

Am Deeg Frittéiertes oder Gebakenes:

Crevetten am Deeg

► AP Aperitif

Bulle mat Kéis, häerzhaft

Frittéiert Scampien

Avocado-Crevette-Tiermchen

Brokkoli-Flan

Courgettebléie, gefëllt

Croissant, waarm a gefëllt

Eeër (gefëllt)

Forellen-Cocktail

Kalbassscheiwen, gebroden

Kéissoufflé

Millefeuille mat Tomat a Mozzarella

Paprika, gefëllt mat Thoncrème

Rull mat Aubergine, Ham a Paprika ► DE Deegwueren

Säckelchen mat Fëllung

Saumon an geréischtert Forell

Scampien am Knueweleksueleg

Spargel mat Ham

Summerleche Geméisflan

Tomaten mat Crevetten

Tomaten mat Mozzarella

Tomatewafelen



Am Deeg Frittéiertes oder Gebakenes: **Crevetten am Deeg**

► AP Aperitif

Bulle mat Kéis, häerzhaft

Fir 3-4 Leit:

Fir den Deeg:

125 g wäisse Kéis

150 g Miel

1 Ee

1 TL Salz

1 TL Bakpulver

1 Pouz Pfeffer

Fir d'Fëllung:

20 g Botter

1 Pouz Zocker

150 g Kéis (Schofskéis, Kaschkaval, Frëschkéis, Cheddar, Kaschkaval, Gorgonzola o.a.)

1/2 Pouz Chilli-Flacken

1 Pouz Salz

1/2 Pouz Cayenne Pfeffer

2 TL Panko oder Panéiermiel

2 Ee

2 IL Seesam



Uluecht:

Alles fir den Deeg vermëschen.

De Kéis eventuell reng rappen a mat de Gewierzer fir d'Fëllung vermëschen.

Aus dem Deeg Bulleformen, déi platt drécken, mat der Kéismëschung fëllen an nees zu enger Bull formen.

D'Eeër verréieren, d'Bullen duerch d'Eeër dréien, dann duerch de Panko oder et Panéiermiel an zum Schluss duerch de Seesam dréien.

Am gliddege Fett baken.

Oder:

De Schäffchen op 180°C vir wiermen (Uewer- an Ënnerhëtzt).

Zirka 20 Minutte baken.

Iddi no der Fernseesendung « Grill den Henssler » 10. März 2025, Rezept-Iddien aus dem Internet.

Frittéiert Scampien

Mir brauchen:

Scampien, eventuell déifgefruer

Doriwwer eraus:

Eng Friteuse oder en Dëppen/eng Pan mat vill Ueleg

Uluecht:

Scampien eventuell optauen an dréchnen.
Am gliddegen Ueleg frittéieren.

Avokado-Crevette-Tiermchen

Mir brauche fir 2 Leit:

250 g Crevetten
1 Zéif Knuewelek
4 IL Kraidermayonnaise
2-3 IL Jughurt
2 Tomaten
1 Bott Dill
1 zeideg Avocado
3 IL Limetten- oder Zitrounejus
1 Schallott oder 1 Zwiwwel
1 IL Sonneblummenueleg
½ IL Hunneg
Salz a Pfeffer
50 g Zalot



Uluecht:

D'Tomate wierfelen an am Seibecken ofdrëpse loosse.

De Knuewelek kleng maachen a mat der Mayonnaise an dem Jughurt vermëschen.

D'Crevette kleng schneiden.

Vum Dill e puer kleng Stecker fir d'Dekoratioun op d'Säit leeën, de Rescht Gréngs of rappen a kleng schneiden.

D'Avocado wierfelen a mam Zitrounejus, Hunneg, Dill, Ueleg, Salz a Pfeffer vermëschen. Ofschmaachen.

D'Crevette an d'Tomaten drënner mëschen a stoe loosse.

E puer Blieder Zalot botzen.

Zaloteblieder an Zooss am Virfeld op'd Tellere preparéieren.

Kuerz virum Zerwéieren d'Tiermercher mat Hëllef vun Dessertsreng oder anere Formen herstellen. Mam Dill dekoréieren.

Brokkoli-Flan

Mir brauche fir 4 Leit:

250 g Brokkoli
3 Eeër
200 ml Ram
3 IL geriwwene Parmesan
Salz, Pfeffer
4 grouss Tomaten
1 Ënn
2 IL Kaperen



4 Anchoisen («Sardellenfilet»)
 1 TL Moschter
 2 IL Wäisswäinesseg
 Zocker
 80 ml Olivenueleg
 16 Basilikumblieder
 Aceto Balsamico

Uluecht:

Brokkoli zerklengeren, wäschen an a Salzwaasser oder Waasserdamp 8 Min. goe loossen.

Uewen op 170 Grad virhëtzen, Uewer- an Ennerhëtzt.

Eeër, Ram, Kéis, Salz a Pfeffer verméschen. Brokkoli püréieren an drénner réieren.

Déi Mass a Formen (vu ca. 100 ml) verdeelen. Am Bain-Marie am Uewe ca. 25 Min. dämpfen.

Tomaten kuerz a kachend Waasser halen, entheiden an entkären.

D'Enn zerklengeren. Zesumme mat de Kaperen, Anchoisen, Moschter, Esseg, Zocker a Pfeffer püréieren.

Ueleg dobäi ginn. Salzen.

Flanen aus der Form stierzen, mat Zooss, Basilikumblieder an Aceto Balsamico zerwéieren.

Courgettebléie, gefëllt

Mir brauchen (fir ca. 4 Leit):

4 Courgettebléie mat enger klenger Courgette drun
 1 (kleng) Courgette (ca. 200 g)
 2 mëttelgrouss Ënnen
 2 Knuewelekszéiwen
 100 g Räs
 50 g more Speck (oder réi Ham)
 25 g Parmesan
 1 Ee
 25 g Piniekären
 50 ml Britt (Bouillon)
 ½ IL Basilikum
 ½ IL Péiterséileg
 ¼ IL Majoran
 3 IL Olivenueleg
 Salz a Pfeffer

Uluecht: (gutt 1 ½ bis 2 Stonnen)

D'Bléie mat engem fiichten Duch botzen an d'Stempelen aus de Bléien eraus huelen. Déi Courgette dru wäschen an dréchnen ouni dat d'Bléien naass ginn. D'Courgette virsiichteg esou an Tranche schneiden, dat se un der Bléi hänke bleiwen.

De Räs kachen.

Ënnen a Knuewelekszéiwe reng schneiden. An 1 IL Olivenueleg dämpfen.



D'Courgette an Tranche schneiden a mat dämpfen, bis all Flëssegkeet verkacht ass.

D'Piniekären ouni Ueleg an der Pan réischteren.

De Speck a kleng Stécker schneiden.

De Schäffchen op 180°C erhëtzen.

D'Kraider zerklengeren.

D'Ee klappen a mat 1 IL Olivenueleg an allen aneren Ingredienten (nëmme ¼ vum Räis) zu enger Farce vermëschen. Ofschmaachen an eventuell wierzen.

Déi Farce an d'Courgettebléie fëllen an d'Spëtzen zoudréinen.

Eng feierfest Form uelegen, d'Courgettebléien era leeën, salzen, an d'Britt drop schëdden. E Stéck Sëlwerpabeier drop leeën an 20 bis 25 Minutten an de Schäffche stellen.

Mat dem Rescht Räis zerwéieren.

Croissant, waarm a gefëllt

Mir brauchen:

Croissant(en)

Gekachte Ham

Schwäizer Kéis

Ullecht:

D'Croissanten opschneiden.

De Schwäizer Kéis rappen an d'Ham a kleng Stécker schneiden.

Kéis an Ham vermëscht tèschent d'Croissant'en leeën.

Am Schäffchen mat waarmer Loft  bei 180°C zirka eng Véierel Stonn bis 20 Minutten hëtzen.



Foto vum 21. Oktober 2016, Deko vum Jimmy.

Eeër (gefëllt)

Mir brauchen:

Haart gekachten Eeër

Péiterséileg

Kornischongen oder Bratzelen

Ueleg

1 IL Moschter

Salz a Pfeffer

Ullecht:

D'Eeër an zwou Hallschente schneiden.

Aus engem Eegiel mam Moschter an dem Ueleg eng Mayonnaise maachen.

► 13-ZC-Zoossen a Crëmen

Péiterséileg, Kornischongen oder Bratzele kleng schneiden.

Alles vermëschen, wierzen a mat enger Sprutz an déi hallef Eeër fëllen.

Forellen-Cocktail

Mir brauchen (fir 14 Glieser):

625 g gereechert Forellen
400 g déifgefrueren Ierbessen
½ Bond Bratzelen
ca. 150 g Zalot (Réimer, Batavia oder Endivien)
frësch Ënnen („Lauchzwiebeln“)

fir d'Zooss:

Ram
1 IL Moschter
3 ZL Sonnenblummenueleg
½ Bond Dill
Péterséileg
½ IL Merreidech
e puer Drëpsen Zitrounejus oder Esseg
Bratzelen
Salz a Pfeffer

Uluecht:

Déi gefrueren Ierbessen e puer Minutten (2 bis 3) a kachend Salzwaasser ginn. A kalem Waasser ofschrecken an dréchene loossen.
E puer frësch Ënnen a Reng schneiden.



Kalbassscheiwen, gebroden

Mir brauchen:

Butternut-Kürbis
Olivenueleg
Sauerram (Crème fraîche)
Salz a Pfeffer

Uluecht:

Den Hals vum Kürbis an Tranche schneiden, déi ongeféier en Domm déck sinn.
Am Olivenueleg vun all Säit 3 Minutte broden. De Kürbis muss nach e bësselche fest bléiwen.
Mat Salz a Pfeffer wierzen an engem Flapp Sauerram op all Tranche zerwéieren.
2 bis 3 Tranche pro Persoun.

Kéissoufflé

Mir brauchen (fir 4 Portiounen):

Kéissoufflé: ► 13-VG Vegetaresch

Dekoratioun: Zalot, Ee, Tomat...,
wat d'Kichen hiergëtt resp. no wat
et dem Chef grad ass 😊



Millefeuille mat Tomat a Mozzarella

Mir brauchen (fir 4 Portiounen):

4 Tomaten
4 Bulle Mozzarella
E puer Tranche Parmesan
2 IL Pesto
2 IL Olivenueleg
Frësch gemuele Pfeffer
Salz
E puer Basilikumblieder
Stecker Baguette, Toastbrout oder anert Brout
4 hëlzen Zännstocher oder aner Spiissercher

Uluecht:

D'Tomaten an de Mozzarella an Tranche schneiden.
Ofwiesselend Tomat, Mozzarella an en Stéck Parmesan op enee leeën.
Heiansdo salzen a pefferen. De Millefeuille mat engem Spiissche fixéieren.
Niewent de Millefeuille en hallwen lesslöffel Pesto an en hallwen lesslöffel Olivenueleg maachen.
Zousätzlech mam Brout an de Basilikumblieder dekoréieren.

Iddie vun eisem Kach am «Restaurant scolaire», am Januar 2020

Paprika, gefëllt mat Thoncrème

Mir brauchen: (fir 6-8 Leit)

12 spatz Paprikaen (vun zirka 50 g)
1 Bécks Thon am Ueleg (185 g)
2 Eeër
1 grouss Ënn
2 sauer Kornischongen
1 Glas Kaperen (35 g)
150 g Crème fraîche
1 Pouz Zocker
Salz a Pfeffer

Uluecht: (ca. ½ Stonn)

D'Eeër haart kachen.
Vun de Paprikaen d'Deckelen erof schneiden an d'Kären eraus huelen.
D'Ënn, d'Kornischongen an d'Eeër a kleng Wierfele schneiden.
Den Thon mat der Forschett a reng Stécker verdeelen.
Mat der Crème fraîche, de Kaperen an dem kléng Geschniddeenen zu enger Crème vermëschen. Mam Zocker, Salz a Pfeffer ofschmaachen.
D'Crème an d'Paprikae fëllen an d'Deckelen drop leeën.

Rull mat Aubergine, Ham a Paprika

► DE Deegwueren



Säckelche mat Fëllung

Mir brauche fir 6 bis 8 Leit:

Feuilles de brick
Mozzarella (250 g ofgedrëpst)
3 Tomaten (am beschten „Roma“)
Pesto aus vill Pinienkären (100 g) ouni Uelegzousatz
Zirka 80 g schwaarz Oliven ouni Steng
Salz, Cayennepfeffer a frësch gemuelene Pfeffer
Botter oder Ueleg
Min. 8 Bratzelen

Dekor:

Agedeckten Aceito Balsamico, Cayennepfeffer

Uluecht:

De Mozzarella an Tranche schneiden an d'Tomaten wierfelen. Alles am Seibecken oder engem Sift ofdrëpse loossen.

D'Olive véierelen.

De Schäffchen op 180°C (Ëmloft) vir wiermen.

D'Fëllung mëschen a wierzen.

Den Deeg aus dem Pak huelen an direkt mat Botter oder Ueleg areiwen. An gläichschenkeleg Dräiecker schneiden.

D'Fëllung drop leeën, zu engem Säckelche formen a mat enger Bratzel zou strécken.

Kuerz an de Schäffchen stellen.

Iddie vum Erny, dem Kach aus der Kantin am LTAM, 2009. Mat Olive als Kreatioun vu mir.



Saumon an geréischtert Forell

De Saumon mat e bësselche réi Enn, e puer Kaperen an engem Stéck Zitroun (donieft) dekoréieren.

D'Forell mat e bësselche Mierréidech, mat Schlagsahn geschloen, dekoréieren, evtl. eng Schaif Zitroun an eng Reidesch.

E Stéck getoastend Brout.



Scampien am Knueweleksueleg

Mir brauchen:

24 Scampien

1-2 rout Chillien

2-3 Knuewelekszéiwen

6 EL Olivenueleg

1 Bond Péiterséileg

Uluecht

De Péiterséileg wäschen, dréchnen a reng schneiden.

Vun de Chillien dat Gréngt ofschneiden an d'Kären eraus huelen. An dënn Réng schneiden.

D'Scampien esou schielen, dat de Schwanz drun bleift.

De Knuewelek a Stëfter schneiden.

Déi Stëfter zirka 3 Minutte bei mëttlerer Hëtzt am Ueleg goe loossen.

De Knuewelek aus dem Ueleg huelen an d'Scampie kuerz ubroden.

D'Scampien eraus huelen.

De Péiterséileg an d'Chilliréng mam Ueleg vermëschen an ofkille loossen.

Dann iwwert d'Scampie verdeelen an zerwéieren.

Spargel mat Ham



Summerleche Geméisflan

Mir brauche fir 6 Leit:

750 g déifgefruere Summergeméis
 250 ml Mëllech
 2 Eeër an 2 Eewäiss
 1 TL Salz, Muskat, frësch gemuelene Pfeffer
 2 TL Sonnenblumenuleech

Zooss:

200 g Joghurt
 ½ Knuewelekszéif
 ¼ Enn
 ½ Bond Bratzelen
 ½ TL Moschter
 Péiterséilech
 Salz a Cayennepfeffer

Dekor:

frësche Péiterséilech, Estragon, Bratzelen, Tomaten(tranchen) ...
 Salzstangen, Bretzelen, Chipsen ...

Uleucht:

D'Geméis ca. 15 Min. dämpfen.

D'Mëllech mat den Eeër, dem Eewäiss a den Gewierzer ganz gudd vermëschen. Duerno d'Geméis dorënner réieren.

Feierfest Formen mam Uleech afetten an d'Geméis afëllen.

Am Schäftgen  am Bain-Marie bei 140°C ca. 15 Minutten erhëtzen (oder e puer Minutte an d'Mikrowell stellen.) Waarm zerwéieren.

Fir d'Zooss d'Ënne ganz reng rappen oder schneiden, d'Bratzelen kleng schneiden an alles vermëschen an ofschmaachen.

Als Virbereedong kënnen d'Flaen en halwen Dag am viraus gemeet ginn. Virum zerwéieren de kale Schäftgen op Ëmloft (120 bis 180°C) stellen. Am Schäftgen ca. 8 bis 15 Minutten erwiermen an zerwéieren.



Tomate mat Crevetten

Mir brauchen:

500 g Crevetten (60 g/Tomat)
12 Tomaten
150 ml Cocktail-Zooss
100 ml Rahm
E puer Drëpsen Zitrounejus
Péiterséilech, haart Ee ... als Décor

Uluecht:

Vun den Tomate den Deckel erof schneiden,
de Batz eraus schneiden an dat Bannent
eraus huelen.
D'Ram steif schloen, d'Cocktail-Zooss drënner
hiewen a mat dem Zitrounejus ofschmaachen.
D'Zooss mat den Crevetten vermëschen an'd
Tomate fëllen.



Tomate mat Mozzarella



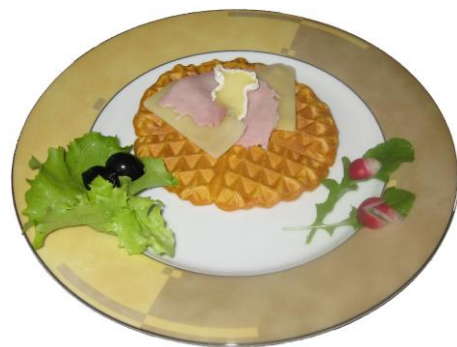
Tomatewafelen

Mir brauchen: (fir 7 bis 10 Wafelen)

100 g Tomaten (4 Cocktail Tomaten)
50 bis 70 g gedréchent, ageluechten Tomaten
2 IL Olivenueleg
1 dl Ram
½ TL Salz
Eng Pouz frësch gemuelene Pfeffer
3 Eeër
250 g Miel
5 TL (15 g) Bakpolver

Uluecht: (ca. ½ h plus ½ h Baken)

De Batz aus den Tomate schneiden.
Déi gedréchent Tomate kleng schneiden.
Tomaten, gedréchent Tomaten, Tomatepüree an Olivenueleg püréieren.



Doriwwer eraus:

Püréierstab
Mixer
Kleng a grouss Schossel

Ram, Salz, Pfeffer an Eeër dorënner réieren.

De Bakpulver ënnert d'Miel mëschen an da mam Rescht zu engem déckflëssegen Deeg vermëschen.

D'Wafeleisen op maximal Hëtzt stellen. Ëmmer ca. 2 IL Deeg an'd Mëtt vum Wafeleise ginn an eng Kéier drop drécken.

Bemierkung:

Déi fäerdege Wafele versuergen sech e puer Deeg an enger Béchs a loossen sech gutt am Toaster opwiermen.

Zervéier-Proposen:

Ham, Kéis, Zaloteblieder, Oliven, Nëss

Aus enger Zäitschrëft, am Juni 2009 fir d'Éischt probéiert.