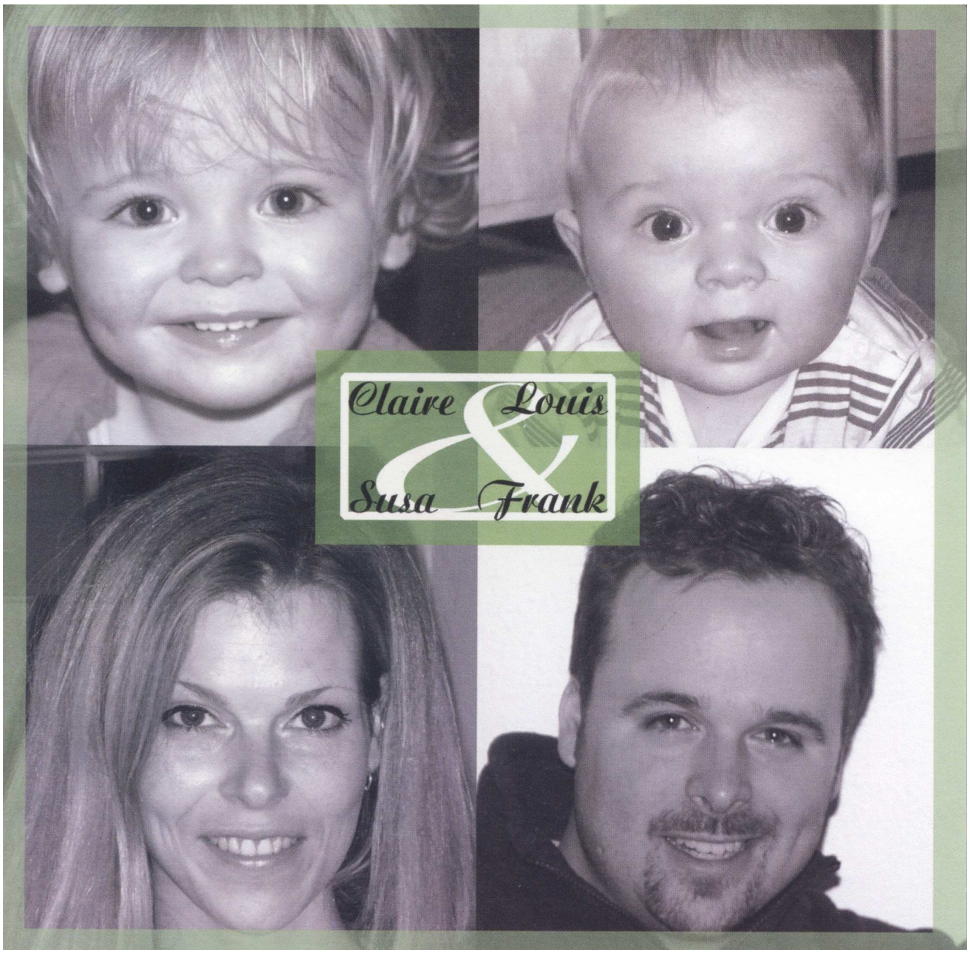
Hochzeits-kochbuch



Erstausgabe 12. August 2006

Dannemann&Spieker Verlag
Seoul/Paderborn

Vorwort

Dieses Buch ist dem Brautpaar Susanne und Frank Mechling gewidmet.

Die beiden sollen sich freuen, wenn sie dieses Buch lesen oder aber verschieden Gerichte daraus zubereiten.

Sicher aber werden die Beiden in vielen Jahren gemeinsam, schmunzelnd darin blättern und sich immer wieder gerne an den einen oder anderen schönen Moment im Leben erinnern.

Denn dafür ist dieses Buch gemacht worden.

Die Redaktion

GEGRILLTE DORADE

für 4 Personen

Zutaten:

4 frische Doraden a´ 300 g
20 Knoblauchzehen
1 Bund Petersilie
100 ml Olivenöl
50 g grobes Meersalz
10 g schwarzer Pfeffer

Zunächst gilt es, vier dieser scheuen Schuppenträger zu fangen: Flug nach Malle, Tauchgang in Porto Colom (**Foto 1**), Fische suchen, Angel montieren und dann Geduld beweisen (**Foto 2**). Nach erfolgreicher Fischwaid werden die Meeresbewohner geschuppt und anschließend ausgenommen. Nichtangler können die Fische im gut sortierten Fischhandel erwerben (evtl. vorbestellen!).

Im nächsten Arbeitsgang werden die Fische auf jeder Seite mit 3-4 Längsschnitten "verschönert".
Knoblauchzehen und Petersilie werden kleingehackt und mit Olivenöl, Meersalz und Pfeffer zu einer Marinade verrührt.
Diese wird nun vorsichtig in jeden Längsschnitt „eingearbeitet“.
Die so präparierten Doraden werden anschließend auf den Grill gelegt und während des Grillens mehrfach mit der restlichen Marinade eingepinselt.

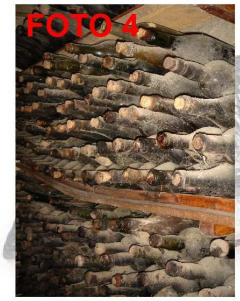
Vorsicht! Tropfendes Öl verursacht Grillbrand, den der geübte „Bratmaxe“ mit Bier löscht (kein Malzbier!!!)
„Möchtegern-Griller“ bedienen sich häufig sog. Auffangschalen aus Alu…

Die Doraden werden ca. 20 Minuten gegrillt und mehrfach gewendet (**Foto 3**).

Das Werk ist vollbracht, wenn die Fische goldbraun sind.

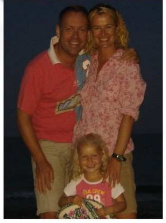
An dieser Stelle sei darauf hingewiesen, dass das Rezept ausschließlich auf dem Holzkohle-Grill funktioniert.
Gas- und Stromgrill sind zwar bedienerfreundlich und pflegeleicht, haben jedoch nicht das Geringste mit „Grillen“ zu tun.

Als Beilage wird frischer Rucola mit gebratenen Pinienkernen, geriebenem Parmesan und Streifen von Parmaschinken gereicht.



GUTEN APPETIT

wünschen Tanja, Jan & Emily



Allgäuer Kässpatzen

Zutaten:

500 g Mehl
6 Eier
1/8 l Wasser
etwas Salz
250 g geriebenen Emmentaler (oder noch besser Allgäuer Bergkäse*)
a weng (etwas) Rahmromadur oder wenn würzig gewünscht, anstelle von Romadur 50 g Weißlacker-Käse

Mehl, Eier, Wasser und Salz in eine Schüssel geben und locker mischen (Teig muß noch grob ausschen, darf nicht "fit" zu abgeschlagen sein). 20 Minuten stehen lassen. → nach den "Kurzen" schauen ? ←
In einem Topf Wasser mit etwas Salz zum Kochen bringen. Den Teig portionsweise durch den Spätzlehobel (gehört in jedes Haus!) in das kochende Salzwasser geben. Die Spätzle 1-2 mal aufkochen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen. Nicht abschrecken! In eine vorgewärmte Schüssel eine Lage Spätzle geben und mit dem vorbereiteten gemischten Käse bedecken, wieder eine Lage Spätzle darüber geben und so weiter bis Spätzle und Käse aufgebraucht sind. Spätzle warm stellen.
Kleingeschnittene Zwiebel in viel Butter bräunen lassen und über die Spätzle gießen. Zuletzt noch etwas gemahlenen schwarzen Pfeffer darüber streuen. Sofort servieren. Als Beilage schmeckt am Besten grüner, knackiger Kopfsalat und dazu noch ein leckeres dunkles Hefeweizen (oder eine Scheibe dunkles Brot).

An Guata

Fuzzy

* von glücklichen Bergkühen (nicht lila)

Bigos - Polnischer Krauttopf

Zutaten:

60 g	Bauchspeck
1	Zwiebeln
20 g	Schweineschmalz
250 g	Schweineschulter
2	Frankfurter Würstchen
120 g	Mettwurst
3	Tomate
1/8 Liter	Rotwein
100 g	Trockenpflaumen
500 g	Weißkohl
250 g	Sauerkraut
10 g	Steinpilze, getrocknet
1/8 Liter	Wasser
1 EL	Mehl
900 g	Kartoffeln

Majoran, Knoblauch, Pfeffer aus der Mühle
(*20 min Zub. - 60 min Ges.*)

Bigos hält sich bis zu drei Tage im Kühlschrank und schmeckt aufgewärmt am besten. Bauchspeck und Zwiebel würfeln. In Schweineschmalz anbraten. Schweineschulter würfeln, Frankfurter Würstchen und grobe Mettwurst in Scheiben schneiden und zufügen. Tomaten würfeln und zum Bigos geben. Mit Majoran, frisch durchgepresstem Knoblauch und Pfeffer aus der Mühle würzen. Salz ist nicht nötig, da die Würste salzig genug sind. Mit Rotwein ablöschen. Deckel auflegen und auf Stufe 1 ca. 60 Minuten schmoren. Trockenpflaumen einweichen. Weißkohl in Stücke schneiden und mit Sauerkraut in einen Topf geben. Getrocknete Steinpilze darüber streuen. Trockenpflaumen klein schneiden und zufügen. Wasser angießen, Deckel auflegen und kurz aufkochen. Auf Stufe 1 stellen. Kohl unter gelegentlichem Rühren weichkochen. Zum Schluss Mehl über den Kohl streuen. Gut durchrühren. Kraut zum Fleisch geben, umrühren und nachwürzen. Dazu Salzkartoffeln oder Bauernbrot und Bier servieren.
Guten Appetit :-P

Magda und Andreas

Crevettes des Vignes

Für diese zauberhafte Composition
feiner französischer Zutaten hier eine kleine Voransicht:

Die Dosierung kann je nach Appetit natürlich angepasst werden.

Wir empfehlen (je 2 Personen):

1 kg frische Crevetten
½ Pfund Butter
1 Knolle Knoblauch
1 klassische franz. Baguette-Stange
(wenigstens) 1 Flasche Weißwein

La préparation:

- Pulen (?) – Die Crevetten um Kopf und Kragen bringen – anschließend waschen
- Knoblauch schälen und in kleine Stückchen hacken / schneiden
- Weinflasche entkorken – der/dem Liebsten zur Verkostung reichen
- Brot schneiden

La cuisson:

- Mit ein wenig Butter die Crevetten ca. 5 Minuten in der Pfanne braten, danach abschöpfen und zur Seite stellen. Das alte Fett abschütten
- Den Knoblauch mit der verbliebenen Menge Butter kurz anbraten
- Die Crevetten wieder in die Pfanne geben, bis alles heiß ist → **et voila !**

bon appétit!

Carmen & Karsten

Titanencreme

Zutaten für vier Personen:

500 g Gehacktes halb & halb
500 g Tortellini
200 g Champignons
200 g gestifteter Käse
3 Zwiebeln
2 Paprika
2 -3 Strauchtomaten
2 Zehen Knoblauch
2 Peperoni
200 ml Heinz Hot-Ketchup
1 Tüte Spaghetti Fix
200 ml Wasser
Sherry nach eigenem Ermessen
2 Prisen Zimt

Zubereitung (ca. 30 Minuten)

Gehacktes gut anbraten, klein gehackte Zwiebeln hinzugeben. Danach die Champignons, Tomaten,Paprika, Knoblauch und Peperoni (jeweils klein geschnitten) hinzugeben. Einköcheln lassen. Dann Spaghetti Fix mit Wasser und Heinz Hot Ketchup dazugeben und wieder einköcheln lassen. Abschließend mit Sherry und Zimt abschmecken. In der Zwischenzeit Tortellini in Salzwasser kochen.

Tortellini und Gehacktes-Masse in eine Auflaufform geben und mit dem Käse bestreuen. Ab in den Backofen bei ca. 180 Grad Umluft, bis der Käse goldbraun zerlaufen ist.

Dazu empfehlen wir einen kräftigen Rotwein.

Wir wünschen guten Appetit!!!

Svenja & Thomas

Eigentlich sollten aufgrund der alten und schönen

Tradition hier jetzt einige Rezepte für Plätzchen und Weihnachtsbäckerei stehen, doch leider sind diese noch bei meiner Mutter unter Verschluss, was bedeutet, dass wir uns zum nächsten Weihnachtsfest mal wieder in traditioneller, aber auch immer größer werdenden Kaffee-Runde treffen müssen, um in den Genuß zu kommen. Aber ich denke, das ist das kleinere Übel.....stellt sich nur die Frage, was machen wir bis dahin.....WAFFEL backen! Die sind immer schnell gemacht, lecker und gerade für eine Scharr großer und kleiner Leckermäuler einfach ideal!

Man nehme....

250 gramm Butter schaumig rühren, 250 gramm Zucker, 1

Prise Salz, 6 Eier (davon das Eiweiß schlagen), 1

Teelöffel Zimt, 1 Päckchen Vanillezucker, 500 ml Milch

und 375 gramm Mehl nacheinander ver- und unterrühren.

Zum Schluss das Eiweiß unterheben.

Wir wünschen "guten Appetit!"

Kai und Anke Tewes

Zitronen-Ingwer-Hähnchen

Liebe Susa, lieber Frank,

Jörg und ich kochen genau so gerne wie Ihr. Hier findet Ihr ein Rezept, das wir letztens ausprobiert haben. Es ist schön leicht und frisch und deswegen auch für die heißen Sommermonate geeignet. Solltet Ihr keinen Wok haben, so kann man das Rezept auch in der Pfanne zubereiten. Ein Wok lohnt sich aber auf alle Fälle. Schön ist, dass die Zubereitung nicht allzu lange dauert, genau das Richtige, wenn man kleine Kinder hat.

Also, jetzt geht es los:

Vorbereitungszeit 25 Min + 20 Min Marinierzeit, Kochzeit 15 Min, für 4 Personen

Zutaten: 1 TL geriebene Zitronenschale, 80 ml Zitronensaft
1 kleine frische rote Chili, fein gehakt, 1 Knoblauchzehe, durchgepresst
1 EL geriebener frischer Ingwer, 2 EL frische Korianderblätter, gehackt
700 g Hähnchenbrustfilet, in Scheiben geschnitten
1 EL Sesamsamen, 2 EL Pflanzenöl, 150g Zuckererbsen, der Länge nach halbiert
150 g Babymais, geviertelt, 2 EL Sojasauce, 200g Bohnensprossen, geputzt

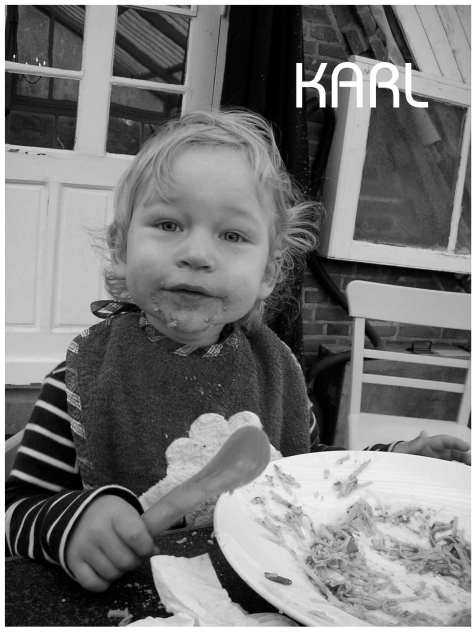
1. Zitronenschale und –saft, Chili, Knoblauch, Ingwer und Koriander in einer großen Schüssel vermengen. Das Hähnchenfleisch gründlich untermischen, mit Klarsichtfolie zudecken und im Kühlschrank 20 Min marinieren.
2. Einen Wok stark erhitzen, die Sesamsamen hineingeben und 30 Sekunden unter Rühren leicht braun braten. Herausnehmen.
3. 1 EL Öl im Wok erhitzen und schwenken. Das Fleisch abtropfen lassen und portionsweise jeweils 5 Min unter Rühren braten, bis es leicht gebräunt ist. Herausnehmen.
4. Das restliche Öl erhitzen. Zuckererbsen, Babymais und Sojasauce zufügen und 2 Min unter Rühren braten. Das Fleisch wieder in den Wok geben, die Bohnensprossen zufügen und 1 Min unter Rühren braten. Mit Sesamsamen bestreuen und mit Reis oder Nudeln servieren.

Wir empfehlen hierzu einen leichten, trockenen Weißwein. GUTEN APPETIT !
Alles, alles Liebe und Gute zur Hochzeit wünschen Euch

Claudia & Jörg

Roquefort-Quiche mit Birne

(für 8 Stücke)



Zutaten:

200 g	Mehl
100 g	Butter
1/2 Tl.	Salz

Belag:

300 g	Roquefort Käse
300 g	Birne
3	Eier
150 g	Schmand

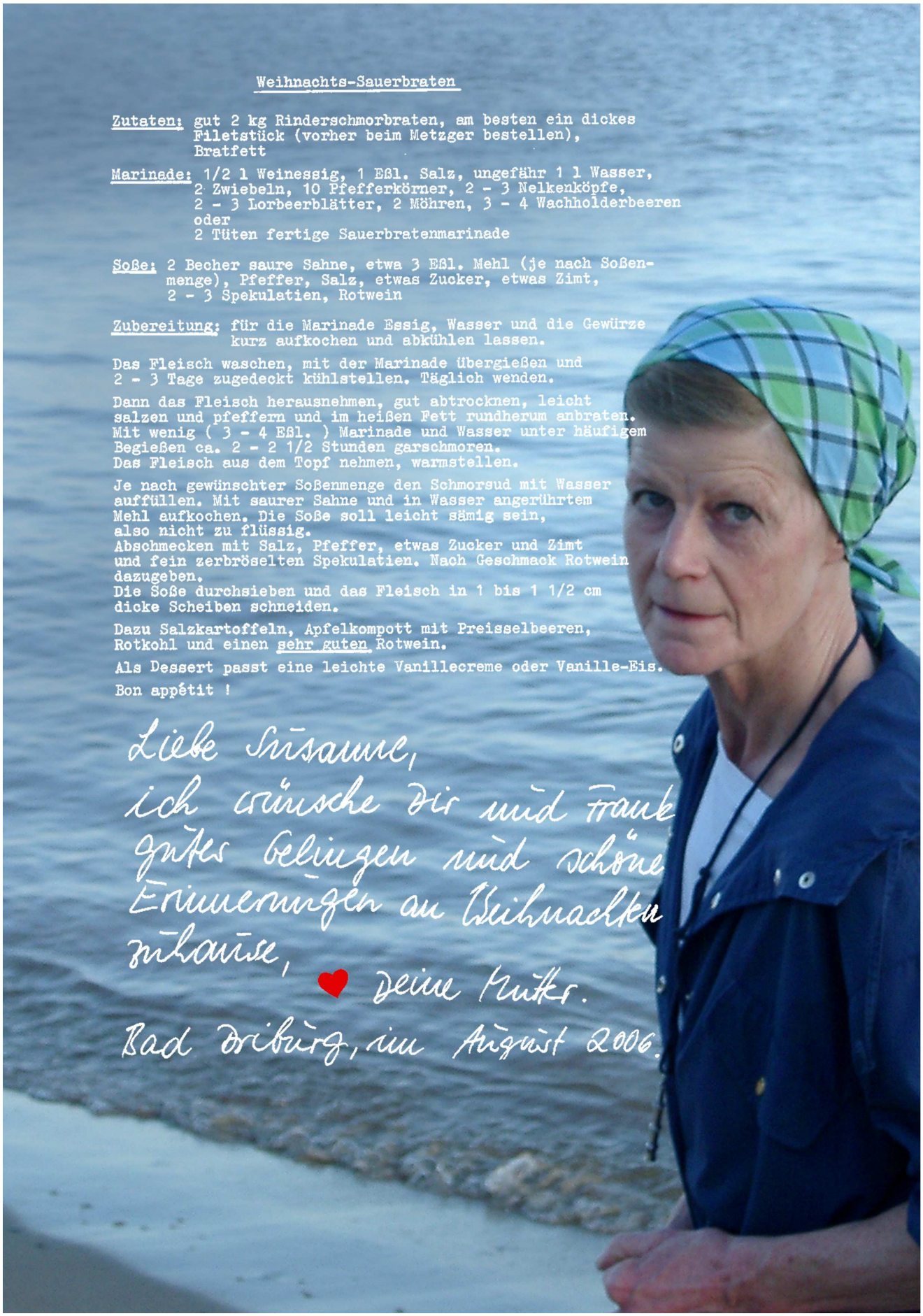
Guten Appetit wünschen

Zubereitung

für den Teig:
Mehl, Butter, Salz und 5 Eßl. kaltes Wasser zu einem glatten Teig verkneten und abgedeckt mindestens 30 Minuten kalt stellen. Anschließend eine Springform mit dem Teig auslegen und dabei mit einer Gabel mehrmals einstechen.
Im Backofen bei 180 Grad 10 Minuten vorbacken

für den Belag:
Käse zerbröckeln, Birne schälen und in Spalten schneiden. Birnenspalten auf den Quicheboden legen. Eier und Schmand verrühren, Käse über die Birnen streuen und die Eier-Schmand-Mischung darüber gießen.
Im Backofen bei 180 Grad circa 30 Minuten backen

Karsten & Micha



Weihnachts-Sauerbraten

Zutaten: gut 2 kg Rinderschmorbraten, am besten ein dickes Filetstück (vorher beim Metzger bestellen), Bratfett

Marinade: 1/2 l Weinessig, 1 Eßl. Salz, ungefähr 1 l Wasser, 2 Zwiebeln, 10 Pfefferkörner, 2 - 3 Nelkenköpfe, 2 - 3 Lorbeerblätter, 2 Möhren, 3 - 4 Wachholderbeeren
oder
2 Tüten fertige Sauerbratenmarinade

Soße: 2 Becher saure Sahne, etwa 3 Eßl. Mehl (je nach Soßenmenge), Pfeffer, Salz, etwas Zucker, etwas Zimt, 2 - 3 Spekulatien, Rotwein

Zubereitung: für die Marinade Essig, Wasser und die Gewürze kurz aufkochen und abkühlen lassen.

Das Fleisch waschen, mit der Marinade übergießen und 2 - 3 Tage zugedeckt kühlstellen. Täglich wenden.

Dann das Fleisch herausnehmen, gut abtrocknen, leicht salzen und pfeffern und im heißen Fett rundherum anbraten. Mit wenig (3 - 4 Eßl.) Marinade und Wasser unter häufigem Begießen ca. 2 - 2 1/2 Stunden garschmoren.
Das Fleisch aus dem Topf nehmen, warmstellen.

Je nach gewünschter Soßenmenge den Schmorsud mit Wasser auffüllen. Mit saurer Sahne und in Wasser angerührtem Mehl aufkochen. Die Soße soll leicht sämig sein, also nicht zu flüssig.
Abschmecken mit Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Zimt und fein zerbröselten Spekulatien. Nach Geschmack Rotwein dazugeben.
Die Soße durchsieben und das Fleisch in 1 bis 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.

Dazu Salzkartoffeln, Apfelkompott mit Preisselbeeren, Rotkohl und einen sehr guten Rotwein.

Als Dessert passt eine leichte Vanillecreme oder Vanille-Eis.

Bon appétit !

Liebe Susanne,
ich wünsche Dir und Frank
gutes Gelingen und schöne
Erinnerungen an Weihnachten
zuhause,
♥ Deine Mutter.
Bad Driburg, im August 2006.

Rezept für Eure Ehe

Nehmt Eure Liebe,

Schlagt große Portionen Spaß, Freude und Witz darunter.

Fügt außerdem Optimismus und besonders viel Wertschätzung hinzu.

Mischt das Ganze mit Vertrauen und streut Respekt, Zuwendung und Geist darüber.

Trennt Auseinandersetzung von Machtkämpfen und rührt diese zu Toleranz, Kompromissbereitschaft und Geduld.

Siebt dies alles frei von Streiterei und Verletzung, zieht diesen Teil dann unter den Restlichen.

Für die Umhüllung bestreicht die Ehemasse mit Fürsorge und Verständnis füreinander.

Stellt das Ganze dann fest in Euer Herz und erhitzt es mit beständiger Romantik.

Zeit ist unablässig wie auch eine Prise Kraft und stetiges Aufeinander-Zugehen.

Die Ehe sollte mit verschiedenen Erlebnissen und Erfahrungen verziert werden, wie Urlaube, kulturelle Veranstaltungen, Restaurantbesuche und gemeinsame Abende.

Vor allem aber sollte sie mit viel Zärtlichkeit und Zweisamkeit garniert werden.

Wir wünschen Euch eine glückliche Ehe und ein erfülltes Zusammenleben.

Aber wie Ihr wisst: „Probieren geht über Studieren", in diesem Sinne „gutes Gelingen"!

Eure

Ute & Cai

© Ute & Cai C.

zum 12. August 2006

Hähnchenbrüste à la Dad

(von Jamie Oliver)

Rezept und Foto aus: Genial Kochen mit Jamie Oliver, Dorling Kindersley

Harmonieren perfekt: Blätterteig, Huhn und Weißwein-Sahne-Senf-Sauce.

Zutaten:

Für vier Portionen: 170 g gemischte Pilze – Olivenöl – 1-2 Knoblauchzehen, fein gehackt – Salz und frisch gemahlener Pfeffer – 1 Hand voll frische, glatte Petersilie, gehackt – 4 Hähnchenbrüste ohne Haut (je 200 g) – 1 Paket Blätterteig (450 g) – 1 Ei, verquirlt – 2 gehäufte EL grober Senf – 1 großes Glas Weißwein – 150 g Sahne oder Crème double

Zubereitung:

Backofen auf 200 °C vorheizen. Eine Hälfte der Pilze grob, die andere fein hacken. Ein paar Spritzer Olivenöl in einen heißen Topf geben und den Knoblauch mit den Pilzen etwa 10 Min. langsam anbraten. Abschmecken und die gehackte Petersilie dazugeben. Abkühlen lassen. In die Hähnchenbrüste vorsichtig eine Tasche schneiden und mit den abgekühlten Pilzen füllen. Den Blätterteig auf einer mit etwas Mehl bestäubten Fläche ca. 45 cm lang, 20 cm breit und 0,5 cm dick ausrollen. Der Länge nach in vier Stücke schneiden und jede Hähnchenbrust mit einem Teigstück umwickeln. Den Teig mit etwas Ei bestreichen und im vorgeheizten Ofen 35 - 40 Min. backen. In der Zwischenzeit gebt ihr den Senf und den Weißwein in einen Topf und reduzieren die Flüssigkeit so lange, bis man den Alkohol nicht mehr riechen kann. Die Sahne hinzufügen und so lange köcheln, bis die Sauce an der Rückseite eines Löffels haften bleibt. Vom Herd nehmen und abschmecken. Jede Hähnchenbrust in drei Teile schneiden und mit etwas Sauce servieren. Wer mag, kann auch noch etwas Olivenöl darüber träufeln. Fertig. Dazu schmeckt Baguette oder Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen oder auch beides zusammen.

Auswahlkriterium:

Wir haben dieses Rezept für euch ausgewählt, weil wir uns sicher sind, dass ihr Huhn liebt. Schließlich gibt es immer, wenn wir im Timm-Kröger-Weg zum Grillen eingeladen sind, unter anderem auch Deutschlands beliebtesten Eierlieferanten – als ganze Brust, schnitzelartig oder in Keulenform – in diversen Fertig- oder Eigenkreation-Marinaden. Es ist wirklich immer sehr lecker. Leider gelingt es aber aufgrund der naturbedingten Form und Größe der Grillportionen dem Grillmeister selten, das Fleisch à point zuzubereiten: außen ist es meist schwarz wie Kohle und innen wohl auch für einen abgehärteten Engländer noch sehr blutig rot. Da wir auch Hühnchen lieben, präsentieren wir euch ein Rezept für den Ofen, das den Vogel zu einem super leckeren und garantiert durchgegarten Gaumenschmaus werden lässt. Ich glaube, dass wir es euch sogar bei uns schon mal serviert haben. (Hoffentlich werden wir trotz dieser Offenbarung noch zum Grillen eingeladen!)

Wir wünschen viel Spaß beim Nachkochen: Danny & Kai

Meine liebste Susa, lieber Frank, liebe Claire und lieber Louis,

hier gibt es Lecker-Schmecker-Bauernfänger: Cognac-Creme. Damit Ihr stets wohlgenährt und rund ausseht.

(Dieses ist übrigens das Original-Rezept. Ich hatte damals die Gelatine weggelassen, deshalb war es eher eine Cognac-Suppe...)

Ihr braucht:

5 Eier (4 Eigelbe, 1 Vollei)
140g Zucker
200ml Cognac
7 Blatt Gelatine
0,5 Liter Sahne

Und so wird's gemacht:

-Vollei und Eigelbe verrühren
-Zucker hinzugeben, rühren
-Cognac erhitzen, Gelatine darin auflösen, zum Teig geben, rühren
-Sahne schlagen und unterheben
-kaltstellen

Fertig!

Alles, alles Liebe Euch Super-Familie! Und viele dicke Knutscher an Euch!

Von Natascha und dem lille Larsson

Bad Driburger Nusskuchen

Er ist so wie wir Euch Eure Ehe wünschen:
hält lange frisch, darf aber auch zügellos
und leidenschaftlich gegessen werden –
und lebenslang!

200 g Butter
250 g Zucker
6 Eigelb

1 Prise Salz
abgeriebene Schale 1 Zitrone
1 Teel. Zimt
250 g Haselnüsse, gemahlen
125 g Mehl
1 Teel. Backpulver
200 g Raspelschokolade

Schnee von 6 Eiweiß unterziehen

175° ~ 45 Min., Umluft

Guten Appetit!
Papa und Elisabeth

8.8.2006

Rezept von Gaby

und Rainer

Karpfen blau

in zwei Gängen

Zutaten:

Karpfen (Menge nach Anzahl und Appetit der Personen)
1 große Zwiebel
3 Esslöffel Salz
200 ml Essig

Zubereitung:
Karpfen vom Fischmann halbieren und köpfen lassen.
Mit kochendem Essig übergießen (so entsteht die Blaufärbung der Haut).
Fischtopf mit „Einsatz“ wählen in dem der Karpfen gar gedünstet wird.
Topf bis zum Einsatz mit Wasser, Salz und in Ringen geschnittene Zwiebel füllen.
Karpfen-Hälfte hineinlegen und ca. 25 min gar dünsten. Probe: Mit einer Gabel in den Karpfen einstechen, ob der Fisch gar ist. Fisch auf einer Platte anrichten und am Tisch in Portionen teilen (Geflügelzange), Platte und Teller vorher im Backofen erwärmen.

Beilagen:
Salzkartoffeln, zerlassene Butter, Sahne-Meerrettich (mit viel Sahne),
frisch ausgepresster Zitronensaft (über den Fisch geben).

Während des Essens, den zweiten Teil des Karpfen dünsten lassen.

Guten Appetit !

Heute bleibt die Küche kalt!

Vielleicht geschieht ja doch einmal das Unvorstellbare, und bei den Mechlings hängt der Haussegen schief. Wir wollen es nicht hoffen, aber selbst in diesem Fall muss der Magen nicht knurren.
Glücklicherweise bietet die Weltstadt Hamburg mit ihren zahlreichen Gastro-Tempeln kulinarische Genüsse für jeden Gaumen. Einige Klassiker – nicht immer ernst gemeint und gespickt mit Erinnerungen - habe ich Euch hier zusammengestellt:

<u>Goldener Drache</u> – *Hamburger Strasse - barmbekweit bekanntes China-Restaurant*
Zwischen ramponiertem Mobiliar, fleckigen Tischdecken und einem schmierigen „wir-zahlen-Schutzgeld"-Aquarium genießt man das Mittagsgericht ‚M 10', Hühnchen mit Paprika, „*chön charf*". Dieses Gericht wird jedoch – trotz ausdrücklicher Betonung – niemals richtig scharf serviert. Vorsicht ist geboten bei der

Getränkebestellung: wer ein kühles, dunkelblondes ‚Duckstein' geordert hat, dem kann es schon mal passieren, dass er ein Spezi bekommt. Stammgäste werden üblicherweise mit Handschlag begrüßt. Blöd nur, wenn man wiederholt die Handcreme für die spröden Griffel des kleinen Kellners vergessen hat.

<u>Phuket</u> – *Thailänder an der Adolph-Schönfelder-Strasse*
Die Einrichtung ist sehr gepflegt und landestypisch. Falls man an einem der in den Boden eingelassenen Thai-Tische speisen sollte, ist es ratsam, dass man frisch gewaschene Socken ohne Löcher trägt. Der Mittagstisch bietet seit Jahren eigentlich nur vier Gerichte zur Wahl. Der Clou des Phuket ist die Tatsache, dass es neben Restaurant auch Cocktailbar ist. So sind in der Vergangenheit,

an stinknormalen Werktagen, vornehmlich im Sommer an den Außentischen wiederholt Studenten der Politologie und Wirtschaftswissenschaften gesichtet worden, die sich mittags mit mehreren Caipirinhas den Tag versüßt haben. Abends war dann an Lernen natürlich nicht mehr zu denken.

Heute bleibt die Küche kalt! (2)

Lucullus – *Reeperbahn - best Currywurst in town*
Zugegeben – tagsüber verschlägt es einen eher weniger auf den Kiez. Doch kehrt man nach einer langen Partynacht hier ein (z.B. nach dem Albers-Eck), kann man eine leckere Currywurst nebst Dosenbier genießen. Wem die Wurst nicht heiß oder scharf genug ist, der richtet seinen Blick einfach in Richtung Davidstrasse.
Mitunter findet man auch verloren geglaubte Freunde hier wieder.
Wie zum Beispiel der junge Mann – auch Kurvenläufer genannt-, der fluchtartig um die Ecke rennend gegen die Scheibe des Lucullus prallte, nachdem er kurz zuvor von drei südländischen Mitbürgern „Backpfeifen" bekommen hat.

Falkensteiner Ufer – *Grillen am Elbstrand*
Eine echte Alternative zur heimischen Küche. Ja, Hamburg hat wirklich Strände. Richtig breit und vergleichsweise dünn „besiedelt" ist der Strand am Falkensteiner Ufer (hinter Blankenese). Die Fahrt dorthin ist zwar etwas zeitaufwendig, der Anschluss mit öffentlichen Verkehrsmitteln etwas dürftig (Autofahrer sollten deshalb „nur" 1 Fünf-Liter-Fass trinken!). Doch hat man diesen Strand erstmal erreicht und Decken, Radio, Bier, Würstchen und Einweg-Grill ausgepackt, kann das Erlebnis Elbstrand auch schon losgehen. In der Abendsonne sieht man die Schiffe vorbeiziehen, ein leichtes Plätschern der Wellen ist zu hören, Fernweh kommt auf.
Dieser Ort ist gleichermaßen geeignet für junge Familien, verliebte Paare und trinkfeste Cliquen.
Übrigens: den Einweg-Grill kann man nach Gebrauch ohne Bedenken noch der durchgeknallten Ex-Nachbarin ausleihen…

Im Urlaub – *Fisch satt!*
Wer mit Frank in den Urlaub fährt, braucht sich um ausreichende Flüssigkeitszufuhr – wie hier in Portugal - nicht zu sorgen.
Aber auch bei der Wahl des Restaurants ist auf ihn Verlass!
Jedenfalls wünsche ich Euch während der Flitterwochen auf Malle nicht nur eimerweise leckere Sangria, sondern vor allem viel Spaß beim Genuss der mediterranen Küche.

Wie auch immer Ihr Euch entscheiden werdet – Ich bin sicher, dass Ihr die richtige Wahl trefft.

Und sollte es doch die heimische Küche sein, dann ladet mich doch auch mal wieder ein.

Euer Ollhelm

DAS ESSEN IST DER MECHLINGS LUST....
==========

(nach der Melodie: „Das Wandern ist des Müllers Lust...“)

Das Essen ist der Mechlings Lust,
das Essen ist der Mechlings Lust,
das Essen...
Das kann doch nicht ein Mechling sein,
dem niemals fällt was Gutes ein,
dem niemals fällt was Gutes ein,
was Gutes ein...

Das Trinken ist des Essens Freund,
das Trinken ist des Essens Freund,
das Trinken...
Ob Wasser, Wein, ob Tag und Nacht,
es rundet ab, es wird gelacht,
es rundet ab, es wird gelacht,
es wird gelacht...

Das seh’n wir auch der Küche an,
das seh’n wir auch der Küche an,
der Küche an...
Da ist es voll von Leckereien,
die warten auf den Mix zu zweien,
die warten auf den Mix zu zweien,
den Mix zu zweien...

Oh Essen, Trinken uns’re Lust,
oh Essen, Trinken uns’re Lust,
oh Essen...
Wir wollen Meister für die Kinder sein,
sie sollen essen immer fein,
sie sollen essen immer fein,
immer fein...

Unsren Gästen soll es gut ergehn,
unsren Gästen soll es gut ergehn,
soll es gut ergeh’n,
dafür sorgen heut’ schon alle vor,
mit Herz und Kopf und auch Humor,
mit Herz und Kopf und auch Humor,
und auch Humor...

(Ferdi und Marion Danckwerts)

REZEPT FÜR EIN GLÜCKLICHES LEBEN
==========

Man nimmt zwölf Monate,
putzt sie sauber von Bitterkeit, Geiz, Pedanterie
und zerlegt jeden Monat in 30 oder 31 Teile,
so dass der Vorrat genau für ein Jahr reicht.

Jeder Tag wird dann einzeln zubereitet,
aus einem Teil Arbeit und zwei Teilen
Frohsinn und Humor.

Man fügt drei gehäufte Esslöffel Optimismus hinzu,
einen Teelöffel Toleranz,
ein Körnchen Ironie und eine Prise Takt.

Die ganze Masse wird sehr reichlich mit Liebe übergossen!
Das fertige Gericht
wird mit Sträußchen kleiner Aufmerksamkeiten garniert
und täglich mit Heiterkeit serviert.

(ausgewählt von
Ferdi und Marion Danckwerts)

„ DAS GLÜCK IST EIN GESCHENK, DAS SICH VON SELBER EINSTELLT, WENN MAN AM ALLERWENIGSTEN DARAN DENKT, SONDERN SICH HINGIBT AN EINE AUFGABE.“
(Elisabeth Lukas)

„UNSER EIGENTLICHES LEBEN IST UNSERE GEDANKENWELT; JE MEHR LIEBE DARIN ENTHALTEN IST, DESTO GLÜCKLICHER IST ES.“ (unbekannt)

„GLÜCK IST NIE GENAU DAS, WAS MAN SICH DARUNTER VORGESTELLT HAT.“
(Somerset Maughan)

„GLÜCK IST DAS EINZIGE, WAS WIR SCHENKEN KÖNNEN, OHNE ES ZU BESITZEN.“
(Halen)

„WO EIN MENSCH GLÜCKLICH IST, HAT EIN ANDERER DAFÜR GESORGT.“
(aus England)

„GOTT HAT JEDEM MENSCHEN ETWAS GEGEBEN, WOMIT ER ANDERE GÜCKLICH MACHEN KANN.“
(Phil Bosmans)

„ES GIBT SO VIELE KLEINE QUELLEN DES GLÜCKS, AN DENEN DIE MENSCHEN AUF DER SUCHE NACH DEM GROSSEN STROM VORÜBERGEHEN.“
...(Irmgard Erath)

„DEM ZUFRIEDENEN BLÜHT DAS GLÜCK AUCH AUS STEINEN“
...(Lydia Wrobel)

„ERWARTE DAS GLÜCK NICHT AUF SELTENEN WEGEN. SUCHE ES IM ALLTAG.“
(Marie Hüsing)

REZEPT FÜR EIN LUKULLISCHES LEBEN
==========

Man nimmt dieses und jenes - ganz nach Geschmack- -
und schöpfe dabei aus dem vollen Sack
von Erfahrung, Mut und Phantasie.
Dann kann es misslingen nie!

Denn das Probieren geht über Studieren,
und keiner muss sich genieren,
wenn beim Kreieren
ein falscher Griff sollte passieren!
Dann gilt es gleich, neu zu variieren,
um noch besser zu produzieren,
"Fehler" zu kompensieren,
bis alle jubilieren!

Zum weiteren Üben seien hier gegeben,
Rezepte von Gästen zum fröhlichen Kochen und Leben,
verbunden mit guten Gedanken und Wünschen zum Glück,
Familie mit lukullischer Basis immer im Blick, nach vorn und zurück!

(Ferdi und Marion Danckwerts)

„EIN MENSCH" (Eugen Roth)

„Die Torte"

Ein Mensch kriegt eine schöne Torte.
Drauf stehn in Zuckerguss die Worte:
„ Zum heutigen Hochzeitstage Glück!"
Der Mensch isst selber nicht ein Stück,
doch muss er in gewaltigen Keilen
das Wunderwerk rundum verteilen.
Das „Glück", das „heu", der „Tag" verschwindet,
und als er nachts die Torte findet,
da ist der Text nur mehr ganz kurz und doch so weit,
er lautet nämlich nur noch „zeit"....
Der Mensch, zur Freude jäh entschlossen,
hat diesen Rest vergnügt genossen.

(Eugen Roth, abgewandelt von Ferdi und Marion Danckwerts)

LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN ?!
==========

„Liebe geht durch den Magen.“
Das würden Susa und Frank niemals sagen,
vielleicht denken, o.k., bei aller Leidenschaft,
ist LIEBE doch eine ganz andere Kraft!

Sinneslust beim Essen und Trinken,
lässt jeden Frust nur aus der Ferne winken
und hat seit Jahrtausenden Tradition,
das schätzten die meisten Menschen schon.

Sogar wir, die DANCKWERTS vom Mohnblumenweg sieben,
eher an lukullischen Genüssen vorbeigetrieben,
haben uns manchmal bemüht um Lukull und Reben,
einige „ schnelle“ Beispiele seien hier gegeben:

M O R G E N S
==========
Zum Frühstück das Glas Wasser nicht vergessen, wenn Kaffee und Tee sind reichlich bemessen!

M I T T AG S
==========

VORSPEISE:
MELONEN (Honig-, Galia-, Cantaloupe-Melonen)
mit Meeresfrüchten und/oder verschiedenen Cremes (z.B. griechischen)

HAUPTGERICHT:
KÄSEFONDUE (fertig oder eigene Herstellung),
mit frischen Salaten (inkl. in Knoblauchöl geröstete Sonnenblumenkerne) u/o
mit Obst und gerösteten Cashew-oder Walnusskernen

DAZU: Rotwein, Portugieser Weißherbst oder heißer Tee

NACHTISCH:
EIS oder „SCHWEIZER REIS“ (Milchreis mit geschlagener Sahne gemischt)

mit verschiedenen Früchten (ganz, geteilt oder püriert!), u/o
mit karamellisierten Cornflakes , auch verschiedenen Likören

N A C H M I T T AG S
==========

CAFÉ ORANGE,
Kaffee mit Orangenlikör und geschlagener Sahne
(auch andere Kombinationen mit anderen“feinen“Zutaten sind „erlaubt“)

MANDELSPLITTER ,
gestiftete Mandelsplitter in flüssig gemachter Schokoladenkuvertüre wenden und portionieren (Teelöffel z.B.), auf einem Backblech oder Tablett abkühlen lassen.

Mandelsplitte - auf Vorrat - nehmen nach einigen Tagen – je nach Lagerung – einen leichten weißen Belag an, eher eine Frage der Optik als des Geschmacks!

MANDELBUTTERKUCHEN (200 gr-Becher) – Zubereitung ca. 30-40 Minuten

Teig: 200 gr Sahne , 3 ganze Eier, ½ Becher Zucker, 1 Paket Backpulver, 2 Becher Mehl

Die Sahne steif schlagen, die Eier mit dem Zucker aufschlagen und das mit dem Backpulver gemischte Mehl einrühren, dann die steife Sahne darunterziehen. Den Teig in der runden Form oder auf dem Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen anbacken (200 Grad , 10 bis 15 Minuten, der Teig soll angetrocknet sein für den Aufstrich, nicht braun/fest

Aufstrich: 200 gr Mandeln (Stifte, Blätter oder gehackt), 150 – 200 gr Butter, 1 Becher Zucker

Die Butter auf kleiner Flamme flüssig machen, nicht braun werden lassen, den Zucker und die Mandeln dazu geben, außerdem 2-3 Eßlöffel Milch zur besseren Verteilung auf dem angebackenen Teig.

Den Teig mit dem Mandelaufstrich ca. 15 Minuten fertig backen, der Kuchen soll nicht zu dunkel, eher hellbraun werden. Er schmeckt am besten, wenn er erst am Tag des Verzehrs gebacken wird.

Für ein ganzes Backblech sollten die Mengen für den Teig um ca. 1/3 erhöht werden, je nachdem, wie dick oder dünn der Teig werden soll. In einen zu dünnen Teig sinkt der Aufstrich zu sehr ein, der Kuchen bricht leicht durch...

ZWISCHENDURCH
==========

Ein erfrischender MIX
aus Sekt, Weißwein, Saft (z.B. Aprikosensaft o. ä)
im Verhältnis 1:1:1

A B E N D S
=========

LUKULL mit Schmalspurzügen
ist zwar kein lukullisches Vergnügen,
doch im Konflikt von Sinnen und Verstand
liegt die Vernunft ja einfach auf der Hand!?

Erschöpft vom Essen und vom Trinken,
woll'n die Augen nur noch blinken,
um zu sagen: „Gebt uns Ruh', nun ist es gut!"
O.K., verstanden! „Schlaft alle ein mit frohem Mut!"

Träumt Eure Träume weiterhin
von Liebe, Hoffnung, Kraft und Sinn,
sie sind der Motor uns'res Lebens,
deshalb sind sie nie vergebens.

Sie werden variiert, schon wahr,
nicht immer grad in jedem Jahr.
Viele werden Wirklichkeit,
das wünschen wir Euch, zu viert und zu zweit,
und dazu viel GLÜCKSELIGKEIT!

(Ferdi und Marion Danckwerts)

KNOBLAUCH-HÄHNCHEN

... mit Kartoffeln satt (für gute bis sehr gute Esser)

Zutaten (für zwei Personen):

eine Ladung neue Kartoffeln, zwei Hände voll Champignons, sechs Knoblauchzehen (für Zimperliche tut's auch eine), eine Frühlingszwiebel, mindestens 300 g Hühnchenbrustfilet, zwei EL Öl zum Braten, Salz, frisch gemahlener Pfeffer (aus der Phallus-Mühle), einige EL gehackte glatte Petersilie, eine Packung Kirschtomaten, diverse Stängel Thymian, sechs kleine Lorbeerblätter, sechs EL trockener Weißwein, sechs EL extra natives Olivenöl

Kartoffeln unter fließendem Wasser bürsten und mit der Schale gar kochen. Inzwischen die Pilze putzen, mit Küchenpapier abreiben und evtl. halbieren oder vierteln. Knoblauch schälen und fein hacken. Frühlingszwiebel putzen, in feine Ringe schneiden, mit kochendem Wasser übergießen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Hähnchenbrust in Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Pilze mit dem Knoblauch darin vier bis fünf Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen. Den Backofen auf 210° vorheizen.
Zweimal zwei Stück Backpapier von ca. 40 cm² übereinander legen. In der Mitte jeweils die Hälfte Kartoffeln, Hähnchen, Frühlingszwiebeln, Pilze, Tomaten, Thymian und Lorbeer anrichten. Salzen, pfeffern und mit jeweils drei EL Weißwein und drei EL Olivenöl beträufeln. Das Backpapier darüber zusammenfalten und die Enden fest mit Küchengarn zusammenbinden, sodass ein „Bonbon" entsteht. Die Päckchen auf ein Backblech legen und im Ofen 20-25 Minuten garen. Herausnehmen, auf Teller legen und servieren. Thymian und Lorbeer entfernen.

Und jetzt dem immer wieder jungvermählten Brautpaar einen guten Appetit!

La vie superbe de les Mechlings …

Für ein wundervoll genussvolles Leben nehme man:

- einen Sommer 2003
- eine gemeinsame Arbeitsstelle mit der Außenlokation „Loxx“
- die Bertastraße
- Hund und Katze
- den HSV und den Montagsfußball
- Fischland
- eine standesamtliche Hochzeit
- ein Haus im Timm-Kröger-Weg
- einen blauen Van
- ein süßes Mädchen namens Claire
- ein Büro zu Hause für die ganze Familie
- einen süßen Jungen namens Louis

und

- eine große Prise Spaß am Leben
- ganz viel Kilo Genuss an Kulinarischem
- viele gemeinsame Unternehmungen
- unzählige Bekannte und Freunde
- einen großen Garten mit Megakinderbespaßung
- Reisen nach Sylt, Fischland und Mallorca
- …

Fertig ist das **„La vie superbe de les Mechlings »**

Lieber Louis, liebe Claire, liebe Susa, lieber Frank!

Wir wünschen euch, dass euer gemeinsames Leben so abwechslungsreich wie ein 20-Gänge-Menu bleibt, dass ihr weiterhin gesund, munter und froh und voller Liebe füreinander seid!
Wir freuen uns, heute gemeinsam mit euch eure Hochzeit und die Taufen von Louis und Claire feiern zu dürfen!

Mit den besten Wünschen: eure „3“-manns Mats Henri, Marc und Schnase

Sagra's & Axel's - Kochtreff

Die Hobbyköche empfehlen für die nächste Mechlingsche Party „Tortilla al horno". Diese 2,5 cm großen Quadrate sind in der Paderborner Szene sehr begehrt, vor allem wenn man sie mit „Pa amb tomáquet" reicht.

EINKAUFSZETTEL:

Olivenöl
1 große Knoblauchzehe ☹
4 Frühlingszwiebeln,
1 grüne Paprika
1 rote Paprika
175g Kartoffeln
5 große Eier
100g saure Sahne
175g spanischer Roncal-Käse
(alternativ Gauda o. Parmesan)
frischer Schnittlauch
100g saure Sahne
Salz und Pfeffer

TIPS

Knoblauchzehe zerdrücken
Frühlingszwiebeln fein gehackt
Paprikas entkernt und fein gehackt
Kartoffeln gekocht, geschält und gewürfelt
Spanischer Roncal-Käse frisch gerieben
Schnittlauch (3 EL) klein geschnitten

DIE ZAUBERFORMEL

1. Eine 18 cm x 25 cm große Backform mit Folie auslegen und mit Öl bestreichen. Beiseite stellen.

2. Etwas Öl sowie Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Paprika in einer Pfanne auf mittlerer Stufe etwa 10 Minuten dünsten, nicht anbräunen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Mit den Kartoffeln vermengen.

3. Eier, saure Sahne, Käse und Schnittlauch in einer großen Schüssel verrühren. Mit den Kartoffeln vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Die Mischung in der Backform verteilen und die Oberfläche glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 190°C 30-40 Minuten goldbraun backen, bis die Mischung Bläschen bildet und auch innen gestockt ist. Aus den Ofen nehmen und abkühlen lassen. Mit einem Spatel den Rand lösen , dann mit der unteren Seite nach oben auf ein Hackbrett wenden. Die Folie entfernen. Wenn die Oberfläche nicht ganz fest ist, unter einem Grill auf mittlerer Stufe stocken lassen.

5. Vollständig abkühlen lassen. Falls nötig, den Rand begradigen, dann in 48 Quadrate schneiden. Auf einer Servierplatte mit Holzspießen servieren oder jedes Quadrat auf ein Stück Brot legen und mit einem Stick befestigen.

PA AMB TOMÁQUET

EINKAUFSZETTEL:

Baguette
Tomaten
Knoblauch
Olivenöl

DIE ZAUBERFORMEL:

Die Brotscheiben einfach mit einer halben, frischen, saftigen Tomate einreiben. Brot eventuell vorher toasten. Dann mit Olivenöl beträufeln. Nach belieben vorher die Brotscheiben mit einer Knoblauchzehe einreiben.

TIPS:

Baguette in Scheiben geschnitten
Knoblauch, nach belieben ☺
Olivenöl 👌

VARIANTE:

Delgado&Spieker essen Pan con Tomate sehr gerne mit dünn geschnittenem Serrano-Schinken und Manchego-Käse .

Wir freuen uns auf viele gemeinsame kullinarischen Runden mit Euch Mechlings ☺

Piep, piep, piep wir ham' uns alle lieb, guten Appetit !

Liebe Susa, Claire, Louis und Ma Libber!

Auf den alljährlichen Bad Gandersheim-Touren war der geniale gusseiserne Mini-Grill immer dabei.

Auch sonst nimmt Grillen – zumindest im Sommer - bei Euch eine wichtige Säule im Ernährungsplan ein (allein schon beeindruckend, wie Claire die Grillfackeln filigran verputzt), nur habe ich das Gefühl gehabt, dass da immer noch die „richtige“ Marinade gefehlt hat. Daher haben wir uns für das folgende Rezept entschieden.

Gerd’s Special Grill Marinade
(von Gerd autorisiert)

Franky, Du hast Sie ja schon selbst genossen...

Man nehme

Viel frischen Dill, sehr grob geschnitten
einen Becher puren Jogurt
und viel mittelscharfen Senf

Alles schön umrühren und dann darin die gewünschte Menge Fleisch ein paar Stunden einlegen und dann, wenn die Fleischstücke so richtig „slippery“ sind, dann sind sie genau richtig und man kann die Fleischstücke auf den Grill werfen (oder auch schon mal daneben, aber wie Du weißt, macht das nichts – zumindest Gerd nicht).

Gerd meint, zu Hammel- und Lammfleisch eignet sich die Marinade am besten.

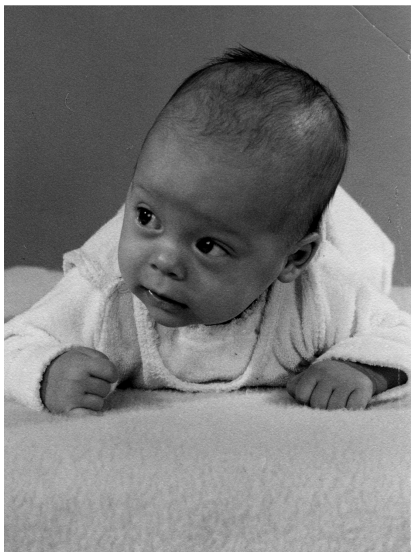
In diesem Sinne wünsche wir Euch Mechlings Alles Gute, und ich hoffe, dass wir ma Libber unsere Bad Gandersheim-Tradition wieder aufleben lassen, sobald wir uns wieder in heimischen Gefilden aufhalten!

Bad Gandersheim Anno 1991

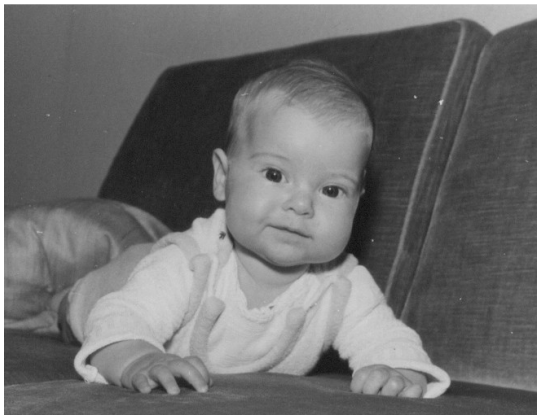
Die Dannemanns (bald auch zu viert)

Susanne oder Frank?

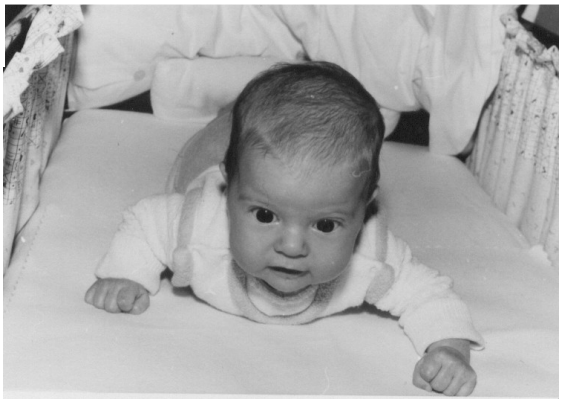
1)



2)



3)



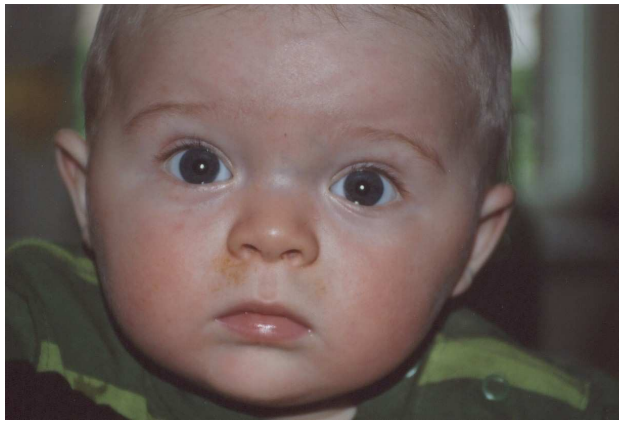
4)

5)

Auflösung:

1) Frank
2) Susanne
3) Susanne
4) Frank
5) Wer wohl?

Viel Spaß beim Nachkochen!



Schlusswort

Unser Dank gilt allen Beteiligten

für die tolle Unterstützung.

Ohne Eure Hilfe wäre dieses

Buch nicht möglich gewesen.