

*Kochen
mit den*

ZEITEN AHRES

Mit 64 Rezepten von Saison zu Saison

Edition
Bistro EssART



LIEBE FEINSCHMECKER,

frische Produkte und kulinarischer Genuss gehören untrennbar zusammen, das wurde mir bereits in die Wiege gelegt. Eine einfache regionale Küche – wie sie auch schon meine Großeltern in der Bretagne praktiziert haben – kombiniert mit Liebe zum Detail, das zaubert ein tolles Ergebnis auf die Teller.

Als gebürtiger Franzose bin ich bereits seit 38 Jahren fest verwurzelt in der Region. Gemeinsam mit meinem Team gelingt es, die Philosophie »Frische und Regionalität« Tag für Tag aufs Neue zu gestalten und neu

zu interpretieren. Regionales Einkaufsverhalten, die Bindung zu den Produzenten der Region sowie das Engagement aller unserer Mitarbeiter begeistern mich immer wieder.

Dieses Kochbuch ist das Schaufenster unserer Restaurants und spiegelt die Seele unseres Unternehmens. Mein Lieblingsrezept finden Sie übrigens auf den Seiten 48 und 49: »Sommerliche Bandnudeln«.

Ich wünsche Ihnen nun viel Vergnügen beim Stöbern sowie beim Nachkochen und stets eine fröhliche Runde mit guten Freunden oder Ihrer Familie am Tisch. Bon appétit ...

Ihr
Bertrand Bélasky
Geschäftsführender Gesellschafter

INHALT

VORWORT

2



REZEPTE FÜR DEN FRÜHLING

*Leichte Gerichte mit saisonalen Zutaten machen
Lust auf den Jahresanfang*

4

Unser Lieferant

SPARGELHOF BECKMANN

6



REZEPTE FÜR DEN SOMMER

*Sommerliche und fruchtige Ideen
für die warme Saison*

42

Unser Lieferant

BAUER SICKING

44



REZEPTE FÜR DEN HERBST

*Raffinierte, herzhaft und herbstliche
Leckerbissen*

80

Unser Lieferant

APFELPARADIES

82



REZEPTE FÜR DEN WINTER

*Deftige Spezialitäten für die
kalte Jahreszeit*

118

Unser Lieferant

GEMÜSEHOF ANDREE

120

Hinweis:

*Die Mengenangaben in den Rezepten sind berechnet
für jeweils vier erwachsene Personen.*

UNSER TEAM

156

REGISTER

162

IMPRESSUM

164



FRÜHLING

Rezepte für den
FRÜHLING**EINTOPF**

von Frühlingsgemüse
mit frischem Liebstöckel und Grießklößchen

10

RISOTTO

mit Frühlingskräutern,
weißem und grünem Spargel und Erbsen-Minz-Püree

12

MATJESFILET

mit zweierlei Senfsoße und
jungen Kartoffeln

14

PASTA GENOVESE

Penne mit Buschbohnen, breiten Bohnen, Brokkoli,
Cashewkernen, Kartoffeln und Basilikumpesto

16

GEBRATENES SPARGELGEMÜSE

mit jungen Kartoffeln, Bärlauchpesto
und Pecorino

18

MAISPOULARDENBRUST

auf pikantem Couscous mit Tsatsikisalat,
Gurken, Oliven und Kräutern, dazu Joghurtcreme

20

GEZUPFTER LACHS

auf Orangen-Fenchel-Salat
mit Estragon

22

ROSA GEBRATENE LAMMHÜFTE

mit Grillgemüse und marinierten Tomaten
auf cremiger Polenta

24

SCHWEINERÜCKEN

in der Senf- Meerrettich-Kruste auf Gemüse von Kohlrabi,
jungen Karotten und Kaiserschoten, dazu kleine Kräuterkartoffeln

26

KALBSTAFELSPITZ

auf Erbsencreme mit Estragon und Minze,
dazu Limonengurken mit Dill

28

GEGRILLTE HÄHNCHENBRUST

mit Brunnenkressebutter auf zweierlei Spargelsalat,
Erdbeeren und grünem Pfeffer

30

PUTENBRUSTFRIKASSEE

in Kräuterschaum mit grünem Frühlingsgemüse
auf Graupen-Blumenkohl-Risotto

32

KARTOFFELPIZZA

mit Majoranschmand, gebackenen Kartoffeln,
getrockneten Tomaten und Picandou

34

ARME RITTER

mit Mascarponecreme und
Blaubeerkompott

36

MOUSSE VON SAUERAMPFER

mit
marinierten Erdbeeren

38

ERDBEER-ANANAS-SALAT

mit
süßem Basilikumpesto

40



RISOTTO

mit Frühlingskräutern,
weißem und grünem Spargel und Erbsen-Minz-Püree

ZUTATEN

FÜR DAS SPARGELGEMÜSE	FÜR DAS RISOTTO	FÜR DAS ERBSEN-MINZ-PÜREE
8 St. <i>weißer Spargel</i>	240 g <i>Risottoreis</i>	200 g <i>tiefgekühlte, mittelfeine Erbsen</i>
8 St. <i>grüner Spargel</i>	2 <i>Schalotten</i>	1 Zweig <i>Minze</i>
je 1 Zweig <i>Kerbel, Estragon und Blatt Petersilie oder Bärlauch (falls Saison)</i>	100 ml <i>Weißwein</i>	150-200 ml <i>Spargelfond</i>
	80 g <i>Parmesan</i>	20 ml <i>Bistro EssART Olivenöl</i>
	20 g <i>Butter</i>	

UND AUSSERDEM

Bistro EssART Olivenöl, Meersalz, Pfeffer, Zucker

ZUBEREITUNG

Für das Gemüse den weißen Spargel waschen und ganz schälen, Schalen für den Fond aufbewahren. Den grünen Spargel nur an den Enden schälen und beide Spargelsorten schräg in Streifen schneiden.

Die tiefgekühlten Erbsen in gesalzenem Wasser kurz blanchieren und kalt abschrecken. Mit Spargelfond, Olivenöl und der Minze pürieren, mit Meersalz und Pfeffer abschmecken und beiseitestellen.

Die Spargelschalen mit kaltem Wasser aufsetzen, Meersalz und eine Prise Zucker dazugeben, aufkochen und für 5 min ziehen lassen, dann abseihen und Fond aufbewahren. Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in etwas Olivenöl mit dem Risottoreis glasig schwitzen. Mit Weißwein ablöschen, mit Spargelfond auffüllen und bei niedriger Hitze ca. 20 min garen. Immer wieder mit Spargelfond auffüllen. Das Gemüse mit etwas Butter und einem Schuss Wasser dünsten. Mit Meersalz und Pfeffer würzen und bissfest garen.

Das Risotto ebenfalls mit Meersalz und Pfeffer abschmecken und etwas frisch geriebenen Parmesan unterheben. Die Kräuter waschen, grob zupfen und die Hälfte zu dem Gemüse geben.

Risotto in einem tiefen Teller anrichten. Mit etwas lauwarmem Erbsen-Minz-Püree garnieren. Darüber das Gemüse geben und mit den restlichen Kräutern und einigen Parmesanspänen dekorieren.



ARBEITSZEIT

60 min



GARZEIT

40 min



BRENNWERT

510 kcal
à Portion

SCHWIERIGKEIT





ARME RITTER

mit Mascarponecreme und
Blaubeerkompott

ZUTATEN

FÜR DIE MASCARPONECREME

250 g *Mascarpone*
20 g *weiße Schokolade*
50 g *Joghurt*

FÜR DAS KOMPOTT

200 g *Blaubeeren*
150 ml *Rotwein oder*
Traubensaft
2–3 EL *Zucker*
20 g *Vanillezucker*
1 Msp. *Zimt*

FÜR DIE ARMEN RITTER

8 Scheiben *süßen Stuten*
oder altbackenes Weißbrot
2–3 *Eier*
100 ml *Sahne*
40 g *Vanillezucker*

UND AUSSERDEM

Zucker, Speisestärke, geröstete Mandelblätter,
weiße Schokoladenspäne, Puderzucker, Meersalz, Butterschmalz

ZUBEREITUNG

Den Mascarpone mit Joghurt und 1–2 EL Zucker glatt rühren. Erst einmal nicht mehr Zucker hinzufügen, da die weiße Schokolade auch süßt. Die Menge an Joghurt richtet sich nach der Festigkeit des Mascarpone. Diese kann je nach Hersteller verschieden sein. Statt Joghurt kann auch Schmand oder saure Sahne verwendet werden. Schokolade fein raspeln, untermengen und alles kalt stellen, dann wird der Mascarpone wieder etwas fester.

Den Zucker in einem Topf karamellisieren. Mit Rotwein oder Traubensaft ablöschen, die Gewürze, den Vanillezucker und $\frac{1}{3}$ der Beeren zufügen und etwas einkochen lassen, bis die Masse sämig ist. Nun die restlichen Beeren hinzufügen, kurz aufwallen lassen und beiseitestellen. Wenn das Kompott zu flüssig ist, mit etwas Speisestärke abbinden.

Eier, Sahne und Vanillezucker mit einer Prise Meersalz verquirlen. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen. Die Brotscheiben in die Ei-Sahne-Masse legen, wenden, kurz ziehen lassen, abtropfen und in die Pfanne geben. Von beiden Seiten schön goldbraun anbraten. Aus der Pfanne nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen.

Die armen Ritter mit etwas Mascarponecreme auf einem Teller schichten.
Etwas von dem Kompott nappieren und mit Puderzucker,
Mandelblättern und Schokospänen garnieren.



ARBEITSZEIT

25 min



GARZEIT

10 min



BRENNWERT

410 kcal á
Portion (150 g)

SCHWIERIGKEIT





ROSA GEBRATENES NEBRASKA-BEEF

mit Kaffee-Schokoladenchip auf
gebratenem Hokkaidokürbis und kleinen Kartoffeln

ZUTATEN

FÜR DAS KÜRBISGEMÜSE

1 kl. *Hokkaidokürbis*
200 ml *Apfelsaft*
20 g *Zucker*

FÜR STEAKS UND KARTOFFELN

4 *Steaks aus der
Oberschale (à 180 g)
oder Rumpsteaks vom
Nebraska-Beef*
600 g *Drillinge*
1 *Zucchini*
200 ml *küchenfertige
Bratensoße*

FÜR DEN SCHOKOLADENCHIP

120 g *Bitterschokolade*
20 g *Kaffeebohnen*
Fleur de Sel

UND AUSSERDEM

*Meersalz, Zucker, Öl zum Braten, schwarzer Pfeffer aus der Mühle,
Thymian, Rosmarin, Salbei, Butter, Sternanis, Maisgries, Vanille*

ZUBEREITUNG

Für den Schokoladenchip Bitterschokolade hacken und im Wasserbad schmelzen. Kaffeebohnen grob zerstoßen. Die Schokolade auf Pergamentpapier streichen und mit den Kaffeebohnen und etwas Fleur de Sel bestreuen. Kalt stellen und kurz vor dem Servieren in Stücke brechen. Den Hokkaidokürbis waschen, halbieren und entkernen. In ca. 3 cm dicke Spalten schneiden. Apfelsaft, Zucker, Sternanis, Vanille und Butter erwärmen. Kürbis in eine feuerfeste Auflaufform legen und mit dem Sud begießen, bei 180° C für ca. 10 min im Ofen garen, dann den Kürbis aus dem Sud herausnehmen, in Maisgries wenden und beides zur Seite stellen.

Die Zucchini längs vierteln, eventuell Kerngehäuse entfernen und schräg in 2 cm dicke Spalten schneiden. Drillinge waschen, halbieren und mit Olivenöl, Thymian, Rosmarin, Salbei, Salz und Pfeffer aus der Mühle marinieren. Im Ofen bei 180° C 30 min backen. Nach 15 min die Zucchini untermengen.

Das Rindfleisch von beiden Seiten etwa 2–3 min kräftig anbraten. Nach dem Braten mit Meersalz und schwarzem Pfeffer würzen und bei 80° C im Ofen ruhen lassen. In der Zwischenzeit den Kürbis in Butter bei niedriger Hitze braten. Die Bratensoße mit dem restlichen Apfel-Kürbis-Sud aufkochen. Kürbis, Drillinge und Zucchini auf einem flachen Teller anrichten. Mit etwas Soße nappieren. Darauf das Fleisch geben und mit dem Schokoladenchip belegen, welcher auf dem warmen Fleisch schmilzt.



ARBEITSZEIT

60 min



GARZEIT

40 min



BRENNWERT

730 kcal
à Portion



SCHWIERIGKEIT



GÄNSEBRATEN

an Honigkuchen-Beifuß-Soße mit Rosenkohl, gefüllten Backäpfeln
und Kartoffelklößen mit Semmelschmelze

ZUTATEN

FÜR FLEISCH UND FÜLLUNG

1 Gans (ca. 4,2 kg)
3 Zwiebeln
2 Äpfel
3 Orangen
2 Karotten
½ Bund Beifuß

FÜR DIE BACKÄPFEL

4 kl. Äpfel (Elstar,
Jonagold, Sternrenette)
100 g Marzipan
30 g Mandelstifte
30 g Rosinen
1 EL Rum

FÜR DIE KLÖSSE

750 g frische
Kartoffelkloßmasse
100 g Semmelbrösel
50-80 g Butter
½ Bund Schnittlauch

FÜR FLEISCH UND FÜLLUNG

800 g Rosenkohl
1 Schalotte

UND AUSSERDEM

Meersalz, Pfeffer, Muskatnuss,
Butter, Honigkuchen

ZUBEREITUNG

Die Gans säubern, mit Meersalz und Pfeffer von innen und außen würzen. Eventuell Fett und Bürzel entfernen, da die Soße sonst sehr fett wird. Zwiebeln und Orangen schälen und grob schneiden, ebenso die beiden Äpfel und Karotten für die Füllung. Den Beifuß grob schneiden und mit den Äpfeln, Zwiebeln, Karotten und Orangen in einer Schüssel mischen. Mit der Mischung die Gans füllen und diese dann mit der Brust nach unten in einen tiefen Bräter legen. Den Rest der Füllung mit in den Bräter geben und ca. 3 cm hoch Wasser einfüllen. Zugedeckt bei 160° C Umluft oder 180° C Ober-/Unterhitze für 1 ½-2 Std. in den vorgeheizten Ofen schieben.

Nach dieser Zeit den Deckel abnehmen, die Gans drehen und mit offenem Deckel weiter backen lassen.

Für eine schöne Kruste immer wieder mit etwas Bratensaft begießen und zum Ende die Temperatur erhöhen.

Den Rosenkohl putzen, kreuzweise am Strunk einschneiden, in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren und in kaltem Wasser abschrecken. Für die Backäpfel die Mandeln in einer beschichteten Pfanne rösten. Zusammen mit dem Marzipan, den Rosinen und dem Rum verkneten. Äpfel waschen, die Kappen ca. 2 cm breit abschneiden und das Kerngehäuse entfernen. Mit der Marzipanmasse füllen. Den Deckel aufsetzen, mit etwas flüssiger Butter einstreichen und in eine kleine, ofenfeste Form geben. Die Backäpfel etwa 20 min vor Ende der Garzeit der Gans in den Ofen schieben, bis sie anfangen zu reißen, dann sind sie servierfertig.

Den Frischkloßteig zu gleichmäßig großen Knödeln verarbeiten und nach Packungsbeilage zubereiten.

Nach etwa 3-4 Std. Gesamtbratzeit die Gans aus dem Bräter nehmen und warm stellen.

Den Bratensaft entfetten – z. B. mithilfe einer Fetttrennkanne – und mit dem Gemüse durch ein Sieb drücken. Aufkochen, den Honigkuchen zerkrümeln und damit die Soße binden.

Eine Schalotte in feine Würfel schneiden, in etwas Butter glasig schwitzen und den Rosenkohl mit einem Schuss Wasser dazugeben. Mit Meersalz und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Für die Semmelschmelze die Brösel in einer Pfanne mit der Butter rösten. Fein geschnittenen Schnittlauch dazugeben und über die Knödel geben.



ARBEITSZEIT

2,5 Std.



GARZEIT

4 Std.



BRENNWERT

920 kcal
à Portion



SCHWIERIGKEIT





REZEPTREGISTER

SALATE

- Bunter Sommersalat** mit frischen Beeren, marinierten Avocados und Frischkäse-Kräuter-Nocken 50
Cesar's Salad mit gebratenen Geflügelstreifen, gebackenen Kapern und Ofentomaten 66
Pappardellesalat mit Pfifferlingen, Radicchio und Parmesan 72

SUPPEN & EINTÖPFE

- Eintopf von Frühlingsgemüse** mit frischem Liebstöckel und Grießklößchen 10
Eintopf mit gesottenem Kasseler und Wurzelgemüse 86
Eintopf von Birne, Bohne und Speck mit knusprigem Schweinebauch 104
Pasta e fagioli Italienischer Eintopf mit weißen Bohnen und Wurzelgemüse 124
Bunter mediterraner Bohneneintopf mit gebratenem Kabeljaufilet, Chorizo, Wurzelgemüse und Kartoffeln 132
Asiatischer Nudeltopf mit Udonnudeln, Senfkohl, Shiitakepilzen und gebackenem Hähnchen 134

VEGETARISCHES

- Eintopf von Frühlingsgemüse** mit frischem Liebstöckel und Grießklößchen 10
Risotto mit Frühlingskräutern, weißem und grünem Spargel 12
Pasta genovese Penne mit Buschbohnen, breiten Bohnen, Brokkoli, Cashewkernen, Kartoffeln und Basilikumpesto 16
Gebratenes Spargelgemüse mit jungen Kartoffeln, Bärlauchpesto und Parmesan 18
Kartoffelpizza mit Majoranschmand, gebackenen Kartoffeln, getrockneten Tomaten und Picandou 34
Sommerliche Bandnudeln mit Salat von Kirschtomaten, frischem Basilikum und mariniertem Mozzarella 48
Bunter Sommersalat mit frischen Beeren, marinierten Avocados und Frischkäse-Kräuter-Nocken 50
Ofenfrisches Ciabatta mit Kräutern und Olivenöl gebacken, dazu ein Salat von bunten Tomaten, Rukola und Basilikum 52
Buntes Sommergemüse mit Kohlrabi, Brokkoli und Zuckermöhren auf Tabouleh und Kichererbsencreme 34
Pappardellesalat mit Pfifferlingen, Radicchio und Parmesan 72
Apfel-Kürbis-Gemüse auf Graupen und Linsen mit körnigem Frischkäse 88
Penne rigate mit Rosenkohl, Feldsalatpesto und Parmesan 110
Pasta e fagioli Italienischer Eintopf mit weißen Bohnen und Wurzelgemüse 124
Lasagne von Puy-Linsen mit buntem Wurzelwerk, Tomatensoße, Mozzarella und gebratenem Gemüse 140

FISCH

- Matjesfilet** mit zweierlei Senfsoße und jungen Kartoffeln 14
Gezupfter Lachs auf Orangen-Fenchel-Salat mit Estragon 22
Gebackenes Lachsfilet auf Safranrisotto mit geschmolzenen Tomaten 58
Gebratener Seehecht auf Kartoffel-Romana-Salat mit Oliven, Pesto und Parmesan 70
Welsfilet im Speckmantel gebacken auf cremigem Kartoffel-Wirsing-Gemüse 90
Gebratenes Zanderfilet auf Senfkörnerrisotto, dazu Schmorgurken, Kirschtomaten und Dill 102
Gebratener Saibling auf sautiertem Grünkohl in körnigem Senschaum und mit Paprikakartoffeln 126
Bunter mediterraner Bohneneintopf mit gebratenem Kabeljaufilet, Chorizo, Wurzelgemüse und Kartoffeln 132
Skreifilet mit geräuchertem Meersalz auf Kartoffel-Sellerie-Püree, dazu Rosinen-Portwein-Soße und Wirsing 144

FLEISCH

- Maispouardenbrust** auf pikantem Couscous mit Tsatsikisalat, Gurken, Oliven und Kräutern, dazu Joghurtcreme 20
- Rosa gebratene Lammhüfte** mit Grillgemüse und marinierten Tomaten auf cremiger Polenta 24
- Schweinerücken** in der Senf-Meerrettich-Kruste auf Gemüse von Kohlrabi, jungen Karotten, Staudensellerie und Kaiserschoten 26
- Kalbstafelspitz** auf Erbsencreme mit Estragon und Minze, dazu Limonengurken mit Dill 28
- Gegrillte Hähnchenbrust** mit Brunnenkressebutter auf zweierlei Spargelsalat, Erdbeeren und grünem Pfeffer 30
- Putenbrustfrikassee** in Kräuterschaum mit grünem Frühlingsgemüse auf Graupen-Blumenkohl-Risotto 32
- Knuspriger Flammkuchen** mit saurem Rahm, Camembert, marinierten Aprikosen, Chili und luftgetrocknetem Schinken 54
- Gegrilltes Schweinefilet** auf breiten Bohnen, Karotten und Lauch mit Rotweinschalotten und gebackenen Drillingen 60
- Maispouardenbrust** im Kürbiskernmantel gebraten auf Salat von dreierlei Melonen, im Vanille-Limonen-Fond 62
- Kräuterhähnchen** im Ganzen auf Tomaten-Brot-Salat mit roten Zwiebeln, Balsamico und Basilikum 64
- Frikadelle** mit Kartoffel-Möhren untereinander und körniger Senfsoße 68
- Eintopf** mit gesottenem Kasseler und Wurzelgemüse 86
- Gebackene Putenoberkeule** auf geschmolzenen Zwetschgen, gebratenen Pilzen und Schupfnudeln 92
- Kotelett vom Schwein** auf Süßkartoffelpüree mit Apfel-Birnen-Chutney und Preiselbeeren 94
- Rosa gebratenes Nebraska-Beef** mit Kaffee-Schokoladenchip auf gebratenem Hokkaidokürbis und kleinen Kartoffeln 96
- Hähnchenbrust** auf Sauerkraut mit Speck, glasierten Trauben, Walnüssen und Kartoffelpüree 98
- Knusprige Ente** mit Pflaumen-Ingwer-Chutney, Wokgemüse und Basmatireis 100
- Wirsingroulade** mit Bratkartoffeln und Specksoße 106
- Himmel und Ääd** Gebratene Blutwurst, glasierte Äpfel und geschmorte Zwiebeln auf gestampften Kartoffeln 108
- Königsberger Klopse** mit eingelegter roter Bete und Kartoffelpüree 128
- Senfrostbraten** Schweinenacken mit Kohlrabi-Steckrüben-Gemüse und Petersilienkartoffeln 130
- Schweinekarree** mit Estragonjus auf Schwarzwurzelragout, Rosenkohlblättern und Schupfnudeln 136
- Geschmorte Hirschkalbskeule** mit Kaffeekirschen, Spitzkohl und gebratener Haselnuß-Polenta-Schnitte 138
- Rinderstreifen Stroganoff** mit Steinchampignons, Cornichons, roter Bete, Sauerrahm und Spätzle 142
- Rinderroulade** in Rotwein geschmort mit Serviettenklößen und Apfelrotkohl 146
- Gänsebraten** an Honigkuchen-Beifuß-Soße mit Rosenkohl, gefüllten Backäpfeln und Kartoffelklößen mit Semmelschmelze 148

DESSERTS

- Arme Ritter** mit Mascarponecreme und Blaubeerkompott 36
- Mousse von Sauerampfer** mit marinierten Erdbeeren 38
- Erbeer-Ananas-Salat** mit süßem Basilikumpesto 40
- Aprikosenquarkknödel** mit Aprikosenkompott und Vanillecreme 74
- Sommerlicher Käsekuchen** mit Früchten der Saison 76
- Mousse von Passionsfrucht und Schokolade** 78
- Birnen-Quark-Crumble** 112
- Kürbiskernparfait** mit marinierten Zitrusfrüchten 114
- Geeister Latte macchiato** mit Amarettosahne 116
- Apfel-Vanille-Trifle** 150
- Karamellisierter Kaiserschmarrn** mit Mandeln und Rosinen 152
- Schwarzwälder Kirschdessert** 154