der Orange und der Banane, 506
Sprießende Pute, 1239
Spritzkuchen auf Fruchtragout, 507
Steak in der scharfen Panade auf Zwiebel-Tomatenragout, 1240
Steak unter der Spinathülle, 1240
Steckerl Wickerl, 1241
Stracciatella-Eis mit Espresso-Mokka-Sauce, 507
Strauß im Maismantel mit Shrimpssalat, 1241
Straußenmedaillons im Kartoffelmantel, 1242
Straußenmedaillons mit Ingwerreis, 1242
Straußensteak mit Bananen-Brombeer-Soße, 1243
Straußensteak mit Pommes Frites, 1244
Straußensteak mit Salsasoße, 1244
Streifen von der Pute in Currysauce, 1245
Stubenküken mit Spinatnudeln und Bananen-Curry-Soße, 1245
Stubenkükenbrüstchen mit einer pikanten Schokoladensauce, 1246
Studententaler an Himbeersoße, 508
Süß-Saure Kürbispfanne, 1246
Süß-Saurer Gratin, 1247
Süsse Aprikosen im Schlafrock, 508
Süße Aprikosensuppe mit gebratener Kokosnuß, 509
Süße Ente, 1247

Süße Frühlingsrollen, 509
Süße Frühlingsrollen Nicole, 510
Süße Hirse mit Kirschen, 510
Süße Käsebällchen, 510
Süße Karotten, 511
Süße Kartoffelrösti auf Pflaumenkompott, 511
Süße Lasagne, 512
Süße Pizza, 512
Süße Polenta auf Mangoscheiben, 513
Süße Pute, 1248
Süße Reibekuchen mit flambierten Himbeeren, 513
Süße Trauben in der Orangenschale, 514
Süßer Orangen-Avocadosalat, 514
Süßer Rösti mit Orangenfilets, 515
Süßer Spaghetti-Rösti, 515
Süßes Cous-Cous, 516
Süßes Omelett mit Schokolade und Passionsfrucht, 516
Süßes Papayasüppchen, 517
Surf & Turf auf Kirschtomaten und Bohnen, 1248
Surf ‘n turf auf Mangold, 1249
Sweet as T, 517
Sweet toast, 518
Taninas Götterspeisen-Domino, 518
Thunfisch mit Avocado-Spinatdeckel, 1249
Thunfischfilet an Sahne-Gemüse, 1250
Thunfischmedaillons unter der Olivenkruste, 1251
Thunfischsteak im Fenchelbett an Tomatengnocchi, 1251
Thunfischwürfel an Gemüse, 1252
Thymian-Ente mit Schafsfüßen, 1252
Tintenfischringe auf Gemüsespaghetti, 1253
Tiramisu, 519
Tiramisu-Experiment, 519
Tofu-Sandwich-Pfanne, 1253
Topfpalatschinken, 519
Tortentürmchen, 520
Tranchen von Forelle, 1254
Trauben-Quitten-Ragout unter Schattenmorellenjoghurt, 520
Traumboot Banane, 521
Trilogie von Negerküssen, 521
Tropischer Drink, 545
Truthahnscheiben an Balsamico-Soße, 1254
Überbackene Orangen, 522
Überbackener Kirschkompott, 522
Vaniilecreme mit Feigenkompott, 523
Vanillecreme auf karamelisierten Orangen, 523
Vanillepudding mit Kirschragout, 524
Vanillequark-Nocken auf Weintraubenragout, 524
Vanillestollen auf Pflaumenragout, 525
Variation vom Apfel, 1255
Variation von Beeren und Avocado, 525
Variation von Surimi, 1255
Vegetarische Versuchung, 1256
Vegetarisches Omelette an Tomatensoße, 1256
Versteckte Hähnchenbrust mit Linsen im Wan-Tan-Blatt, 1257
Versteckte Pute, 1258
Versteckte Pute mit Pastinaken-Chips, 1258
Victoriabarschfilet mit Brezelkruste, 1259
Viele Herzen auf Kartoffelrösti, 1259
Volkers Leibgericht, 1260
Wachtel auf der Palme, 1261
Wachtel im Weinblattmantel, 1261
Wachtel-Kaki-Ragout in Tonschale, 1262

Wachteln an Zucchini-Möhrengemüse, 1262
Wachteln auf Auberginentörtchen, 1263
Wachteln im Mantel, 1263
Wachteln in zweierlei Sesam, 1264
Walnuß-Quark-Soufflé, 526
Wan-Tan-Teig-Quark-Lasagne, 526
Warme Sternfrucht mit Joghurt-Sekt-Zabaione, 527
Warmer Chefsalat, 1264
Warmer Grießschaum mit Ananas-Orangen-Kompott, 527
Warmer Kürbis mit Sultaninensauce, 528
Warmer Red Bull-Cocktail, 10
Warmes Eis mit Schokoladensternfrucht, 528
Weintrauben gefüllte mit Pinienpesto auf Blutorangensoße, 529
Weintraubenrebe, 529
Weißwurst in Weinteig, 1265
Weizengyros-Pitas mit Möhren-Sprossen-Salat, 1265
Weltcupmenue (2), 1266
Westfälische Götterspeise, 529
Wildschwein im Parmawickel, 1267
Wildschweinrücken auf Heidelbeer-Birnen-Soße, 1267
Wildschweinsteak an Curry-Knoblauch-Gemüse, 1268
Wildschweinsteak mit gefüllten Pasteten, 1268
Wildschweinsteak mit Schinken-Pflaumen auf einem Austernpilz, 1269
Würstchenragout mit Kartoffel-Käse-Röstis, 1269
Xavers Ente, 1270
Yams in Weißweinschaumsauce, 530
Yes, 530
Zabaione von Kokosraspeln, 531
Zackenbarschmedaillons in Kapernbutter, 1271
Zander im Polentakleid, 1271
Ziegenkäse mit Mangospalten, 531
Zimtwaffel mit Trockenobst, 532
Zitronengras-Reis-Suppe mit Shrimps, 1272
Zitronenquark satt, 532
Zucchini in Speckstreifen, 1272
Zucchini unter Forellenwürfeln, 1273
Zucchinirisotto an Perlhuhnbrust, 1273
Zweierlei Rindermedaillons an Königinpastete, 1274
Zweierlei von der Birne, 533
Zwiebackgratin, 533

VORSPEISE
Sauerampfer-Erdbeer-Milkshake, 535
Sellerie mit Käse-Dip, 537