



Sören Anders kocht mit Felix Schneider

Maultaschen und Kartoffeln mit Kräutern und Gemüse

Alle Rezepte sind für 4 Personen

Kartoffeln mit Buttermilch-Schnittlauch-Vinaigrette, Gemüse, Kräutern & Blüten

Rezept von Felix Schneider

Zwei-Sterne-Koch Felix Schneider geht bei Pellkartoffeln richtig aufs Detail: Er kocht sie in genau der richtigen Menge Wasser und Salz und lässt sie am Ende ein bisschen austrocknen – fast so, als hätte man das Wasser direkt aus dem Meer geschöpft. Eine klassische Methode, wie sie bei unseren europäischen Nachbarn Alltag ist. Für ihn als Profi? Ganz klar: „Die beste Kartoffel der Welt“.

Für die Pellkartoffeln

- 2 Liter Wasser
- 40 g Salz (für eine 2 %-ige Salzlake)
- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 100 g Butter

Zubereitung

- Wasser und Salz in einen Topf geben, verrühren und aufkochen lassen.
Hinweis: Der Kochtopf muss so groß sein, dass die Kartoffeln später neben- und nicht übereinander liegen.
- Kartoffeln in dem heißen Wasser in einer Schicht auf dem Boden des Topfes verteilen. Deckel aufsetzen und die Kartoffeln ca. 30 Minuten gar kochen - bis das Wasser komplett verkocht ist und eine Salzsicht auf den Kartoffeln zu sehen ist. Die Kartoffeln bis zum Anrichten warmhalten.
- Die Butter schmelzen und braun werden lassen.
- Kurz vor dem Anrichten die Kartoffeln pellen, in mundgerechte Stücke schneiden und in der braunen Butter schwenken.

Für die Buttermilch-Schnittlauch-Vinaigrette

- 1 Liter Trinksauermolke (aus dem Bioladen, alternativ: 1 EL Saft einer Bio-Zitrone mit Süßmolke mischen)
- 1 Bund Schnittlauch (200 g)
- 300 ml Sonnenblumenöl
- 1/2 Liter Buttermilch
- 125 g Schmand
- Salz
- 1 Prise Zucker
- weißer Pfeffer

Zubereitung

- Die Trinksauermolke ohne Deckel ca. 1 Stunde stark einkochen lassen, so dass nur noch ca. 100 ml dickflüssige, gelblich aussehende Molke, die beim Kochen große Blasen bildet, übrigbleibt. Die eingekochte Molke beiseitestellen und abkühlen lassen.



- Den Schnittlauch waschen, trocken tupfen, grob schneiden und zusammen mit dem Öl in einem Standmixer geben. Nur ganz kurz mixen, d.h. es darf nicht heiß werden, sonst verändert sich der Geschmack.
- Den Schnittlauch-Mix durch ein Küchentuch passieren, dabei das Öl auffangen. Die groben Anteile beiseitestellen und z.B. als Schnittlauch-Pesto verwenden.
- Buttermilch, Schmand und eingekochte Molke mit einem Schneebesen verrühren. Dann mit Salz kräftig abschmecken, eine Prise Zucker und Pfeffer hinzufügen.
- Das Schnittlauch-Öl vorsichtig mit einem Holzlöffel in die Buttermilch-Molke einrühren. Mengenverhältnis: 2 Teile Buttermilch-Molke und 1 Teil Schnittlauch-Öl. Die Masse soll nicht vollständig emulgieren, sondern Buttermilch-Molke und Öl sollen sich nur ein bisschen miteinander verbinden.
- Die Vinaigrette ggfs. nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken und bis zum Anrichten kaltstellen.

Für das Gemüse

- 8 junge Baby-Karotten
- 4 runde Baby-Zucchini mit Blüten
- 2 kleine Rote Beten
- 2 kleine weiße Beten (alternativ: z.B. Mairübchen)
- 100 g frische Zuckerschoten
- 100 g frische Erbsen (alternativ: TK-Ware)
- 2 EL Pflanzenöl
- Saft von 1/2 Zitrone
- schwarzer Pfeffer
- Salz
- 125 g bunte Beeren (z.B. rote Johannisbeeren, Himbeeren, Stachelbeeren, Jostabeeren oder Brombeeren)
- Kräuter nach Belieben (z.B. Dill, Petersilie, Borretsch, Kapuzinerkresse, oder Pimpinelle)
- 12 essbare Blüten (z.B. Begonien, Tagetes, Ringelblumen, Malven oder Kornblumen)

Zubereitung

- Baby-Karotten, Zucchini und Beten putzen, waschen oder schälen und kreativ in mundgerechte Stücke schneiden.
- Die frischen Erbsen pulen. (alternativ: Die TK-Erbsen nach Packungsanweisung auftauen und erhitzen.)
- Die Zuckerschoten waschen, putzen und kreativ halbieren.
- Das Gemüse mit dem Pflanzenöl, dem Zitronensaft, Pfeffer und 1 TL Salz mischen und ca. 1 Stunde abgedeckt marinieren lassen.
- Die Beeren, Kräuter und Blüten waschen, trocknen und ggfs. kleinzupfen oder -schneiden.

Anrichten

- Die in Nussbutter geschwenkten Kartoffeln sehr heiß in tiefe Teller geben.
- Darauf das Rohkost-Gemüse verteilen.
- Dann mit den Beeren, Kräuter und Blüten garnieren.
- Mit einem guten Schuss kalter Buttermilch-Schnittlauch-Vinaigrette übergießen.



Maultaschen, Schmelzzwiebeln & Kräuterschaum

Rezept von Sören Anders

Spitzenkoch Sören Anders zaubert ein echtes Highlight: handgemachte, superzarte Maultaschen, prall gefüllt mit zartem Fleisch und würzigem Speck. Sie fallen sanft in einem cremig-grünen Kräuterschaum, der einfach fantastisch duftet. □ bendrauf gibt's goldbraune Schmelzzwiebeln. Schwäbischer geht's kaum!

Für die Maultaschen-Füllung

- 60 ml Milch
- 1 altbackenes Brötchen
- Salz
- 50 g frischer Babyspinat
- 350 g gemischtes Hack (Rind und Schwein)
- 1 Zwiebel
- 80 g durchwachsener Speck
- 1 EL Butterschmalz
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- 1 Ei
- 1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben
- schwarzer Pfeffer

Zubereitung

- Die Milch erhitzen, das Brötchen damit übergießen und abdecken. Nach 10-15 Minuten sollte das Brötchen weich genug sein, um kleingezupft werden zu können.
- Ein eiskaltes Wasserbad bereitstellen. Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und den Spinat darin ca. 3 Minuten blanchieren. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, kurz in dem kalten Wasser abschrecken, herausnehmen, in einem Sieb abtropfen lassen und dabei gut ausdrücken, anschließend fein hacken.
- Die Zwiebel schälen und fein würfeln.
- Den Speck fein würfeln und zusammen mit den Zwiebelstückchen in Butterschmalz ca. 5 Minuten gut anschwitzen, dann leicht abkühlen lassen.
- Die Petersilie waschen, trocken tupfen, Blättchen von den Stielen zupfen und fein schneiden.
- Hackfleisch, Zwiebel- und Speckwürfel, das ausgedrückte und kleingezupfte Brötchen, blanchierten Spinat, Ei und die Petersilie vermengen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

Für die Schmelzzwiebeln

- 3 Zwiebeln
- 1 EL Butterschmalz
- 1 TL Salz
- 1 Prise Zucker

Zubereitung

- Die Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden.
- In einer Pfanne Butterschmalz schmelzen, die Zwiebelringe mit Salz und Zucker goldbraun rösten und anschl. warmhalten.
- Vor dem Servieren auf einem Küchentrepp abtropfen lassen.



Für die Maultaschen

- 250 g frischer Nudel- oder Maultaschenteig
- 1 Ei
- 1 l Fleischbrühe
- 1 Zweig Liebstöckel

Zubereitung

- Den gekauften Nudelteig mit dem Backpapier ausrollen, ggf. auf Backblechbreite schneiden und der Länge nach in zwei gleich große Bahnen halbieren.
- Auf beiden Nudelteigbahnen die Maultaschenfüllung mittig verteilen.
- Alle Ränder mit verquirltem Ei bepinseln.
- Die Teigbahnen der Länge nach zweimal umklappen, so dass die Füllung mit eingeklappt wird.
- Mit dem Stiel eines Holzlöffels die Teigbahnen vorsichtig in ca. 6 cm lange Stücke einteilen (= vorsichtig eindrücken) und anschließend mit einem Messer durchschneiden.
Tipp: Man kann den Nudelteig auch zu größeren Rechtecken ausrollen, dann die Füllung dünn aufstreichen und wie eine Roulade von der breiten Seite her aufrollen. Den oberen Rand mit etwas verquirltem Ei bepinseln und fest zusammendrücken. Von der Roulade dann ca. 6 cm breite Maultaschen abschneiden.
- In einem Topf die Fleischbrühe zusammen mit dem Liebstöckel aufkochen, die Maultaschen hineingeben und leicht köchelnd ca. 8 Minuten ziehen lassen. (s.a. Packungsanweisung des Nudelteigs)

Für den Kräuterschaum

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Butter
- 1 EL Mehl
- 100 ml trockener Weißwein
- 100 ml Gemüse- oder Fleischbrühe
- 100 g frischer Spinat
- 50 g Kräuter-Mix nach Belieben z.B. Petersilie, Liebstöckel, Basilikum
- 100 g Sahne
- 2 EL Crème fraîche
- Abrieb von ½ Bio-Zitrone
- 1 Msp Frisch geriebene Muskatnuss
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitung

- Zwiebel schälen und fein würfeln.
- Knoblauch schälen und fein hacken.
- Die Butter in einem Topf schmelzen. Zwiebeln und Knoblauch darin glasig anschwitzen. Das Mehl über die Zwiebeln stäuben und kurz mit anschwitzen.
- Mit dem Weißwein ablöschen, die Brühe hinzufügen und alles ca. 30 Minuten einkochen lassen.
- Währenddessen ein eiskaltes Wasserbad bereitstellen. Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und den Spinat darin ca. 3 Minuten blanchieren.



- Mit einer Schaumkelle herausnehmen, kurz in dem kalten Wasser abschrecken, herausnehmen, in einem Sieb abtropfen lassen und dabei gut ausdrücken, anschließend fein hacken.
- Kräuter waschen, trocken topfen und grob hacken.
- Die gehackten Kräuter, Spinat, Sahne und Crème fraîche und Zitronenabrieb unterrühren, Soße kurz aufkochen lassen.
- Soße mit dem Stabmixer kräftig pürieren, sodass ein feiner, cremiger und intensiv grüner Schaum entsteht.
- Vor dem Servieren mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken und ggfs. nochmal aufschäumen.

Anrichten

- Jeweils 2 Maultaschen in tiefe Teller geben.
- Die Schmelzzwiebeln darauf anrichten.
- Den Kräuterschaum angießen.

Eigelb-Ravioli, Schnittlauch-Schmand & Kräuter

Rezept von Sören Anders und Felix Schneider

Eigelb-Ravioli sind einfach Perfektion auf dem Teller. Das flüssige Eigelb im Inneren macht jeden Biss cremig und intensiv. Sie stehen für echte Kochkunst, weil man für ihre Zubereitung sehr viel Fingerspitzengefühl braucht. Je frischer die Eier, desto größer die Chance, dass alles klappt. Beim Nachkochen für alle Fälle ein Ersatz-Ei griffbereit haben!

Für die Eigelb-Ravioli

- 500 g frischer Nudel- oder Maultaschenteig
- 8 sehr frische Eigelbe
- grobes Meersalz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 2 Eier

Zubereitung

- Den gekauften Nudelteig mit dem Backpapier ausklappen und 16 gleichgroße Kreis mit von 10-12 cm Durchmesser ausstechen.
- Die Hälfte der runden Teigplatten mittig mit je 1 Prise Meersalz und Pfeffer bestreuen, dann die 8 Eigelbe vorsichtig darauf gleiten lassen.
- Die Teigränder mit dem verquirlten Ei bepinseln und die Eigelbe mit den anderen 8 Teigkreisen abdecken. Ränder vorsichtig zusammendrücken, dabei die überschüssige Luft herausdrücken.
- In einem Topf gesalzenes Wasser aufkochen, Hitze etwas reduzieren und die Eigelb-Ravioli mit einer Schaumkelle vorsichtig ins Wasser gleiten lassen und nach Angaben auf der Verpackung des Fertigteigs garen. Auf keinen Fall länger, damit das Eigelb flüssig bleibt.

Für das Schnittlauchöl

- 200 g Schnittlauch
- 300 ml Sonnenblumenöl



Zubereitung

- Den Schnittlauch waschen, grob schneiden und zusammen mit dem Öl in einem Standmixer geben. Nur ganz kurz mixen, d.h. es darf nicht heiß werden, sonst verändert sich der Geschmack.
- Den Schnittlauch-Mix durch ein Küchentuch passieren, dabei das Öl auffangen. Die groben Anteile für den Schnittlauch-Schmand benutzen und das Öl für das Anrichten beiseitestellen.

Für den Schnittlauch-Schmand

- 200 g Schmand
- 2 EL gemixter Schnittlauch (Zutaten und Zubereitung s.o. Schnittlauch-Öl)
- Abrieb von 1/2 Bio-Zitrone
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitung

- Den Schmand mit dem gemixten Schnittlauch und dem Zitronenabrieb verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Dekoration

- 2 Handvoll Kräuter (z.B. Dill, Petersilie, Borretsch, Kapuzinerkresse, oder Pimpinelle)
- 1 Handvoll essbare Blüten (z.B. Begonien, Tagetes, Ringelblumen, Malven oder Kornblumen)

Anrichten

- Den Kräuterschmand auf den Tellern verstreichen und mit Kräutern und Blüten garnieren.
- Ravioli mit einer Schaumkelle aus dem Wasser holen, kurz abtropfen lassen und auf den Schmand geben.
- Ein paar Tropfen Schnittlauch-Öl darüber träufeln und sofort servieren.

Guten Appetit!