Kücheneinweihung am 28.01.16

Tim Mälzer zu Besuch in Villingendorf

Gemüse-Salat-Teller mit Tomatendressing

Zutaten für 12 Personen:

- 1 Kopfsalat
- 1 Pck. Feldsalat
- Radieschen
- 3 Zucchini
- Sojasoße
- 4 Kartoffeln
- 1 Pck. Bacon
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Die Salate putzen, waschen, trocken schleudern und zur Seite stellen.

2. Radieschen waschen und in Scheiben schneiden, weg stellen.

3. Kartoffeln schälen und in feine Würfel schneiden. In kochendem Wasser kurz kochen, abgießen, zur Seite stellen.

4. Zucchini waschen und in 4 cm lange Stifte schneiden. In Olivenöl anbraten, am Schluss mit Sojasoße und Salz abschmecken. Zur Seite stellen.

5. Bacon für 15 Minuten einfrieren, dann in Streifen schneiden und in Öl knusprig anbraten.

6. Auf einer Platte anrichten. Zuerst Kartoffeln und Zucchini, dann Radieschen, dann die Salate und zuletzt der Bacon. Das Dressing drüber geben.

Tipp:

Dazu schmecken **gegrillte Paprika** aus dem Ofen (Paprika putzen, waschen, vierteln, mit der Haut nach oben auf ein Backblech legen und bei 220°C Grillfunktion dunkel grillen. Die Haut abziehen, mit frischen Kräutern, Salz und Pfeffer bestreuen. Etwas Olivenöl drüber träufeln).

Salatdressing mit Tomaten und Chili

Zutaten für 4-6 Personen:

- 4 EL Essig
- 4 EL Apfelsaft
- 2 EL Honig
- eine Prise Zucker
- 2 TL Senf
- 6 EL Öl
- 1 Zwiebel
- 1 Chili
- frischen Dill und Schnittlauch
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Essig, Saft, Honig, Zucker, Senf glatt rühren. Öl hinzugeben.

2. Zwiebeln fein würfeln und unterrühren, Kräuter hacken und dazu geben. Chili waschen, halbieren, Inhalt heraus nehmen und in sehr feine Streifen schneiden.

3. Knoblauchzehe schälen, fein würfeln und dazu geben.

4. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und kurz vor dem Servieren über den Salat geben.

Selbstgemachte Spätzle

Zutaten für 4-6 Personen:

- 500 g Weizenmehl
- 1 TL Salz
- 5 Eier
- 220 ml lauwarmes Wasser/ Milch
- Salz

Zubereitung:

1. Alle Zutaten in der Schüssel so lange schlagen, bis Luftblasen entstehen. Den Teig dann 10 Minuten ruhen lassen.
Nochmals den Teig schlagen.
Der Teig sollte sich ziehen lassen, ohne zu reißen.

2. Einen Topf mit ca. 4 Liter zum Kochen bringen, dann gut salzen.

3. Den Teig durch eine Spätzle-Presse in das kochende Wasser drücken und die Spätzle einmal aufkochen lassen.

4. Die Spätzle, die oben schwimmen, mit einem Schaumlöffel abschöpfen und in einen Topf geben. Den Topf mit einem Deckel zudecken.

5. Vorgang wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

6. In heißer Butter schwenken und nach Bedarf mit Salz abschmecken und servieren.

Gefüllte Schweineschnitzel mit Champignons

Zutaten für 12 Personen:

- 12 Schweineschnitzel
- 300g Champignons
- 2 Zwiebeln
- 150g geriebenen Parmesan
- Olivenöl
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. In die Schweineschnitzel Taschen schneiden.

2. Die Champignons und die Zwiebel klein würfeln und im heißen Olivenöl anbraten.

3. Die Gemüsemischung in eine Schüssel umfüllen und den Parmesan unterrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

4. Die Gemüsemischung in die Schweineschnitzel füllen und einige Minuten von jeder Seite in Olivenöl anbraten.

5. Auf ein Backblech legen und bei 100°C im Ofen warm halten.

Tipp:

1. Dazu schmeckt ein **Kartoffel-Karotten-Brei** mit groben Stückchen (mit Sahne und Muskatnuss abgeschmeckt).
2. Auch lecker ist eine **kalte Tomatensoße**, die über das Fleisch gegossen wird (Cocktailtomaten vierteln und mit gepresstem Knoblauch und feinen Chilistreifen in heißem Olivenöl schwenken . Dann mit Essig, Salz, Pfeffer, frischem Schnittlauch abschmecken.)
3. Mit **Parmesan** bestreuen.

Schokoküchlein mit exotischem Obstsalat

Zutaten für 12 Personen:

- 270g Kuvertüre dunkel
- 570g Butter
- 240g Mehl
- 450g Zucker
- 12 Eier
- 9 Eigelbe
- 3EL Kakao

Zubereitung:

1. 12 kleine Auflaufförmchen mit flüssiger Butter auspinseln und mit reichlich Zucker ausstreuen.

2. Die Butter und die gehackte Schokolade über einem Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen.

3. Die Eier mit den restlichen Zutaten vermengen und glatt rühren, danach das geschmolzene Butter-Schokoladengemisch unterrühren.

4. Die Masse in die Auflaufförmchen verteilen, bis sie zu ¾ gefüllt sind.

5. Die Förmchen in den auf 210°C vorgeheizten Ofen (Ober- und Unterhitze) geben und ca. 12 Minuten backen.

6. Die Förmchen vorsichtig aus dem Ofen nehmen, mit Puderzucker bestreuen und zügig servieren.

Tipp:

Dazu schmeckt ein **exotischer Fruchtsalat** (mit Mango, frischer Ananas, Heidelbeeren, Physalis, Bananen, Kiwi, Granatapfel, Himbeeren, Trauben, Blutorangen, Orangen …) und eine Kugel **Vanilleeis**!