

**DIE BESTEN REZEPTE
für den Gourmetgaumen**

Club  **Chefkoch**

limitierte Edition



Ein Wort vorab (oder ein paar mehr)

Willkommen

Kochen ist zugleich eine Wissenschaft und eine Kunst. Wer in der Küche Meisterwerke schaffen möchte, braucht den klaren Kopf eines Wissenschaftlers und die Kreativität eines Künstlers – diese beiden Dinge kombiniert ergeben den perfekten Chefkoch. Was viele jedoch nicht wissen, ist, dass genau diese Dinge in beinahe jedem von uns stecken. Und genau deshalb, um Dir, lieber Leser, auf deinem Weg zum Meisterkoch ein wenig zur Hand zu gehen, haben wir hier einige der besten Rezepte aus der ganzen Welt zusammengestellt, die Deinen und auch den Gourmetgaumen Deiner Freunde und Bekannten verwöhnen sollen.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

Vorspeisen

Französische Zwiebelsuppe

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zutaten (für 4 Personen):

- 4 Scheiben Weißbrot
- 2 Zehen Knoblauch
- 40g Butter
- Salz und schwarzer Pfeffer
- 20g Mehl
- 1l Fleisch- oder Gemüsebrühe
- 1/4l Weißwein
- 100g geriebener Käse
- 500g Zwiebeln



Zubereitung:

Zuerst musst Du die Zwiebeln in Ringe schneiden. Danach werden die Knoblauchzehen fein gewürfelt. Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin rösten, bis beide hellgelb sind. Das Ganze mit Mehl bestäuben und unter Rühren ca. 5 Minuten durchschwitzen lassen. Danach gib die Brühe und den Weißwein dazu. Nun bloß nicht das Umrühren vergessen, denn nur so bekommt die Suppe ihren einzigartigen

Vorspeisen

Geschmack! Die französische Zwiebelsuppe sollte 20 Minuten bei geringer Hitze kochen.

Danach kannst du sie mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die entrindeten Weißbrotscheiben kräftig toasten, bis sie eine gute Farbe haben. Das ganze dann in eine feuerfeste Form legen und die Suppe darauf gießen und mit dem geriebenen

Käse bestreuen. Und dann: ab damit in den vorgeheizten Ofen (230 Grad, Gas Stufe 6).

Suppe aus dem Ofen nehmen und sofort servieren.

Vorspeisen

Rote Beete Carpaccio

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Normal

Zutaten (für 4 Personen):

- 500g Rote Beete
- 50g Schalotten
- Salz und Pfeffer
- Je 2 EL Essig, Walnussöl und Olivenöl
- Je 1 TL Honig und Senf
- 50g Tiroler Speck
- 1/2 Bund Schnittlauch
- Wahlweise Haselnüsse, Oliven und/oder Schafskäse
- 40g Pecorino



Zubereitung:

Zuallererst musst Du die Rote Bete in sehr dünne Scheiben schneiden und auf den vorher bereitgestellten Tellern auslegen, so dass es ansehnlich aussieht. Dann salzen und pfeffern und die Schalotten darüber streuen. Dann kommt das Dressing: Essig mit Walnussöl, Olivenöl, Honig und Senf verrühren, salzen, pfeffern und über die Rote Beete geben. Du in sehr feine Streifen schneiden und ohne Fett knusprig braten, da er selbst schon fettig

Vorspeisen

genug ist. Den Schnittlauch solltest du dann in feine Röllchen schneiden und mit Haselnüssen/Oliven/Schafskäse und Speckstreifen über das Carpaccio streuen, dann den Käse fein hobeln, darüber geben, fertig! Pass nur auf, wenn du mit der Roten Beete arbeitest, da diese Flecke nur schwer wieder aus der Kleidung gehen.

Vorspeisen

Lachs Spinat Röllchen

Zubereitungszeit: 30 Minuten, Ruhezeit: ca. 6h.

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zutaten (für 4 Personen):

- 125g Spinat
- 4 Eier
- 50g geriebener Käse
- 250g geräucherter Lachs
- 200g Frischkäse (je nach Geschmack mit Kräutern)
- Salz und Pfeffer
- Parmesan



Zubereitung:

Als erstes solltest Du die Eier schaumig schlagen. Dann den Spinat, Salz, Pfeffer und den Käse mit der Eiermasse mischen. Wenn Du das getan hast, lege ein Backblech mit Backpapier aus und bestreue es mit Parmesan, dann die Masse darauf verteilen. Das Ganze 10 Min. bei ca. 200 Grad backen, kalt werden lassen und umdrehen, so dass die Fülle auf die Käsesseite kommt. Die Röllchen werden dann mit Kräuterfrischkäse bestrichen, darauf wird der Lachs verteilt und mit Zitronensaft beträufelt.

Vorspeisen

Das Ganze sollte dann fest gerollt und in Klarsichtfolie gewickelt werden und mindestens 6 Stunden kühlen. Wenn die Röllchen lange genug kühl lagen, kann man sie in beliebig dicke Scheiben schneiden – oder einfach als ganze Rolle vernaschen ;)

Hauptspeisen

Ente à la cuisine

Zubereitungszeit: ca. 2,5h

Schwierigkeitsgrad: Schwierig

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 bratfertige Ente (2-2,5kg)
- 3 Äpfel
- 10 Backpflaumen
- Salz und Pfeffer
- Cognac
- Rotwein



Zubereitung:

Diese Ente wirst Du nicht vergessen! Zuerst musst Du die Dörrpflaumen mit Cognac bedecken und einige Stunden ziehen lassen. Nur so bekommen sie den richtigen Geschmack. Die Ente dann von innen und außen salzen und pfeffern, mit den geviertelten Äpfeln und den Cognac-Pflaumen füllen und die Ente zustecken oder zunähen. Dann die Ente mit der Brust nach unten auf dem Rost in einen kalten Ofen stellen und den Ofen auf 160 Grad stellen. Nach ca. 45 Minuten das Fett aus der Reine unter dem Rost entfernen und eine gute Tasse Wasser

Hauptspeisen

in die Reine geben, die Ente umdrehen und dann weitere zwei Stunden braten. In den letzten zehn Minuten kannst Du eventuell den Herd auf 250 Grad stellen, dann aber die Ofentür einen Spalt offen lassen. Zum Schluss den Bratensaft entfetten, mit Rotwein und Cognac sowie Salz und Pfeffer abschmecken. E voilà!

Hauptspeisen

Pasta in Trüffel-Sahne-Sauce

Zubereitungszeit: ca. 2,5h

Schwierigkeitsgrad: Simpel

Zutaten (für 4 Personen):

- 200g Nudeln (Tagliatelle, Capellini etc.)
- 200g Sahne
- 1 Glas Trüffelbutter
- 1 TL Trüffelöl
- 1 Eigelb
- Salz und Pfeffer
- Frisch geriebener Parmesan
- 1 kleinen Trüffel



Zubereitung:

Ran ans Werk! Zuallererst wird die Sahne mit dem Eigelb verquirlt und in eine Pfanne gegeben. Das ganze etwas aufkochen lassen und einen Teelöffel geriebenen Parmesan dazugeben. Die Nudeln nach Packungsanweisung wie gewohnt gar kochen. Die Trüffelbutter in dem geöffneten Glas im Wasserbad flüssig werden lassen, dann in die Sahne geben und gut verrühren. Mit etwas Pfeffer und Salz das Ganze abschmecken und evtl.

Hauptspeisen

noch etwas Parmesan dazu geben. Wichtig: Nicht weiter kochen lassen. Nun das Trüffelöl mit dazu geben und alles gut verrühren. Die Nudeln danach abgießen und in die Pfanne mit der Trüffel-Sahne geben, darin wenden und dann auf die Teller verteilen. Je nach Belieben nun einen frischen Trüffel darüberreiben. Und nun: Einen guten Appetit.

Hauptspeisen

Vegetarische Paella

Zubereitungszeit: 40 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Normal

Zutaten (für 4 Personen):

- 120g Reis
- 250ml Wasser
- 1 EL Öl
- 1 gehackte Zwiebel
- Knoblauch nach Belieben
- Je eine Paprika rot und grün
- 1 große, gehäutete Tomate
- 250ml Gemüsebrühe
- Gewürze: Salz, Kurkuma, Paprika
- 1 Tasse tiefgefrorene Erbsen
- 1 Tasse Artischockenherzen



Zubereitung:

Eine kleine Reise nach Spanien: Den Reis erst einmal mit dem kochenden Wasser vermischen und dann ungefähr 20 Minuten stehen lassen. Danach das übriggebliebene Wasser abgießen. Zwischenzeitlich kannst Du das Öl in einer großen Pfanne auf mittlerer Hitze

Hauptspeisen

erwärmen. Die Zwiebel und den Knoblauch 5 Minuten anbraten. Dann die Paprikaschoten und die Tomate kleinschneiden und hinzugeben und für weitere 5 Minuten braten. Den Reis vermischt mit der Brühe, dem Salz, Paprikagewürz und Kurkuma dazugeben, aufkochen und zugedeckt auf einer kleinen Flamme etwa 20 Minuten köcheln lassen, bis der Reis schön weich geworden ist. Zum Schluss noch die Erbsen und Artischockenherzen dazugeben und noch eine weitere Minute kochen lassen. La vida es para ti!

Dessert

Lebkuchen-Kirsch-Dessert

Zubereitungszeit: 20 Minuten, Ruhezeit: ca. 1h

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zutaten (für 4 Personen):

- 10 Lebkuchen
- 2 Gläser Sauerkirschen
- 2 Becher Sahne
- Zucker
- Kirschwasser



Zubereitung:

Für die Weihnachtszeit, aber auch zu jeder anderen Zeit ein wahrer Genuss. Zuerst solltest Du die Lebkuchen von der Oblate trennen und dann in einem Mixer zerkleinern. Die Kirschen sollten in ein Sieb gegeben werden, so dass der Saft unten aufgefangen wird. Die Sahne und den Zucker vermischen und dann steif schlagen. In die einzelnen Gläser je eine Lage Lebkuchen-Brösel, eine Lage Kirschen mit etwas Saft und etwas Kirschwasser und einer Schicht Schlagsahne füllen, so lange, bis alles aufgebraucht ist. Die letzte Schicht sollt aus Schlagsahne bestehen. Das Ganze muss dann ca. eine Stunde ruhen.

Dessert

Bananen Tiramisu

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Normal

Zutaten (für 4 Personen):

- 2 Eigelb
- 4 EL Zucker
- 200g Mascarpone
- 1/4 Liter Sahne
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Bananen
- 1 Tasse Milch
- 24 Löffelbiskuits
- Kakaopulver



Zubereitung:

Diese süße Verführung ist etwas ganz besonderes! Fangen wir an: In die Tasse Milch etwas Kakaopulver je nach Geschmack geben und dann gut verrühren. Dann gib den Zucker zum Eigelb und schlage beides zu einer Masse – danach kommt die Mascarpone dazu. Verrühre nun alles zu einer glatten Masse.

Dessert

Die abgemessene Sahne in einer Schüssel mit dem Vanillezucker steifschlagen und dann das Ganze zur Eiermasse geben. Schneide nun die Bananen in glatte Scheiben und lege den Boden einer Auflaufform mit 12 Löffelbiskuits aus – die Form sollte mittlerer Größe sein. Nun beträufel diese mit der Hälfte der Kakaomilch. Als nächstes gib ein Drittel der Creme darüber und lege die Hälfte der Bananenscheiben darauf. Die restlichen 12 Biskuits nun auf der Cremeschicht verteilen und diese mit dem Rest der Kakaomilch beträufeln. Es folgen das zweite Drittel der Creme und die restlichen Bananen. Zuletzt wird die restliche Creme über den Bananen verstrichen und mit etwas Kakaopulver bestäubt.

Das Bananen-Tiramisu sollte für 2 bis 3 Stunden im Kühlschrank ruhen, bevor es verzehrt wird.

Cocktails

Hugo (für den Sommer)

Zubereitungszeit: 5 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zutaten (für 4 Personen):

- 1 Glas Prosecco
- 1/2 Limette
- 2 Stängel frische Minze
- Holunderblütensirup
- Eiswürfel



Zubereitung:

Frisch aus Südtirol die Alternative zum Aperol Spritz! Zuerst die Limettenhälfte in 4 Stücke schneiden. Dann den Saft der Limette in das Glas mit Prosecco drücken. Daraufhin die Stücke ebenfalls in den Prosecco geben. Nun Minze, Eiswürfel und den Holunderblütensirup nach Belieben zugeben, je nachdem wie süß Du es magst.

Un nun auf die Terasse oder den Balkon, um die Sonne zu genießen!

Cocktails

Long Island Iced Tea

Zubereitungszeit: 4 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zutaten (für 4 Personen):

- 1/2 cl Vodka
- 1/2 cl weißer Rum
- 1/2 cl Tequila
- 1/2 cl Gin
- 1/2 cl Cointreau
- 2 cl Limettensaft
- 14 cl Cola
- Crushed Ice

Zubereitung:

Dieses Rezept ist wohl das einfachste, aber der Long Island Iced Tea ist der Knaller auf jeder Party! Einfach die Zutaten in ein großes Cocktailglas mit zerstoßenem Eis geben und umrühren. Nun fehlt nur noch der Strohhalm und das Partyschirmchen. Wer will, kann eine Orangenscheibe oder anderes kleingeschnittenes Obst an den Glasrand hängen, um dem Ganzen noch den letzten Touch zu geben.

In diesem Sinne: Prost!



Guten Appetit!