

# Kochbuch

Mirko Junge  
[mailto:junge\\_m@web.de](mailto:junge_m@web.de)

8. Oktober 2000

# Inhaltsverzeichnis

<b>1 Tortenböden</b>	<b>5</b>
1.1 Tortenboden / Rührteig	5
1.2 Tortenboden / Mürbeteig	5
1.3 Tortenboden / Bisquitteig	5
<b>2 Torten</b>	<b>7</b>
2.1 Russischer Zupfkuchen	7
2.2 Saftiger Kaffeekuchen	7
2.3 Limonentorte	8
2.4 Apfel-Wein Torte	9
2.5 Mandel-Dessertkuchen	9
2.6 Mini-Dickmanns-Torte	10
<b>3 Kuchen</b>	<b>11</b>
3.1 Honigkuchen	11
3.2 Thüringer Stollen	11
3.3 Prasselkuchen	12
<b>4 Kekse</b>	<b>13</b>
4.1 Fudgy Brownies	13
4.2 Deep Dish Fudgy Brownies	14
4.3 Chocolate Chip Cookies or Bars	15
4.4 Apricot Blondies	16
4.5 Honigkuchen-Plätzchen	17
4.6 Aachener Printen (Kräuter-Printen)	17
4.7 Orangen-Plätzchen	18
4.8 Biscotti di Prato (Mandelschnitten)	19
4.9 Schiffszwieback (Nuß-Teekuchen)	19
4.10 Beaten Biscuits	20
<b>5 Brote</b>	<b>21</b>
5.1 Quarksemmeln/Quarkscones	21
5.2 Fladenbrot	21
5.3 Zeytinli, Kekili ve Biberiyeli Ekmek (Olive Herb Bread)	22
<b>6 Vorspeisen</b>	<b>23</b>
6.1 Cuban Black Bean Soup	23
6.2 Ziegenkäse Grün	23
<b>7 Hauptgerichte</b>	<b>25</b>
7.1 Nudelteig	25
7.2 Lasagne	26
7.3 Pizzadalia (Onion Pizza, Apulia Style)	27
7.4 Auberginen Torte	28
7.5 Tomaten-Käse-Auflauf	29

<b>8</b>	<b>Nachtisch</b>	<b>31</b>
8.1	Mousse nach v. Gavel	31
8.2	Tiramisù	31
8.3	Erdbeer Tiramisù	32
8.4	Erdbeer Tiramisù mit Erdbeeren aus der Dose	32
8.5	Orangen Mascarpone Eis	33
8.6	Confiture de Lait	33
<b>9</b>	<b>Dips</b>	<b>35</b>
9.1	Dill Dip	35
9.2	Blue Cheese Dip (Blauschimmelkäse Dip)	35
9.3	Avocado Dip	35
9.4	Bohnen Dip	35
<b>10</b>	<b>Sandwiches</b>	<b>37</b>
10.1	Majonaise	37
10.2	Thunfisch Sandwich	37
<b>11</b>	<b>Cocktails</b>	<b>39</b>
11.1	Preliminarien	39
11.1.1	Simple Sirup	39
11.2	Alkoholfreie Cocktails	39
11.2.1	Strawberry-Mint Lemonade	39
11.2.2	Lemon Cooler	39
11.3	Klare Cocktails	40
11.3.1	Caipirinha	40
11.3.2	Long Island Ice Tea	40
11.3.3	Planters Punch	40
11.3.4	Tequila Sunrise	40
11.3.5	Nelson Special	40
11.4	Milchhaltige Cocktails	40
11.4.1	Pina Colada	40
11.4.2	White Russian	40
11.5	Experimentelle Cocktails	41
11.5.1	Scorpion	41
11.5.2	Green Dragon	41
11.5.3	Sex on the Beach	41
11.5.4	Bronx	41
11.5.5	Bloody Mary	41
11.6	Absinthe	42
<b>12</b>	<b>Dirty Cooking</b>	<b>43</b>
12.1	Thunfisch TK-Pizza	43
12.2	Lachs TK-Pizza	43

# Kapitel 1

## Tortenböden

### 1.1 Tortenboden / Rührteig

Zutaten für 2 Böden

Menge		Zutaten
$1\frac{2}{3}cup$	200g 2Tbl	Mehl Backpulver
$\frac{3}{4}cup$	200g	Fett
2 cup	200g	Zucker
	2Pkg <sup>†</sup>	Vanillezucker
	4	Eier

Alle Zutaten gut mischen und in zwei Teile teilen (→ 2 Böden! Nicht benötigten Teig einfrieren!).

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

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

### 1.2 Tortenboden / Mürbeteig

Zutaten für 4 Böden

Menge	Zutaten
900g	Mehl
3Pkg	Backpulver
390g	Fett
390g	Zucker
6Pkg <sup>†</sup>	Vanillezucker
6	Eier

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

Bei 190–200°C für 20min backen.

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

### 1.3 Tortenboden / Bisquitteig

Zutaten für 1 Boden, der sich teilen läßt:

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

Den Boden einer Springform dünn ausfetten und mit Mehl bestäuben.

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

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

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

# Kapitel 2

## Torten

### 2.1 Russischer Zupfkuchen

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

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

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

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

### 2.2 Saftiger Kaffee Kuchen

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

Schritt-1 Zutaten lösen.

Schritt-2 Zutaten schaumig schlagen.

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

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

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

## 2.3 Limonentorte

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

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

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

Schritt-1 Zutaten in kaltem Wasser einweichen.

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

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

Schritt-5 Zutaten steif schlagen und unterziehen.

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

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

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

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

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

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

## 2.4 Apfel-Wein Torte

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

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

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

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

Auf Handtemperatur abkühlen lassen.

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

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

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

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

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

## 2.5 Mandel-Dessertkuchen

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

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

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

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

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

## 2.6 Mini-Dickmanns-Torte

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

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

Als ersten Schritt den Tortenboden backen.

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

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

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

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

Fertige Torte kaltstellen.

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

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



# Kapitel 3

## Kuchen

### 3.1 Honigkuchen

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

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

### 3.2 Thüringer Stollen

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

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

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

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

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

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

### 3.3 Prasselkuchen

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# Kapitel 4

## Kekse

### 4.1 Fudgy Brownies

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

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

Add to step-2 ingredient and mix well.

Add step-3 ingredients and mix very well.

Add step-4 ingredience and thourghly mix.

Finally add chopped step-5 ingredience.

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

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

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

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

## 4.2 Deep Dish Fudgy Brownies

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

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

Add step-2 ingredient and mix well.

Add step-3 ingredient and mix well.

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

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

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

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

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

## 4.3 Chocolate Chip Cookies or Bars

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

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

## 4.4 Apricot Blondies

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

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

Thoroughly mix step-1 ingredients in a bowl.

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

Stir in the apricots and the nuts.

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

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

Cool the blondies completely in the pan on a rack.

Cut into rectngles and store in an airtight container.

## 4.5 Honigkuchen-Plätzchen

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

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

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

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

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

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

## 4.6 Aachener Printen (Kräuter-Printen)

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

Schritt-1 Zutaten erhitzen.

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

Teigmasse gut kneten und am besten über Nacht stehen lassen.

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

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

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

## 4.7 Orangen-Plätzchen

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

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

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

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

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

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

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

Die Konfitüre erkalten und fest werden lassen.

Zubereitungszeit: 2h.



## 4.8 Biscotti di Prato (Mandelschnitten)

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

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

Schritt-2 Zutaten steifschlagen.

Schritt-3 Zutaten gründlich verrühren und portionsweise

Schritt-2 Zutaten unter die Mischung heben. Als nächstes die Schritt-4 und dann die Schritt-1 Zutaten unterrühren.

Schritt-5 Zutaten zur Formung des fertigen Teiges untermischen.

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

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

Fertige Mandelschnitten in eine luftdichten Schachtel verpacken.

## 4.9 Schiffszwieback (Nuß-Teekuchen)

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

Kastenform gleichmäßig dünn ausfetten und bemehlen.

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

Schritt-2 Zutaten steifschlagen und unter die Masse heben.

Schritt-3 Zutaten untermischen, so daß diese gleichmäßig benetzt sind.

Schritt-4 Zutaten kurz unterrühren.

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

In ein feuchtes Tuch wickeln und über Nacht stehen lassen.

Am nächsten Tag in hauchdünne (2–3mm) Scheiben schneiden (Brotschneidemaschine auf dünne Einstellung stellen). Diese bei 150°C auf der mittleren Schiene 15–20min backen, bis diese hellbraun sind.

Fertigen Schiffszwieback in eine luftdichten Schachtel verpacken.

## 4.10 Beaten Biscuits

Quantity		Ingredients	Step
Imperial	Mass <sup>†</sup>		
4 <i>cup</i> $\frac{1}{2}$ <i>tsp</i> 2 <i>Tbl</i> $\frac{1}{2}$ <i>tsp</i>	470g $\frac{1}{2}$ <i>Pkg</i>	Mehl Backpulver Kristallzucker Salz	1
$\frac{1}{2}$ <i>cup</i>	100g	Schmalz, gekühlt	2
$\frac{2}{3}$ <i>cup</i>	150g	Butter	3
4-8 <i>Tbl</i>		Wasser	

Backofen auf 230°C vorheizen.

Schritt-1 Zutaten zusammenschütten und leich verrühren.

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

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

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

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

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

# Kapitel 5

## Brote

### 5.1 Quarksemmeln/Quarkscones

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

Schritt-1 Zutaten vorsichtig rösten.

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

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

Bei  $225^{\circ}\text{C}$  für  $20\text{min}$  (Mini-Scones) bzw.  $25\text{min}$  (Normale Scones) auf mittlerer Schiebeleiste im vorgeheizten Ofen abbacken.

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

### 5.2 Fladenbrot

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

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

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

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

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

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

Mit Milch, Sesamsamen und schwarzem Kümmel bestreuen und für  $15\text{min}$  in bei  $225^{\circ}\text{C}$  backen, bis die Oberfläche leicht braun wird.

### 5.3 Zeytinli, Kekili ve Biberiyeli Ekmek (Olive Herb Bread)

Menge			Zutaten	Schritt
Imperial	SI	Masse <sup>†</sup>		
1½			Trockenhefe oder Frische Hefe	1
		42g		
2 tsp ½cup	120ml		Zucker warm water (110°F, 45°C)	
5½cup 1 cup ⅓cup 1 Tbl 1 Tbl 2 cup	80ml     500ml	750g 125g	Weizenmehl Vollkorn Weizenmehl Olivenöl Oregano, frisch oder getrocknet Rosemarin, frisch oder getrocknet Wasser (20°C, 70°F)	2
1 Tbl ½cup		100g	Salz Schwarze Olivenstücke	3

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

Die Schritt-2 Zutaten dazugeben und für 7–8min gut durchkneten. Den Teig flachdrücken, die Schritt-3 Zutaten dazugeben und für weitere 2min kneten.

Den Teig in eine große, leicht geölte Schüssel transferieren und mit Mehl bestäuben. Die Schüssel locker mit einem Tuch verschließen und an einem warmen, nicht zugigen Platz bei 25–30°C (80–85°F) für 2–2½h gehen lassen, bis sich der Teig im Volumen verdoppelt hat.

Teig durchkneten, bis die Luft entfernt ist und dann in 2 Teile teilen und für weitere 2–3min kneten und in Brotform bringen. Die Beiden Laib auf dem Backblech 10cm (4inch) voneinander plazieren. Leicht mit mehl bestäuben und mit einem Tuch abdecken. Für 30–45min stehen lassen, bis sich die Laibe im Volumen verdoppelt haben.

Den Ofen auf 220°C (400°F) vorheizen.

Mit einem scharfen Messer einige 1.5cm tiefe Ritzen in jedes Brot schneiden.

Für 35min backen.

Um dem Brot eine schöne Kruste zu geben sollte man während der ersten 10min 4–5 Mal kaltes Wasser mit einer Spritzflasche in den Ofen spritzen.

Um festzustellen ob das Brot gar ist, klopft man am besten mit der Fingerspitze auf dessen Boden und wenn es nicht hohl klingt, sollte man es für weitere 5min backen.

Nach dem Backen die Brote aus dem Ofen nehmen und die Oberseite mehrmals mit Olivenöl bestreichen. Vor dem Aufschneiden die Brote auf einem Rost auskühlen lassen.

# Kapitel 6

## Vorspeisen

### 6.1 Cuban Black Bean Soup

Quantity		Ingredients	Step
Imperial	SI		
1½ Cup quarts	g ¾l	black beans water	1
	3l	water	2
1 <i>tsp</i> 1 <i>Prise</i> 2 2 2 <i>Tbl</i> 1 <i>Hand</i> 1 <i>Hand</i>		red pepper ground oregano garlic cloves, crushed onions, chopped Mustard fresh parsley, chopped fresh celery, chopped	3
		Salt Pepper	4

Soak Step-1 Ingredients over night, then drain.

Add fresh water (step-2) to the beans in the pot and simmer for 2.5h.

Mit dem Zauberstab pürieren.

Add step-3 ingredients and simmer for another 1.5h until the soup thickens. Watch not to burn the soup.

Add step-4 ingredients to taste.

### 6.2 Ziegenkäse Grün

Menge		Zutaten
⅔ cup	20g 1000g 150ml 200g 5	Oregano, getrocknet Ziegenkäse Olivenöl Oliven, entkernt eingelegte, scharfe Peperoni

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

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

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

# Kapitel 7

## Hauptgerichte

### 7.1 Nudelteig

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

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

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

## 7.2 Lasagne

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

dies nicht weiter schlimm.

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

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

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

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

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

Schritt-3 Zutaten zusammenmischen.

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

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

## 7.3 Pizzadalia (Onion Pizza, Apulia Style)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## 7.4 Auberginen Torte

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

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

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

Knoblauch (Schritt-2) ganz fein hacken und dazugeben. Von Zeit zu Zeit umrühren, so lange bis die von den Zwiebeln abgegebene Flüssigkeit verdampft ist. Die Schritt-3 Zutaten abtropfen und dazugeben. Solange köcheln lassen bis die überschüssige Flüssigkeit verdampft ist und die Masse sehr dick wird. Mit Schritt-4 Zutaten würzen und abkühlen lassen.

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

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

Die Paprika der Länge nach vierteln, von Stamm und Saat befreit mit der Außenseite nach oben auf die Fettpfanne

legen. Von beiden Seiten mit Olivenöl einstreichen. Wiederum auf der mittleren Schiene im Backofen für 20Minute rösten, bis die Stücke weich und von goldener Farbe sind. Zum abtropfen auf Küchenkrepp legen.

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

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

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

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

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

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

Die Torte vor dem Servieren 10min abkühlen lassen

Ergibt 4 Hauptgerichte oder 8 Beilagen.

## 7.5 Tomaten-Käse-Auflauf

Menge	Zutaten	Schritt
250g 100g 6-8Tbl $\frac{1}{2}$ tsp	Mehl Butter Wasser Salz	1
1Bund	Frühlingszwieben	2
200g 1Bund	getrocknete Tomaten Thymian	3
500g 4 3Tbl	Schichtkäse (20% Fett) Eigelb Stärke	4
4 1Prise	Eiweiß Salz	5
300g $\frac{1}{2}$ Bund	Cherry-Tomaten, halbiert Thymian	6
	Pfeffer	

Schritt-1 Zutaten zu einem glatten Teig zusammenkneten und in Klarsichtfolie für für 1h in den Kühlschrank stellen. Boden und Rand der Springform (26cm Durchmesser) dünn mit dem Teig auskleiden. Boden mit Gabelstichen einpiksen.

Bei 170°C für 15min im vorgeheiztem Backofen vorbacken.

Schritt-2 Zutaten in etwas Olivenöl glasieren, abkühlen lassen. Schritt-3 Zutaten in kleine Würfeln schneiden und unterrühren. Schritt-4 Zutaten zu einer homogenen Masse rühren, kräftig salzen und pfeffern und unterrühren.

Schritt-5 Zutaten steif schlagen und vorsichtig unterheben. Masse in die vorgebackene Form geben, glatt streichen und für weitere 20min bei 170°C backen.

Cherry-Tomaten (Schritt-6) waschen, halbieren (besser, jedoch technisch schwieriger, dritteln) und Strunk entfernen. Oberfläche mit Cherry-Tomaten dicht belegen, die Schnittfläche nach oben. Mit Pfeffer und Thymian überstreuen und für weitere 30min bei 170°C abbacken.

Im Backofen noch mindestens 5min abkühlen lassen.

# Kapitel 8

## Nachtsch

### 8.1 Mousse nach v. Gavel

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

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

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

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

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

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

Ergibt 1.5l.

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

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

### 8.2 Tiramisù

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

Am Vortag zubereiten.

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

Schritt-2 Zutaten unter die Masse unterrühren.

Schritt-3 Zutaten cremig schlagen und unterheben.

Die Löffelbiskuits nur mit dem Rücken in den Espresso tauchen.

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

Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

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

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

### 8.3 Erdbeer Tiramisù

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

Am Vortag zubereiten.

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

Die Erdbeeren waschen, abtropfen und putzen.

Erdbeeren für Schritt-3 klein würfeln.

Schritt-4 Zutaten zusammenfügen und pürieren.

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

Schritt-5 Zutaten 2-3min aufschlagen.

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

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

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

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

Diese Schichtung wird noch ein zweites Mal wiederholt.

Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

Vor dem Servieren mit den restlichen Erdbeeren garnieren.

Ergibt 2.5l?

### 8.4 Erdbeer Tiramisù mit Erdbeeren aus der Dose

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

Am Vortag zubereiten.

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

Die Erdbeeren abtropfen lassen.

Schritt-4 Zutaten zusammenfügen und pürieren.

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

Schritt-5 Zutaten 2-3min aufschlagen.

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

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

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

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

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

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

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

Ergibt 3l.

## 8.5 Orangen Mascarpone Eis

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

Für 4 Personen benötigt man:

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

Schritt-1 Zutaten steif schlagen.

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

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

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

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

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

Ergibt 4 Portionen, (11)

## 8.6 Confiture de Lait

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

Die unter Schritt zwei angegebenen Zutaten sind optional! Milch und Zucker sowie die Schritt-2 Zutaten sehr langsam kochen lassen und dabei ständig umrühren. 45min unter ständigem Umrühren kochen lassen.

Dann Topf in kaltes Wasser tun und weiter umrühren, bis die Masse kalt ist. Die Masse dickt in den nächsten Tagen nach.

# Kapitel 9

## Dips

### 9.1 Dill Dip

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

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

Ergibt 500ml.

### 9.2 Blue Cheese Dip Blauschimmelkäse Dip

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

Schritt-1 Zutaten in ein Gefäß geben und verrühren.  
Blauschimmelkäse (Schritt-2) hineinbröseln und Rest der Zutaten unterrühren, so daß die Masse noch körnig bleibt.  
Mit Pfeffer (Schritt-3) abschmecken.

Auf Schälchen verteilen und mit frischem Schnittlauch garnieren.

Ergibt 500ml.

### 9.3 Avocado Dip

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

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

### 9.4 Bohnen Dip

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

Kidney Bohnen spülen und gut abtropfen lassen, mit dem Rest der Schritt-1 Zutaten vermengen und dann pürieren.  
Mit frisch gemahlenen Pfeffer abschmecken.

Die halbe Charlotte kann durch eine *viertel* Zwiebel ersetzt werden.

Ergibt 900ml.

# Kapitel 10

## Sandwiches

### 10.1 Majonaise

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

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

Die Schritt-3 Zutaten unterrühren.

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

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

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

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

### 10.2 Thunfisch Sandwich

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

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

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

Beide Toast zusammenklappen und diagonal durchschneiden.

Ergibt 1 sehr großes Sandwich

# Kapitel 11

## Cocktails

### 11.1 Preliminarien

#### 11.1.1 Simple Sirup

2cup	500ml	Zucker
2cup	420g	Wasser

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

Sirup abkühlen.

Im Kühlschrank abgedeckt für 2 Wochen haltbar.

### 11.2 Alkoholfreie Cocktails

#### 11.2.1 Strawberry-Mint Lemonade

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

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

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

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

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

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

Ergibt 1.7l.

#### 11.2.2 Lemon Cooler

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

Zutaten in den Shaker geben, vermischen und auf Eis servieren.



## 11.3 Klare Cocktails

### 11.3.1 Caipirinha

1	Limone
1-2 <i>tsp</i>	brauner Zucker, unraffiniert
2 <i>cl</i>	Rose Lime-Juice
4 <i>cl</i>	Cachaça

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

### 11.3.2 Long Island Ice Tea

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

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

### 11.3.3 Planters Punch

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

Alle flüssigen Zutaten mit zerstoßenem Eis im Shaker kräftig schütteln und durch ein Sieb in ein Longdrinkglas gießen. Mit Orangenscheiben und Stielkirsche garnieren. Der Kick: Mußkatnuß über den Drink reiben.

### 11.3.4 Tequila Sunrise

1	Limettenachtel
6 <i>cl</i>	Tequila
1 <i>Spritzer</i>	Grenadine
10 <i>cl</i>	frisch gepreßter Orangensaft

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

### 11.3.5 Nelson Special

3 <i>cl</i>	Wodka
$\frac{1}{2}$ <i>cl</i>	Rose Lime-Juice
6 <i>cl</i>	gekühlte Limonade
1 <i>Spritzer</i>	Blue Curaçao
	gekühltes Mineralwasser
1 <i>Blatt</i>	Minze

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

## 11.4 Milchhaltige Cocktails

### 11.4.1 Pina Colada

4 <i>cl</i>	brauner Rum
2 <i>cl</i>	weißer Rum
2 <i>cl</i>	Kokosnußcreme
2 <i>cl</i>	süße Sahne
5-6 <i>cl</i>	Ananassaft
1	frische Ananas
	evtl. Amarena- oder Stielkirschen

Alle flüssigen Zutaten mit zerstoßenem Eis (crushed ice) im Sahker schütteln und auf crushed ice in ein Longdrinkglas geben. Mit frischen Ananasstücken garnieren. Besonders dekorativ sieht es aus, wenn man noch Kirschen dazugibt.

### 11.4.2 White Russian

3 <i>cl</i>	Crème de Cacao
6 <i>cl</i>	Wodka
1.5 <i>cl</i>	Schlagsahne (40% Fett)
4	Eiswürfel

Alle Zutaten in einen Cocktail-Shaker geben und heftig schütteln. In einen gekühlten Tumbler abseihen.

## 11.5 Experimentelle Cocktails

### 11.5.1 Scorpion

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

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

### 11.5.2 Green Dragon

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

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

### 11.5.3 Sex on the Beach

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

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

### 11.5.4 Bronx

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

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

### 11.5.5 Bloody Mary

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

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

## 11.6 Absinthe

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

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

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

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

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

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

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

# Kapitel 12

## Dirty Cooking

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

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

### 12.1 Thunfisch TK-Pizza

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

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

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

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

### 12.2 Lachs TK-Pizza

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

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

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

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

---

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