

***der Baron kocht
immer weiter...***



***COPYRIGHT DER ORIGINALAUSGABE
2019 BY BARON CHRIS BRODMANN***

***DRUCK UND VERLAG: EPUBLI GMBH, BERLIN
WWW.EPUBLI.DE***

***UMSCHLAGGESTALTUNG: BARON CHRIS BRODMANN
GESTALTUNG/BILDER: BARON CHRIS BRODMANN***

PRINTED IN GERMANY

KOCHBUCH VON BARON CHRIS



EINLEITUNG

Noch immer sammle ich Rezepte. Etwas länger braucht es, um diese auszuprobieren und zu verfeinern. Dank meinen Verbindungen durch meinen Backblog „derbaronkocht.blogspot.ch“ komme ich zu tollen Rezeptideen. Auch bei meinem neuen Kochbuch liegt der Schwerpunkt bei Backwaren. Aber es finden sich auch viele andere Rezepte mit Fleisch, Gemüse, Fisch und vieles mehr. Die Rezepte sind aus allen 5 Kontinenten. Meine Rezepte sind einfach beschrieben und hoffentlich ebenso einfach zum nachkochen. Klassisch habe ich das eine oder andere „gewisse Etwas“ an Gewürzen weggelassen. Dies soll anspornen, selber noch mit Gewürzen und Zutaten zu spielen und neue Kreationen zu gestalten.

Ganz herzlich Dank sagen möchte ich meiner besseren Hälfte Simon, sowie der Familie und Freunden, welche immer wieder als Testesser für meine Rezepte herhalten müssen.

In diesem Sinne wünsche ich viel Spass und „bon appetit“.

Dieses Kochbuch ist meinem Mann Simon gewidmet.



*Am Freitag 13. September 2019
Haben wir uns das Ja-Wort gegeben.*

EIN PAAR ERKLÄRUNGEN ZU ABKÜRZUNGEN:

MSP = MESSERSPITZE

PR = PRISE

TLF = TEELÖFFEL

EL = ESSLÖFFEL

KLF = KAFFEELÖFFEL

GER. = GERIEBEN

L. = LITER



Fufu (Ghanesische Suppe)

*1 Kochbanane
2 Maniok
500g Rindsragout
300g Erdnusspaste
400g gehackte Tomaten*

*6EL Tomatenpüree
1 Zwiebel feingehackt
2 Knoblauchzehen feingehackt
3-6 Chilischoten
Paprikapulver
4dl Wasser
1 Bouillonwürfel*

*Genug Wasser aufkochen, Kochbanane und Maniok
schälen,
würfeln und weichkochen. Abkühlen lassen, dann beides
stampfen bis eine gummiartige Masse entstanden ist.
Tomaten, Tomatenpüree, Erdnussbutter und Wasser
verrühren. In einer Pfanne Öl erhitzen, Zwiebel und Knobli
darin glasig dünsten. Fleisch dazugeben und ca. 5 Min.
anbraten. Tomaten-Erdnussauce dazugeben, Chilis und
Bouillonwürfel ebenfalls und ca. 2 Std. köcherln lassen. Mit
Paprikapulver abschmecken. Vor dem Servieren, die
Fufumasse in kleine Kugeln zerteilen und in Suppe geben.*

Gurkensuppe

*800g Gurken
1EL Bouillonpaste
2dl Wasser heiss
½ Bund Dill
1 Knoblauchzehe
2dl Naturjoghurt
Salz/Pfeffer*

*Bouillonpaste im heissen Wasser auflösen.
Dill fein hacken.*

*Knoblauchzehe schälen und ebenfalls fein hacken.
Gurken schälen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden.*

*Alles zusammen in hohes Gefäß geben und gut pürieren.
1 Stunde kaltstellen.*

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren nochmals pürieren.

Kalte Erbsensuppe mit Biss

*1 Zwiebel fein gehackt
1 EL Rapsöl
200g Erbsen (am Besten Frische)
6dl Gemüsebouillon
1 Gurke in kleine Würfel geschnitten
8 Blätter Pfefferminze
½ Tlf Cayennepfeffer
Salz / Pfeffer
100g würziger Hartkäse
1 Zitrone
1 EL Olivenöl
½ Apfel*

Zwiebel in Öl glasig dünsten. Erbsen beugeben und mitdünsten. Mit 1dl Bouillon ablöschen und 15 Min. kochen lassen. Gurkenwürfel, Minzblätter und restl. Bouillon in hohes Gefäß geben. Gekochte Erbsen samt Flüssigkeit dazugeben und alles fein pürieren. Cayenne beugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mind. 3 Std. kaltstellen. Hartkäse in feine Würfel schneiden. Apfel schälen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Zitronenschale abreiben und Saft auspressen. Zusammen mit Olivenöl den Käse, Apfel und Zitronenschale und -Saft vermischen. Suppe in Gläser abfüllen und jeweils mit Käse-Apfelragout garnieren.

Nudelsuppe Laos

*1,6l Bouillon
½ Zimtstange
3 Gewürznelken
3 Kardamomkapseln
2-3 Chilis
2EL Fischsauce
2 Stangen Zitronengras
200g Mie-Nudeln (asiat. Eiernudeln)
200g Rindsplätzli à la Minute
½ Bund Koriander / Thai Basilikum*

Bouillon zusammen mit Nelken, Zimt und Kardamom aufkochen und 20 Minuten ziehen lassen. Gewürze entfernen. Chilis in Streifen schneiden. Zitronengras gut zerklopfen und mit Fischsauce zur Bouillon geben. Rindfleisch in dünne Streifen schneiden. Nudeln in Bouillon geben und 3 Minuten ziehen lassen. Nun das Fleisch begeben und weitere 2 Minuten ziehen lassen. Mit Fischsauce abschmecken. Mit feingehacktem Koriander überstreut servieren

Saure Thaisuppe

*400g Crevetten ganz
1L. Wasser
2 Stängel Zitronengras
2 Zitronenblätter
Ca. 2cm frischer Ingwer fein gehackt
300g Champignons in Scheiben
2 Würfel Tom-Yam-Bouillon
2 Zwiebeln in Scheiben geschnitten
2 Chilischoten in Scheiben geschnitten
2EL Fischsauce
1 ½ Tlf Zucker
½ Tlf Glutamat
½ Tlf. Salz
5EL Limettensaft
Ein paar Zweige Koriander*

*Crevetten köpfen und schälen und Darm entfernen.
Köpfe und Schalen in heissem Öl kurz anbraten, mit
Wasser ablöschen und 15 Minuten kochen lassen.
Sud abgiessen und zurück in Pfanne geben. Zitronengras,
Zitronenblätter und Ingwer begeben und aufkochen.
Champignons begeben und 2 Minuten mitkochen.
Tom-Yam-Bouillon, Gewürze und Chili begeben und 2
Minuten köcherln lassen. Crevetten begeben. Zuletzt
Zwiebeln, Koriander und Limettensaft zufügen und
servieren.*

Stohsuppe

*1L. Wasser
1EL Kümmel
150g Sauerrahm
2EL Mehl gesiebt*

Salz / Pfeffer

Wasser mit Kümmel aufkochen und 15 Minuten köcherln lassen.

*Mehl und Sauerrahm verrühren und in das Kümmelwasser geben. 3 Minuten köcherln lassen und stetig rühren.
Würzen und mit Brotcroupons garniert servieren.*

Süsskartoffelsuppe

*1kg Süsskartoffeln
1 Zwiebel
2 Knoblizehen
25g Butter
1L. Bouillon
2,5dl Rahm
½ Tlf Zimt
½ Tlf. Geräucherter Paprika
Salz / Pfeffer
200g Speckwürfeli
100g Pekannüsse gehackt*

Kartoffeln schälen und fein würfeln.

Ebenso Zwiebel und Knoblauch fein hacken.

Butter in Pfanne erhitzen und Speckwürfeli darin knusprig braten. Die Hälfte hinausnehmen. Zwiebeln, Knobli und Kartoffeln in Pfanne geben und ca. 5 Minuten mitdämpfen. Mit Bouillon ablöschen, 1,5dl Rahm dazugeben und Hitze reduzieren. Mit Zimt und Paprika würzen und zugedeckt ca. 15 Minuten weichkochen. Pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Restlichen Rahm steif schlagen und zusammen mit den Speckwürfeli und Nüssen dekoriert servieren.



Süßkartoffelsuppe



Brotsalat (Panzanella Romana)

250g altes Weissbrot mit Kruste

1 Gurke

3 Zwiebeln

300g reife Tomaten

1 kleine Karotte

2 Kopfsalatblätter

3 Knoblauchzehen gepresst

5EL Kräuteressig

1 Apfel

1 ½ Tlf. Honig

*8EL Olivenöl
8 Blätter Basilikum fein gehackt
Salz / Pfeffer
(Parmesan)*

Apfel raffeln und mit Knoblauch, Kräutereessig, Honig, Olivenöl und Basilikum verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Brot gut toasten und in Würfel schneiden. Gurke und Tomate würfeln, Zwiebel und Karotte in kleine Würfel schneiden. Dressing mit Tomaten, Gurke, Karotte und Kopfsalat vermischen. Brotwürfel begeben und 5 Minuten ziehen lassen vor dem Servieren. Parmesan in kleine Stücke brechen und darüber streuen.



Brotsalat

Fetapäckli

*1 Pack Strudelteig
300g Fetakäse gewürfelt
1EL Blütenhonig
8 Oliven gewürfelt
2EL Creme fraiche*

*¼ Tlf. Salz
Pfeffer
1 Ei
120g Butter geschmolzen
½ Bund Thymian fein gehackt*

*Backofen auf 220 Grad vorheizen und Backbleche mit
Backpapier belegen.*

*Fetakäse, Blütenhonig, Creme fraiche, Oliven und Ei
pürieren. Mit Thymian, Salz und Pfeffer abschmecken.
Strudelteig ausbreiten und mit Butter bestreichen. Der
Länge nach halbieren und die Streifen dritteln. Füllung auf
jeweils einer Längsseite verteilen. Seiten einklappen und
dann der Länge nach zu Päckli formen. Diese auf Bleche
absetzten und gut mit Butter bestreichen. Ca. 10 Minuten
goldbraun backen und noch warm servieren.*



Fetapäckli

***Gebackener Salbei
(Salbeimüsli)***

*Ca. 30 Salbeiblätter
100g Mehl
50g Stärke (Epifin)
1Tlf. Salz
1Tlf. Öl
1,5dl dunkles Bier*

*2 Eier getrennt
Frittieröl*

*Salbeiblätter waschen und trocken tupfen.
Mehl mit Stärke vermischen, sieben und mit Salz, Oel, Bier
und 2 Eigelb zu einem dickflüssigen Teig anrühren. ½
Stunde ruhen lassen. Frittieröl auf 180 Grad vorheizen.
Eiweiss steif schlagen und sorgfältig unter den Teig
mischen.
Salbeiblätter am Stiel halten und in den Teig tauchen. Im
heissen Öl goldbraun frittieren. (Ca. 3 Minuten).
Auf Gitter abtropfen lassen und servieren.
Kann im Sommer sehr gut z.B. mit Käse und Wein kalt
serviert werden.*

*Der Bierteig eignet sich auch sehr gut zum Ausbacken von
Apfelküchlein etc.*



Gebackene Salbeimäuse

Karotten-Apfelsalat

*6 Karotten
1-2 Äpfel
Saft von 1 Orange
Saft von ½ Zitrone
Olivenöl
Salz / Pfeffer*

*Karotten und Äpfel waschen und schälen. Alles mit feiner
Raffel raffeln und in Schüssel geben.
Orangensaft und Zitronensaft dazugeben und zugedeckt
mind. 1 Stunde ziehen lassen.
Mit Olivenöl vermischen und mit Salz und Pfeffer
abschmecken.*

Käsebällchen

*115g Butter
1EL Zucker
1Tlf. Salz
120ml Wasser
120ml Milch
4 Eier
60g Gruyzerkäse geraffelt
120g Hartkäse geraffelt*

*Butter, Zucker, Salz, Wasser und Milch in Pfanne
aufkochen.
Mehl im Sturz dazugeben und gut umrühren, bis auf*

*Pfannenboden eine weisse Schicht entsteht. (Brandteig)
Pfanne vom Herd nehmen und etwas abkühlen.
Eier nach und nach dazugeben und zu einer dicklichen
Masse verrühren.
Backofen auf 200 Grad vorheizen und Backbleche mit
Backpapier belegen.
Geraffelter Käse mit dem Teig vermischen und nussgrosse
Haufen auf das Blech absetzen.
20-25 Minuten goldbraun backen.*

Käsepestosticks

*1 P. Blätterteig rechteckig
100g Parmesan gerieben
100g Pesto
1 Eigelb
2EL Milch*

*Backofen auf 200 Grad vorheizen und Backbleche mit
Backpapier belegen.
Blätterteig längs halbieren.
Die Teigplatten komplett mit Pesto bestreichen.
Parmesan darüber verteilen.
Mit einem Messer oder Teigrad 1cm dicke Streifen
schneiden. Diese an den Enden greifen und eindrehen. Auf
Backbleche absetzen.
Eigelb mit Milch verrühren und die gedrehten Stängel
damit bestreichen.
Ca. 20 Minuten goldbraun backen.*



Käsepestosticks

Mittelaltereier

*8 Eier
1 Ei für Füllung
2EL Rahm
80g Roquefortkäse
½ Tlf. Majoran*

*1Pr. Safran
1Pr. Pimentgewürz
Salz / Pfeffer
20g Butter*

8 Eier hart kochen, schälen, halbieren und Eigelb herausnehmen. In einer Schüssel das Eigelb, das ganze Ei, Rahm und Roquefortkäse gut pürieren. Majoran, Safran und Piment beigeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Backofen auf 250 Grad vorheizen und Blech buttern. Eimasse in die Eierhälften füllen (gehäuft) und mit Butterflocken bedecken. Ca. 5 Minuten goldbraun backen.

Mangosalat

*2 Mango reif
5 Basilikumblätter
2EL Himbeeraceto Balsamico
1EL Senf
½ bis 1EL Honig*

*Mango schälen und in kleine Würfel schneiden.
In Schüssel geben. Basilikumblätter fein hacken.
Himbeeraceto mit Senf und Honig verrühren und über die Mango giessen. Gut vermischen und kalt servieren.*

Pizzawürstchen

1 Portion Pizzateig

8 Wienerli

1 Eigelb

6P. Backpulver

6dl Wasser

Grobes Meersalz

1 Eigelb

Pizzateig dünn ausrollen.

Teig in Streifen schneiden, welche etwa 2-3 der Wienerlänge entsprechen. Wienerli in die Teigstreifen einrollen.

Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Wasser mit Backpulver aufkochen und die Wienerli im Teig darin für 30 Sekunden quellen lassen. Auf Gitter abtropfen lassen.

Die Wienerli auf mit Backpapier belegtem Blech legen und mit Eigelb bestreichen.

Mit grobem Meersalz bestreuen und 15 Minuten backen.

Quinoa-Salat von Peru

125g Quinoa

1L. Gemüsebouillon

2 Frühlingszwiebeln

8 Blätter frische Minze

1 Tomate

½ gelbe Peperoni

Saft von 1 Zitrone

1EL grüne Thaicurrypaste

*4EL Olivenöl
1Tlf Salz*

*Bouillon erhitzen. Quinoa einrühren und auf kleinem Feuer
20 Minuten köcherln lassen. In Sieb abgiessen und
abkühlen lassen. Derweilen Zwiebeln und Minze ganz fein
hacken.*

*Tomate und Peperoni in kleine Würfel schneiden.
Für das Dressing den Zitronensaft mit Currypaste, Olivenöl
und Salz gut verrühren.*

*Alle Zutaten in Schüssel geben und gut vermischen.
Von Vorteil 2-3 Stunden ziehen lassen.*

Quinoa-Salat

*180g Quinoa
1 Gurke
1 Zwiebel
4dl Bouillon
6EL Essig
6EL Olivenöl
2EL Tomatenmark
1Tlf. Rote Currypaste
Salz / Pfeffer*

*Quinoa unter kaltem Wasser waschen. Bouillon in Pfanne
geben und erhitzen. Quinoa begeben und 5 Minuten
kochen lassen. Hitze reduzieren und Quinoa 25 Minuten
zugedeckt quellen lassen. Abkühlen. Derweilen Gurke
schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen*

und fein hacken.

1/3 der Gurke in hohes Gefäß geben. Essig, Öl, Tomatenmark und Currypaste begeben und mit Mixer pürieren. Quinoa, Gurkenwürfel und Zwiebeln in Schüssel geben, vermischen und mit Sauce verrühren. Bis zum Servieren kaltstellen.

Spinatcrepecake

200g Mehl

2Pr. Salz

5 Eier

4dl Milch

Ca. 20g Butter

400g Rahmspinat

250g Gruyzerkäse gerieben

2dl Rahm

Salz / Pfeffer

Mehl und Salz in Schüssel geben. 2 Eier und Milch dazugeben und zu glattem Teig verrühren. 30 Minuten ruhen lassen. Bratpfanne erhitzen, etwas Butter hineingeben und 1 kleine Kelle Teig darin beidseitig ausbacken. Ganzen Teig so verarbeiten. Rahmspinat mit 120g Käse vermischen und 4 Crepes damit bestreichen und aufrollen.

Backofen auf 175 Grad vorheizen und Cakeform gut buttern und bemehlen. 4 leere Crepes überlappend darin so auslegen, dass sie auch den Rand überlappen. Restl. Käse, Rahm und Eier verrühren und würzen. 1/3 des Gusses in die Form giessen und 2 gefüllte Crepes darauflegen. Wieder 1/3 des Gusses einfüllen, die anderen gefüllten Crepes darauflegen und restlichen Guss

*dazugeben. Mit letzten Crepes bedecken und überlappende
Crepes einschlagen. Cakeform hin und her bewegen und
dann im Ofen 45 Minuten backen.*