

Kerrygold Online-Rezeptbuch

mit Karlheinz Hauser u. Christian Henze



AUS GUTER WEIDMILCH

Kerrygold

ORIGINAL IRISCHE | KRÄUTER BUTTER

MIT GARTENKRÄUTERN UND KNOBLAUCH

AUS GUTER WEIDMILCH

Kerrygold

ORIGINAL IRISCHE | MEERSALZ BUTTER

MIT ECHTEN MEERSALZKRISTALLEN

AUS GUTER WEIDMILCH

Kerrygold

Das Gold der Grünen Insel.



Vorwort

Christian Henze

Heutzutage hat jeder einen stressigen Alltag. Zu Hause möchte man dennoch gerne mal ein Essen selbst zubereiten. Daher bin ich ein großer Verfechter einfacher Gerichte, die schnell herzustellen sind und super schmecken.

Buttersorten sind tolle Helfer, Gerichte im Handumdrehen zu verfeinern. Butter ist einfach der Geschmacksträger Nummer 1: Wenn ein Essen besonders herzhaft schmeckt, liegt das oft an der eingesetzten Butter! Wenn diese dann, wie die Sorten von Kerrygold, mit guten Zutaten – feinen Kräutern oder würzigem Pfeffer – kombiniert wird, ergibt das ein tolles Geschmackserlebnis!

Unter den Rezepten, die ich für Kerrygold entwickelt habe, gibt es einen Favoriten: Hähnchentaler mit Chili und Gorgonzola! Hier kann man ganz einfach sehen, wie aus wenigen guten Zutaten und einer raffinierten Idee ein tolles Gericht wird. Die Kerrygold Chili-Paprika-Butter gibt dem Rezept dabei den letzten Schlift.

*Einfach ausprobieren und genießen -
empfiehlt Christian Henze.*

Karlheinz Hauser

Als Sternekoch setze ich bei meiner Arbeit auf frische und qualitativ hochwertige Lebensmittel. Denn nur so kann man beim Kochen ein optimales Ergebnis erzielen. Als ich mich mit den verschiedenen Kerrygold Buttersorten beschäftigt habe, hat mich neben den vielseitigen Einsatzbereichen vor allem die Qualität und Reinheit der Produkte überzeugt. Die geschmacksgebenden Zutaten, wie die Meersalzkristalle, die roten Chili- und Paprikastückchen oder der zerstoßene Pfeffer, machen den hervorragenden Geschmack aus. Dabei verzichtet Kerrygold auf Zusatzstoffe – das ist mir und meinen Gästen sehr wichtig.

Meine persönliche Empfehlung ist die gefüllte Ofenkartoffel mit Lachskaviar und Kerbel. Das Rezept ist nicht schwierig und mit wenigen guten Zutaten ein echter Hingucker. Hier kommt die Kerrygold Meersalz-Butter besonders gut zur Geltung.

*Ich wünsche einen guten Appetit!
Karlheinz Hauser*




HAUSER
Planning & Consulting Company


SOLLBERG
KARLHEINZ HAUSER

ARDEuffel®

PALUX

Inhalt

Profi-Kochrezepte

Christian Henzes Knuspriger Kräuter-Brotsalat	Seite 6
Nora Swedan, Lachssteaks mit pikanter Sardellenbutter	Seite 8
Karlheinz Hausers Gebratene Salzwassergarnelen	Seite 10
Benjamin Koroll, Walnuss-Käse-Risotto	Seite 12
Christian Henzes Gratinierte Crostini	Seite 14
Tanja Liever, Butter mit Tomate und Basilikum	Seite 16
Karlheinz Hausers Geschmorte Ochsenbacke	Seite 18
Angelina Schulze, Bärlauchbutter	Seite 20
Christian Henzes Hähnchentaler mit Chili-Paprika und Gorgonzola	Seite 22
Melanie Hirsch, Specklibrötchen	Seite 24
Christian Henzes Gratiniertes Ofenfisch	Seite 26
Reinhard Buessing, Nordische Lachssuppe	Seite 28
Karlheinz Hausers Kalbsfilet mit Kräuterhollandaise	Seite 30
Horst-Werner Schnöring, Feurige Fladenbrot-Torte	Seite 32
Karlheinz Hausers Rinderfilet unter der Kräuterkruste	Seite 34
Nina Müller, Crépinette von der Hähnchenbrust mit Waldpilzen und Stampfkartoffeln	Seite 36
Christian Henzes Pfeffernudeln mit Apfel und Käse	Seite 38
Markus Lentz, Königsdorade mit Vanille-Risotto und Avocado	Seite 40
Karlheinz Hausers Gefüllte Ofenkartoffeln	Seite 42
Petra Habersetzer, Schokoladenkuchen	Seite 44
Das Geheimnis von Kerrygold	Seite 46
Danksagungen	Seite 47

Haftungsausschluss:

Die Gewinner haben uns mit ihrer Teilnahme an diesem Online-Rezeptbuch versichert, dass die Inhalte ihrer eingeschickten Daten frei von Rechten Dritter sind, also von ihnen stammen. Die Teilnehmer stellen IDB Deutschland GmbH von allen Ansprüchen Dritter frei, die aufgrund deren bereitgestellten Inhalte entstanden sind.



Tip: 

Einmal anders: Forelle und Hering harmonieren ebenfalls hervorragend mit dem Rezept.

Christian Henzes Knuspriger Kräuter-Brotsalat

Zutaten:

250 g Weißbrot vom Vortag
(Baguette oder Ciabatta)
50 ml Olivenöl
2 EL Kerrygold Kräuter-Butter
1 rote Paprikaschote
1 Zucchini
4 Lauchzwiebeln
2 EL Kapern
6 EL Essig (z.B. Rotweinessig)
Zucker
Meersalz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
150 g Thunfisch in Lake oder Öl

Zubereitung:

1. Das Weißbrot in grobe Würfel schneiden. 50 ml Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Brotwürfel darin anrösten. Alternativ die Brotwürfel auf einem Backblech ausbreiten und im Backofen bei 200 °C 10 Minuten anrösten.
2. Dann die Paprika, Zucchini und Lauchzwiebeln waschen, putzen und grob würfeln.
3. Kräuter-Butter in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Kapern zum Gemüse geben, alles mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer würzen und dann abkühlen lassen.
4. Den abgetropften und zerpfückten Thunfisch mit den Brotwürfeln unter das Gemüse mischen, abschmecken und vor dem Servieren mindestens 10 Minuten ziehen lassen.



Christian Henze sagt:

Ideal für den Sommer geeignet, wenn man Lust auf etwas Herzhaftes hat, aber nicht zu schwer essen möchte.



Lachssteaks mit pikanter Sardellenbutter

NORA SWEDAN

Zutaten:

4 Lachssteaks à ca. 200 g
(alternativ: Schwertfischsteaks)
Saft von 2 Zitronen
1 EL Fenchelsamen
1/2 TL Salz
2 Knoblauchzehen, fein gehackt

Sardellenbutter:

150 g zimmerwarme Kerrygold
Original Irische Butter (alternativ:
Kerrygold Pfeffer-Butter)
4 Sardellenfilets, gewässert,
abgetropft und fein gehackt
Cayennepfeffer
2 EL gehackter Dill
1 EL abgeriebene Zitronenschale
rosa Pfefferkörner zur Dekoration

Zubereitung:

1. Den Zitronensaft kurz erwärmen und mit den Fenchelsamen, Salz und Knoblauch mischen. Den Fisch in dieser Marinade mehrere Stunden ziehen lassen.
2. Die Steaks gut trocken tupfen. Die Butter und die Sardellenfilets mit einer Prise Cayennepfeffer zu einer Paste verrühren. Die Steaks mit ein wenig Sardellenbutter bestreichen, die restliche Butter rollen und kalt stellen.
3. Dann die Steaks auf den Grill legen und von beiden Seiten grillen.
4. Die Butterrolle in Dill und Zitronenschale wälzen, in Scheiben aufschneiden und zu den Steaks servieren. Abschließend mit rosa Pfeffer bestreuen.



Tipp:

Lädt das Wetter nicht zum Grillen im Freien ein, Steaks in einer heißen Grillpfanne auf jeder Seite 3–4 Minuten grillen.



Tipp: 

Beim Kauf der Garnelen dringend auf gute Qualität achten! Rohe Garnelen sollten transparent sein und angenehm salzig nach Meer riechen.

Karlheinz Hausers Gebratene Salzwassergarnelen

Zutaten:

2 Avocados
1 Zitrone
Haselnussöl
Meersalz
1 Fenchelknolle
Olivenöl
Salz, Pfeffer
Balsamicoessig
2 Zweige Koriander
12 Salzwassergarnelen
1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin
1/2 Knoblauchzehen
30 g Kerrygold
Chili-Paprika-Butter

Zubereitung:

1. Zuerst die Avocados schälen, längs aufschneiden und Kern entfernen. Avocadohälften längs in schmale Streifen schneiden und mit Zitrone, Haselnussöl und etwas Meersalz marinieren. Den Fenchel waschen, in feine Streifen schneiden und mit Olivenöl, weißem Balsamicoessig, Salz und Pfeffer marinieren. Zum Schluss den Koriander in feine Streifen geschnitten hinzugeben und untermischen. Bei den Garnelen die Schale entfernen und den Darm ziehen. Anschließend unter kaltem Wasser kurz abspülen.
2. Die Garnelen trocken tupfen und in einer Pfanne mit Olivenöl von beiden Seiten anbraten, dann den Thymian, Rosmarin und Knoblauch zugeben. Zum Schluss die Chili-Paprika-Butter zerlassen, um die Garnelen darin nochmals durchzuschwenken. Avocados zu einem Fächer legen und darauf etwas Fenchelsalat anrichten. Die gebratenen Garnelen darauf setzen.
3. Zu diesem Gericht werden Bandnudeln serviert, die nach dem Kochen kurz in Kerrygold Chili-Paprika-Butter geschwenkt werden.



Karlheinz Hauser sagt:

Ein hervorragendes Sommergericht sowie eine ideale Vorspeise. Der Clou ist hier der Fenchel, der in vielen privaten Küchen leider kaum zum Einsatz kommt.



Walnuss-Käse-Risotto

BENJAMIN KOROLL

Zutaten:

70g Kerrygold Meersalz-Butter
1 EL natives Olivenöl extra
1 kleine Zwiebel, fein gehackt
280g Arborio-Reis
1,25ml heiße Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer
125g Walnusskerne
100g Parmesan oder
Grana Padano, gerieben
50g Mascarpone
50g IGOR Gorgonzola, gewürfelt

Zubereitung:

1. In einem großen Topf 2 EL Meersalz-Butter mit dem Öl bei mittlerer Hitze zerlassen. Die Zwiebel darin unter gelegentlichem Rühren 5-7 Minuten weich dünsten, aber nicht bräunen.
2. Die Hitze reduzieren, den Reis hinzufügen und unter ständigem Rühren 2-3 Minuten anschwitzen, bis er glasig wird.
3. Die Brühe nach und nach schöpflöffelweise zugeben, dabei ständig rühren und weitere Brühe zugießen, sobald der Reis die vorangegebene Portion aufgesogen hat. Die Hitze so erhöhen, dass die Brühe leicht köchelt, und den Reis insgesamt etwa 20 Minuten kochen, bis er gar und cremig ist und die gesamte Brühe aufgenommen hat. Dann mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Kurz vor Ende der Garzeit 2 EL Kerrygold Meersalz-Butter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne zerlassen. Die Walnusskerne darin 2-3 Minuten rösten, bis sie gerade braun sind.
5. Den Risotto vom Herd nehmen und die restliche Meersalz-Butter einrühren. Dann Parmesan oder Grana Padano, Mascarpone und IGOR Gorgonzola mit dem Großteil der Walnüsse unterheben und schmelzen lassen. Den fertigen Risotto auf vorgewärmte Teller verteilen, mit den restlichen Walnüssen garnieren und servieren.



Tipp:

Das Gericht eventuell noch mit Basilikum garnieren.



Tipp:  Pesto mal selber zubereiten! Das geht oft einfacher als gedacht und schmeckt gleich doppelt lecker.

Christian Henzes Gratinierte Crostini

Zutaten:

2 EL Kerrygold Meersalz-Butter
1 Zweig Rosmarin (oder
getrockneter Rosmarin bzw.
Thymian)
1 Knoblauchzehe
12 Scheiben Ciabatta
Meersalz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
6 EL Parmesan, frisch gerieben
5 EL Semmelbrösel
2 EL Pesto (frisch oder aus
dem Glas)
1 TL geschroteter Pfeffer
2 EL weiche Kerrygold
Meersalz-Butter

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 190 °C vorheizen.
2. 2 EL Meersalz-Butter erhitzen und den Rosmarinzweig (oder getrocknete Kräuter) hinzufügen. Die ungeschälte Knoblauchzehe mit dem Messerrücken andrücken und zur Butter geben. Ciabattascheiben darin von beiden Seiten anrösten, mit Pfeffer würzen und herausnehmen.
3. Parmesan, Semmelbrösel, Pesto und den geschroteten Pfeffer mit der Salzbutter verkneten. Brotscheiben mit der Parmesan-Butter-Masse bestreichen, auf ein Backblech legen und 10 Minuten im Backofen gratinieren.



Christian Henze sagt:

Ein toller Snack, auch für einen Brunch oder eine Gartenparty geeignet.



Kerrygold
ORIGINAL LIGHT | MEERZALZ
BUTTER
MIT HOCHEN MEERZALZKRISTALLEN

Butter mit Tomate und Basilikum

TANJA LIEVER

Zutaten:

frisches Basilikum
(nach Bedarf)
8-10 getrocknete Tomaten
(aus dem Glas)
3 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
250 g Kerrygold Meersalz-Butter
nach Bedarf noch etwas Meersalz
Chilipulver, Pfeffer

Zubereitung:

1. Basilikum, getrocknete Tomaten, Knoblauch und Zwiebel mit einem Messer fein schneiden.
2. Das Ganze mit der weichen Kerrygold Meersalz-Butter mischen und mit Meersalz, Chilipulver und Pfeffer abschmecken.



Tipp:

Passt sehr gut zu gegrilltem Fleisch und auch auf Baguette.



Tipp:  Im Bräter gelingt Fleisch am besten, da es sehr zart wird. Außerdem sollte man sich beim Schmoren Zeit lassen. Niedrigtemperaturgaren ist auch eine gute Alternative.

Für 4 Personen

Karlheinz Hausers Geschmorte Ochsenbacke

Zutaten:

100 g Karotten
100 g Staudensellerie
100 g Champignons
1 Schalotte
2 l Kalbsfond
20 g Tomatenmark
Lorbeerblätter, Knoblauch
etwas Wacholder
100 ml Madeira
100 ml roter Portwein
200 ml Rotwein
800 g Ochsenbacke
Pfefferkörner, Piment
100 g Perlzwiebeln
30 g Zucker
20 g Kerrygold Original
Irische Butter
50 ml roter Portwein
100 ml Rotwein
1 Spitzkohl
500 g Kartoffeln
100 g Kerrygold Pfeffer-Butter
150 ml flüssige Sahne
Salz, Muskat

Zubereitung:

1. Die Ochsenbacke von Haut und Sehnen befreien. Dann von allen Seiten gut würzen, anschließend scharf anbraten. Das Fleisch herausnehmen. Das Gemüse in walnussgroße Stücke schneiden und in den Topf geben. Gut anrösten, Tomatenmark zugeben und leicht mit anrösten. Danach mit den Alkoholika ablöschen und diesen Alkohol komplett reduzieren lassen. Das Fleisch wieder zugeben und mit dem Kalbsfond aufgießen. Anschließend in den Ofen geben Ofen geben und bei 150 °C ca. 1 ½ bis 2 Stunden schmoren.
2. Die Perlzwiebeln schälen. Aus dem Zucker ein Karamell herstellen. Die Perlzwiebeln zugeben, kurz im Karamell anschwitzen. Die Butter zugeben und mit dem Alkohol ablöschen, das Ganze abdecken und ebenfalls zum Schmoren in den Ofen geben.
3. Den Spitzkohl in feine Streifen schneiden und in kochendem Salzwasser blanchieren, anschließend in Eiswasser abschrecken. Zum Servieren des Spitzkohls eine Schalotte in Würfel schneiden und den Spitzkohl zusammen mit den Schalottenwürfeln anschwitzen und abschmecken.
4. Für das Kartoffel-Pfefferpüree die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Dann durch eine Kartoffelpresse geben und mit Sahne und Pfeffer-Butter zu einem cremigen Püree rühren. Eventuell nochmals mit Salz und Muskat abschmecken. Das Spitzkohlgemüse auf den Tellern mittig anrichten und die geschmorte Ochsenbacke darauf legen. Die Perlzwiebeln um die Ochsenbacke herum legen und das Kartoffel-Pfefferpüree separat geben.



Karlheinz Hauser sagt:

Ein tolles und edles Gericht, mit dem man seinen Besuch überraschen kann! Mit Spitzkohl und Kartoffeln besonders lecker in Herbst und Winter.





Bärlauchbutter

ANGELINA SCHULZE



Zubereitung:

1. Zuerst die Butter weich werden lassen (etwa eine halbe Stunde vor der Zubereitung).
2. Dann die Bärlauchblätter waschen, trocken tupfen und am besten mit einem Wiegemesser fein wiegen. Die Butter leicht mit einem Löffel drücken, sodass eine kleine Vertiefung in der Mitte entsteht. Hier hinein die fein gehackten Bärlauchblätter geben und mit einer Gabel alles gut vermischen.
3. Eine weitere halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.



Tipp:

Die so hergestellte Bärlauchbutter passt sehr gut zu gegrilltem Fleisch, Medaillons oder pur auf Baguette. Sie lässt sich auch – am besten zu kleinen Kugeln geformt – einfrieren. So kann sie portionsweise entnommen werden.



Tipp:  Die Hähnchentaler lassen sich nach dem Ausbacken auch gut bei 80 °C im vorgeheizten Backofen warmhalten.

Christian Henzes Hähnchentaler mit Chili- Paprika und Gorgonzola

Zutaten:

3 Biohähnchenbrüste
1 rote Paprikaschote
2 Lauchzwiebeln
2 EL Gorgonzola (oder
anderer Schimmelkäse)
1 EL geriebene Mandeln
1 Bioeiweiß
Meersalz
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL Kerrygold
Chili-Paprika-Butter
ggf. 1 rote Chilischote
(je nach Schärfegrad)

Zubereitung:

1. Hähnchenbrüste waschen, trockentupfen und in sehr kleine Würfel schneiden. Paprika und Lauchzwiebeln waschen, putzen und fein würfeln. Chilischote längs halbieren, Kerne entfernen und die Schote fein würfeln.
2. Fleisch, Paprika, Lauchzwiebeln, Chili, Gorgonzola, geriebene Mandeln und Eiweiß mit den Händen gründlich vermengen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Aus der Masse kleine Buletten formen und in Chili-Paprika-Butter auf jeder Seite 3 Minuten lang braten. Hähnchentaler auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit der übrigen Chili-Paprika-Butter übergießen.



Christian Henze sagt:

Mein Favorit unter den Kerrygold Rezepten! Geriebene Mandeln hat jeder zu Hause (Reste vom Backen) und sie verleihen dem Rezept eine ganz besondere Note.



Specklibrötchen

MELANIE HIRSCH

Zutaten:

Kerrygold Chili-Paprika-Butter
200 g geriebener Käse
200 g Speck, gewürfelt
2 Baguettes
2 EL gehackte glatte Petersilie

Zubereitung:

1. Käse, Kerrygold Chili-Paprika-Butter und Speck mischen.
2. Baguettes der Länge nach aufschneiden und die Masse auf den 4 Hälften verteilen.
3. Bei 200 °C in den Backofen schieben und so lange backen, bis der Käse zerlaufen ist.
4. Anschließend das Specklibrötchen mit frisch gehackter Petersilie garnieren.



Tipp:

Ideal als Beilage zum Grillen ... auch kalt eine Leckerei!



Tip: 

Beim Braten den Fisch auf der Haut in die kalte Pfanne legen und diese erst dann erwärmen. So entsteht eine knusprige und gleichmäßig gebräunte Kruste.

Für 4 Personen

Christian Henzes Gratinierter Ofenfisch

Zutaten:

4 Fischfilets à 180 g
(z.B. Seelachs, Zander)
Saft von 1 Zitrone
Meersalz

Kruste:

4 EL Semmelbrösel
4 EL Parmesan, frisch gerieben
2 EL Estragon, gehackt
(oder andere Kräuter)
2 EL Kerrygold Kräuter-Butter
Meersalz
Schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Fischfilets abspülen, trockentupfen und mit Zitronensaft beträufeln. Anschließend mit etwas Salz bestreuen und nebeneinander in eine Auflaufform legen.
3. Semmelbrösel, Parmesan, Estragon, Kräuter-Butter, etwas Salz und Pfeffer verkneten. Kräutermasse abschmecken und auf die Fischfilets streichen. Das Schlemmerfilet 20 Minuten im Backofen garen.



Christian Henze sagt:

Fisch ist gesund und absolut vielfältig. In Kombination mit Zitrone und Kräutern wird er eigentlich immer zum Gaumenschmaus.



Nordische Lachssuppe

REINHARD BUSSING

Zutaten:

3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
100 g Bauchspeck
Kerrygold Kräuter-Butter
500 ml Fischfond
600 g Kartoffeln
3 Stangen Lauch
500 ml Vollmilch
Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
600 g Lachsfilet ohne Haut
150 g Tiefseekrabben
1 Bund Dill
ggf. geschlagene Sahne

Zubereitung:

1. Zwiebeln, Knoblauchzehen und Bauchspeck in einem großen Topf in Kerrygold Kräuter-Butter glasig anbraten. Mit dem Fischfond (entweder selbstgekocht oder aus dem Glas) ablöschen.
2. Kartoffeln würfeln und im Fond 20 Minuten kochen. Lauch schneiden, hinzufügen und 6 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Milch dazugeben, mit Salz und frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer abschmecken.
3. Lachs in Würfel schneiden. Topf vom Herd nehmen, Lachs und Tiefseekrabben hinzugeben. Anschließend 5 Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen. Dill klein hacken und zur Suppe geben.



Tipp:

Die Suppe ggf. mit 2 Löffel Schlagsahne je Teller garnieren.



Tipp:  Bei Sauce Hollandaise unbedingt frische Butter verwenden und auf die richtige Temperatur des Wasserbades achten!

Für 4 Personen

Karlheinz Hausers Kalbsfilet mit Kräuterhollandaise

Zutaten:

25 Stangen weißer Spargel
1 Zitrone
Zucker
250 g Pfifferlinge
Kerrygold Original Irische Butter
Öl
1 kg Kalbsfilet, küchenfertig
3 Eigelbe
250 g Kerrygold Kräuter-Butter
Salz, Pfeffer
50 ml Weißwein -
Schalottenreduktion
1 Schalotte

Zubereitung:

1. Den Spargel schälen und die Enden abschneiden. Die Spargelschalen in kaltem Wasser leicht aufkochen und mit Salz, Zucker und Zitrone würzen. 20 Minuten ziehen lassen und anschließend durch ein sauberes Tuch oder feines Sieb passieren. Den geschälten Spargel in den Spargelfond geben und langsam köcheln oder ziehen lassen bis der Spargel noch leicht Biss hat.
2. Die Pfifferlinge einmal gut mit kaltem Wasser waschen und auf ein trockenes Tuch legen. Anschließend die Pfifferlinge in einer Pfanne mit Öl und Kerrygold Butter kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Kalbsfilet gut würzen und von allen Seiten kurz und scharf anbraten. Dann in den Ofen geben und bei 130 °C für ca. 15 Minuten garen. Anschließend in Alufolie einpacken und am Ofenrand ruhen lassen.
3. Für die Kräuterhollandaise die Kräuter-Butter langsam flüssig werden lassen. Die Eigelbe mit der Weißwein-Schalottenreduktion schaumig aufschlagen und vom Herd nehmen, dann nach und nach langsam die flüssige Kräuter-Butter zugeben, nicht zu schnell – sonst kann es passieren, dass die Sauce gerinnt. Wenn alle Butter verarbeitet ist und die Sauce eine schöne Bindung hat, mit Salz, Pfeffer und Zitrone abschmecken.



Karlheinz Hauser sagt:

Bei diesem Gericht ergänzen der leichte weiße Spargel und die Pfifferlinge die aromatische Kräuterhollandaise besonders gut. Spargel und Butter sind einfach eine ideale Kombination.





Feurige Fladenbrot-Torte

HORST-WERNER SCHNÖRING

Zutaten:

1 Fladenbrot
8 rote Mini-Paprika
1 Zwiebel
2 Eier
1-2 El Olivenöl
2-3 Chicorée
250 g Feta-Käse
Pfeffer
Knoblauchsatz
275 g Kerrygold
Chili-Paprika-Butter
5 Scheiben gekochten Schinken
1 El Dill, fein gehackte

Zubereitung:

1. Das Fladenbrot in 12 Tortenstücke zerteilen und danach die Stücke aufschneiden. Paprika waschen, putzen, oben den Deckel abschneiden und innen auskratzen. 6 davon zum Verzieren bereitlegen, 2 klein schneiden.
2. Die geschälten Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Eier verquirlen und im erhitzten Öl zu Rührei stocken lassen. Chicorée klein schneiden und mit Rührei, klein geschnittenen Paprika, 100 g zerdrücktem Feta-Käse sowie Knoblauchsatz und Pfeffer vermischen.
3. Untere Hälfte der Fladenstücke mit ca. 200 g Chili-Paprika-Butter bestreichen, darauf kleine Scheiben vom Schinken und Zwiebelringe platzieren. Darüber die Rührei-Chicorée-Masse gleichmäßig verteilen und mit den Fladen-Oberhälften die 12 Stücke bedecken.
4. Den restlichen Feta-Käse mit der verbliebenen Chili-Paprika-Butter und fein gehacktem Dill verrühren und die 6 Mini-Paprika damit füllen, halbieren und als Dekoration auf je 1 Tortenstück legen.
5. Restliche Käse-Butter-Masse in einen Spritzbeutel füllen und die Torte damit verzieren. Dann die einzelnen Stücke wieder zu einer Torte zusammensetzen.



Tipp:

Das Ganze kann zusätzlich noch mit kleinen Dillzweigen dekoriert werden.



Tipp:  Jedem Hobbykoch ist die Anschaffung einer Kartoffelpresse nur zu empfehlen! Selbstgemachtes Kartoffelpüree, Gnocchis und vieles mehr schmecken frisch zubereitet unvergleichlich. Eine solche Qualität gibt es nicht zu kaufen!

Für 4 Personen

Karlheinz Hausers Rinderfilet unter der Kräuterkruste



Zubereitung:

1. Die Bohnen / Bohnenkerne putzen, und die Bohnen in die gewünschte Größe schneiden. Anschließend in Salzwasser blanchieren und danach in Eiswasser abschrecken.
2. Die Kartoffeln auf ein Blech mit Salz im Ofen bei 200 °C ca. 40 Minuten garen. Anschließend pellen und die Kartoffeln 2-mal durch die Kartoffelpresse drücken. Dann Butter, Eigelb und Stärke zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Auf einer mit Stärke bestäubten Arbeitsfläche ausrollen und zu kleinen Gnocchi formen. Im Salzwasser 2 Minuten blanchieren und in Eiswasser abschrecken.
3. Für die Kruste alle Zutaten in der Küchenmaschine verrühren. Anschließend zu einer Rolle formen und kalt stellen. Rinderfilet mit Salz und Pfeffer würzen und von allen Seiten anbraten. Dann im Ofen bei 130 °C für ca. 8 Minuten garen. Anschließend für 10 Minuten am Ofenrand ruhen lassen.
4. Die Bohnen / Bohnenkerne kurz in etwas Kerrygold Original Irische Butter sanft anbraten und abschmecken. Mit dem Bohnenkraut, Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffelgnocchi ebenfalls in etwas Butter schwenken. Das Fleisch in der Kräuter-Butter nach braten und anschließend die Kruste in Scheiben schneiden, auf das Fleisch legen und kurz unter den Grill geben.
5. Zum Servieren die Bohnen / Bohnenkerne mittig auf den Tellern anrichten, Kartoffelgnocchi drum herumlegen und das Rinderfilet mit der Kruste auf den Bohnen anrichten.



Karlheinz Hauser sagt:

Bei diesem Gericht dominiert Bohnengemüse. Oft werden die vielfältigen Aromen von Bohnen und ihre vielseitige Einsetzbarkeit unterschätzt!





Crêpinette von der Hähnchenbrust mit Waldpilzen und Stampfkartoffeln

NINA MÜLLER

Zutaten:

Crêpinette vom Hähnchen:

- 4 Hähnchenbrüste
- 150 g Putenbrust
- 1 Eiweiß
- 100 g Sahne
- 1 Bund Bärlauch
- Salz, Pfeffer

Stampfkartoffeln:

- 600 g Kartoffeln, mehligkochend
- 100 - 150 ml Milch 3,5%
- 50 ml Kartoffelwasser
- 50 g Kerrygold Pfeffer-Butter
- Salz, Muskat zum Abschmecken

Waldpilze:

- 400 g gemischte Pilze (z.B. br. Champignons, Kräutersaitlinge, Shitake, Samtkappen)
- 2 EL Kerrygold Pfeffer-Butter
- 1 Bund Kerbel

Zubereitung:

1. Die Hähnchenbrust unter kaltem Wasser abbrausen und sorgfältig trocken legen. Den Bärlauch waschen und fein hacken.
2. Aus der Putenbrust, Sahne, Eiweiß eine Geflügelfarce herstellen; dafür die Putenbrust in kleine Streifen schneiden und diese für 15 Minuten in das Gefrierfach legen. Die eisgekühlte Putenbrust in einen Mixer geben und mit der Sahne und dem Eiweiß zu einer homogenen Masse mixen. Die Geflügelfarce mit dem gehackten Bärlauch, Salz und Pfeffer abschmecken und in einen Spritzbeutel füllen.
3. Die Hähnchenbrust mit einem „Schmetterlingsschnitt“ einschneiden, auseinanderfalten und breit klopfen. Die Oberfläche dünn mit der Farce bestreichen und einrollen. Die Hähnchenbrust stramm in Klarsichtfolie einrollen und zusätzlich in Alufolie fixieren.
4. Wasser in einem Topf aufkochen. Die Rouladen hineingeben und die Hitze auf Stufe 1 reduzieren. Die Rouladen darin für ca. 20 Minuten garen. Aus der Folie herausnehmen, trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne nachbraten.

Stampfkartoffeln:

Kartoffeln in Salzwasser kochen und passieren (etwas Kartoffelwasser auffangen), anschließend im Topf zerdrücken. Milch und Kartoffelwasser mit Pfeffer-Butter und den Gewürzen aufkochen und unter die Kartoffeln heben.

Waldpilze:

Die Pilze verlesen, bürsten und in kleine Stücke schneiden. Den Kerbel waschen und in kleine Stückchen hacken. Pilze in einer großen Pfanne mit Pfeffer-Butter anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Abschließend den gehackten Kerbel über die gebratenen Pilze geben.



Tipp:

Die Geflügel-Crêpinette passt auch hervorragend zu Spargel und frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise.





Tipp:  Vollkornnudeln ausprobieren! Sie brauchen zwar etwas mehr Zeit bei der Zubereitung, machen aber auch länger satt.

Für 4 Personen

Christian Henzes Pfeffernudeln mit Apfel und Käse

Zutaten:

500 g Penne
(oder andere Nudeln)
Meersalz
2 kleine säuerliche Äpfel
2 Zwiebeln
4 EL Kerrygold Pfeffer-Butter
abgeriebene Schale von $\frac{1}{2}$
unbehandelten Zitrone
200 g würziger Reibekäse
(z.B. Gruyère, Fontina,
Bergkäse, Appenzeller)

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
2. Die Penne in Salzwasser al dente kochen und in ein Sieb abgießen.
3. Äpfel schälen, Zwiebeln abziehen und beides würfeln. Pfeffer-Butter schmelzen und die Zwiebeln bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten weich dünsten. Die Apfelwürfel dazugeben und weitere 5 Minuten dünsten. Zitronenabrieb dazugeben.
4. Alles mit den Nudeln mischen und in eine Gratinform geben. Den Käse auf den Nudeln verteilen und 20 Minuten im Backofen überbacken.



Christian Henze sagt:

Der Hit für Vegetarier! Die Äpfel geben Säure und Süße, der Käse sorgt für das herzhaft Würzige.



Königsdorade mit Vanille-Risotto und Avocado

Zutaten:

Risotto:

- 1 EL Kerrygold Kräuter-Butter
- 2 Schalotten
- 200 g Arborio-Reis (Rundkornreis)
- 100 ml Weißwein
- 310 ml Geflügelbrühe
- 1-2 Vanilleschoten
- 2 reife Avocado
- 1/2 Zitrone
- 2 EL geriebener Parmesan
- 1 EL kalte Butter
- Salz, Pfeffer

Doradenfilets:

- 4 Doradenfilets mit Haut
- 200 g Kerrygold-Kräuter-Butter (auf Zimmertemperatur)
- 50 g Panko-Panierbrot
- 2 Eigelb
- 1 Bund Kerbel, fein gehackt
- Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Risotto:

1. Zuerst für das Risotto die Schalotten schälen und in feine Würfel schneiden. 1 EL Kräuter-Butter in einem Topf zerlassen und darin die Schalotten farblos anschwitzen, den Reis zufügen und kurz mit anschwitzen.
2. Mit dem Weißwein ablöschen, nach und nach mit der Geflügelbrühe auffüllen.
3. Die Vanilleschote längs halbieren und mit dem Messerrücken auskratzen. Vanilleschote und Mark hinzufügen.
4. Die Avocado halbieren und den Kern entfernen. Mit einem kleinen Parisienne-Löffel (Kugelausstecher) Kugeln aus der Frucht drehen. Die Avocado-Kugeln mit Zitronensaft marinieren und in einer kleinen Schüssel abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Kurz vor Garzeitende den Parmesan und die kalte Butter unter das Risotto heben und einrühren. Die Vanilleschote entfernen und kurz vor dem Anrichten die Avocado-Kugeln vorsichtig unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Doradenfilets:

1. Backofen auf 180 °C Grillstufe vorheizen.
2. Bei den Doraden die Gräten ziehen und das Filet in Form schneiden. Die vorbereiteten Doraden auf einem Küchekrepp trocken legen. Die Filets mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Das Eigelb, Panko und den Kerbel mit einer Gabel unter die Butter kneten. Die Kräuterkruste auf die Filets (Seite ohne Haut) geben und mit einer kleinen Winkelpalette glatt streichen. Die Doradenfilets auf der Hautseite in einer Pfanne anbraten und im vorgeheizten Backofen zu Ende garen.



Tipp:

Die Kräuterkruste lässt sich natürlich auch mit anderen Kräutern abschmecken und kann auch als Kruste für Gemüse oder Fleischgerichte eingesetzt werden.





Tipp: 

Wie wäre es mit anderen Kartoffelsorten? Violette Sorten wie „Blauer Schwede“ sind aromatisch und auch optisch ein Genuss.

Karlheinz Hausers Gefüllte Ofenkartoffeln



Zubereitung:

1. Die Kartoffeln leicht mit Salz einreiben und in Alufolie einpacken, auf ein Blech geben und im Ofen bei 180 °C garen, bis sie in der Mitte weich sind. Anschließend etwas abkühlen lassen.
2. Dann von der Kartoffel einen Deckel abschneiden, die Kartoffel mit einen Löffel auskratzen, so dass man diese später füllen kann.
3. Das ausgelöste Kartoffelfleisch durch eine Kartoffelpresse geben und dann mit der Meersalz-Butter und Sahne zu einem cremigen Püree verarbeiten und abschmecken. Das Püree anschließend in die Kartoffel spritzen und mit dem Lachskaviar und dem Kerbel garnieren.



Karlheinz Hauser sagt:

Gefüllte Ofenkartoffeln sind ein wandlungsfähiger Klassiker: schlicht mit würziger Butter oder mit wenigen edlen Zutaten wie Kaviar und Kerbel kombiniert. Ein schnelles, einfaches und doch geniales Gericht!



Schokoladenkuchen

PETRA HABERSETZER



Zubereitung:

1. Den Ofen auf 190 °C vorheizen. Die Kuvertüre in einem Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen.
2. Die Butter mit dem Zucker ca. 10 Minuten schaumig rühren. Die Eier trennen und die Eigelbe nach und nach zur Butter geben.
3. Vanillemark, Mandelgrieß und die geschmolzene Kuvertüre vorsichtig unter die Butter-Ei-Masse heben. Das Eiweiß mit etwas Salz und Puderzucker steif schlagen. Ein Drittel des geschlagenen Eiweiß unter den Schokoladenteig rühren. Den Rest behutsam unterheben.
4. Sechs Soufflé-Förmchen (feuerfest / 125 ml) mit Butter ausstreichen und mit Zucker ausstreuen. Den Teig einfüllen, die Förmchen in die Fettpfanne und in den Backofen stellen. Dann etwa so viel kochendes Wasser angießen, dass die Förmchen zu einem Drittel darin stehen. In der mittleren Schiene ca. 20 Minuten backen. Die Förmchen herausnehmen und etwas abkühlen lassen, den Kuchen lösen und aus der Form stürzen.
5. Den braunen Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit dem Portwein ablöschen. Wenige Zweige Thymian zugeben und auf die Hälfte reduzieren lassen. Die Kirschen zugeben und kurz aufkochen. Eventuell mit etwas Stärke abbinden.
6. Die Sahne mit etwas Zucker und Vanillemark steif schlagen und mit der Kirschsoße zum Kuchen servieren.



Tipp:

Mit Vanillesauce serviert werden auch Kinder diesen warmen Kuchen lieben.

Das Geheimnis von Kerrygold

Schließen Sie doch einmal die Augen ... und stellen sich vor, Sie stehen auf einer saftigen grünen Wiese, eine Brise weht vom Meer herüber und die Luft schmeckt leicht salzig. Weite grüne Wiesen, sanfte Hügel, raue Klippen, klare Luft und saubere Flüsse – das sind die Markenzeichen der irischen Landschaft und machen den besonderen Charme Irlands aus. Und genau hier grasen die Kerrygold Kühe fast das ganze Jahr über.

Professor Dr. Nicolai Worm, Ernährungsexperte und Bestseller-Autor im Interview zum Thema Butter: „Die Butter von frei lebenden Kühen ist aus ernährungswissenschaftlicher Sicht eindeutig die beste. Die Kühe, die auf Weiden stehen, bewegen sich mehr als ihre Artgenossen im Stall. Sie nehmen frisches Gras und Kräuter anstatt Kraftfutter zu sich. Ihre Butter enthält mehr ungesättigte Fettsäuren, ist dadurch streichfähiger und hat eine gelbere Farbe durch das Carotin. Weidekuh-Butter hat vor allem mehr Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren und weniger gesättigte Fettsäuren. Stallkühe hingegen produzieren Butter mit mehr gesättigtem, härterem Fett.“

Damit die gute Qualität der Milch erhalten bleibt, wird unsere Milch direkt in den Molkereien zu Kerrygold Käse und Butter weiterverarbeitet. Für all unsere Kerrygold Produkte verwenden wir ausschließlich Weidemilch. Denn nur so können wir den einzigartig guten Geschmack und die hohe Qualität unserer Produkte garantieren.

Kerrygold Sortiment:

- Kerrygold Original Irische Butter, auch als mild gesalzene Butter
- Kerrygold Buttervariationen:
Meersalz-, Kräuter-, Pfeffer- und Chili-Paprika-Butter
- Kerrygold extra ungesalzen und mit Meersalz
- Kerrygold Bratcreme
- Kerrygold Käse:
Original Irischer Bauernkäse würzig, Butterkäse,
Cheddar herzhaft und mild-würzig
- Kerrygold Baguettes:
Kräuterbutter-, Knoblauchbutter- und Sweet-Chili-Baguette

Mehr Informationen über Kerrygold oder auch Aktionen gibt es hier: www.kerrygold.de

Jetzt Kerrygold Fan werden:
www.facebook.com/Kerrygold.de



Danksagungen

Lachssteaks mit pikanter Sardellenbutter
(Kerrygold Original Irische Butter & Pfeffer-Butter) Nora Swedan, Frankfurt am Main

Walnuss-Käse-Risotto
(Kerrygold Meersalz-Butter) Benjamin Koroll, Seevetal

Butter mit Tomate und Basilikum
(Kerrygold Meersalz-Butter) Tanja Liever, Leverkusen

Bärlauchbutter
(Kerrygold Meersalz-Butter) Angelina Schulze, Berlin

Specklibrötchen
(Kerrygold Chili-Paprika-Butter) Melanie Hirsch, Nattenhausen

Nordische Lachssuppe
(Kerrygold Kräuter-Butter) Reinhard Buessing, Wetter

Feurige Fladenbrot Torte
(Kerrygold Chili-Paprika-Butter) Horst-Werner Schnöring, Köln

Crêpinette von der Hähnchenbrust mit
Waldpilzen und Stampfkartoffeln
(Kerrygold Pfeffer-Butter) Nina Müller, Düsseldorf

Königsdorade mit Vanille-Risotto und
Avocado (Kerrygold Kräuter-Butter) Markus Lentz, Düsseldorf

Schokoladenkuchen
(Kerrygold Meersalz-Butter) Petra Habersetzer, Dresden

Viel Spaß beim Kochen!

LIEBEN DANK an alle Unterstützer!



Das Gold der Grünen Insel.