

# 8. Kocholympiade Lippe



## Rezepte 2017

# Die Verantwortungspartner für Lippe

In Lippe übernehmen engagierte Unternehmerinnen und Unternehmer Verantwortung über die Betriebe hinaus. Sie engagieren sich für ihren Standort und die Gesellschaft – und das mit sichtlichem Erfolg. In den vergangenen Jahren haben lippische Unternehmen und Institutionen, die Industrie- und Handelskammer Lippe zu Detmold und die Gilde Wirtschaftsförderung Detmold gemeinsam die “Verantwortungspartner für Lippe” als regionale CSR-Initiative entwickelt und aktiv umgesetzt. Die zentralen Herausforderungen der Region sind die Fachkräftesicherung, die Vereinbarkeit von Familie und Beruf sowie eine bessere Integration von Menschen mit Migrationshintergrund. Um junge wie ältere Talente für Lippe zu erhalten, müssen flexible Arbeitszeitmodelle und das Gesundheitsmanagement in den Unternehmen gestaltet und die ländliche Region weiterentwickelt werden.

Lippe ist ein toller Wirtschaftsstandort. Die lokalen Unternehmen mischen weltweit an der Spitze mit, zum Beispiel in der Elektrotechnik, dem Maschinenbau oder bei Kunststoffprodukten. Die Region kann stolz auf einen starken familiengeführten Mittelstand blicken, deren Unternehmerinnen und Unternehmer sowie Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter eng mit ihrem Standort verbunden sind. Damit das so bleibt, müssen ansässige Unternehmen jedoch in ihre Wettbewerbsfähigkeit und die Zukunftsfähigkeit der gesamten Region investieren. Deshalb engagieren sich die Verantwortungspartner in Lippe für die wichtigen gesellschaftlichen Themen „Bildung – Beruf – Lebensqualität“. Seit 2009 bündeln lippische Unternehmerinnen und Unternehmer gemein Die Kocholympiade ist zentraler Bestandteil des Arbeitsfeldes ARMIN (Arbeitnehmer. Migration. Integration) und findet 2017 zum 8. Mal statt.

Viel Spaß beim Nachkochen der hier publizierten Rezepte!

**Nähere Informationen zu den Verantwortungspartnern Lippe:**

**[www.verantwortungspartner-lippe.de](http://www.verantwortungspartner-lippe.de)**



# 8. Kocholympiade Lippe 2017

|   | Seite |
|---|-------|
| <b>Gebr. Brasseler</b>  |       |
| <i>Kirgisische Gemüsesuppe „Karakol“</i>  | 3     |
| <i>Ravioli alla Appennino, Kirgisische Krautkrapfen und Lammkarré</i>               | 4     |
| <i>Süße Grüße</i>   | 6     |
| <br>  |       |
| <b>Sonae Arauco Deutschland</b>   |       |
| <i>Saté von der Seezunge auf Mango-Rettichsalat und Vinaigrette</i>                 | 7     |
| <i>Tafelspitz</i>   | 8     |
| <i>Basilikumsorbet und Erdbeer- Rhabarber Consomme dazu Erdbeer-Limonade</i>        | 9     |
| <br>  |       |
| <b>Hanning &amp; Kahl</b>   |       |
| <i>„Oleg’s Wassermelone“</i>  | 10    |
| <i>Tamara’s Grill-Variationen</i>   | 11    |
| <i>Daniel’s Westfälischer Pickert</i>   | 13    |
| <br>  |       |
| <b>IHK Lippe</b>  |       |
| <i>Salat „Apfelsine“</i>  |       |
| <i>Lammlachs mit Zuckerschotensalat mit Sesam und Kartoffelgratin</i>               | 14    |
| <i>Sommerlich-Süßer Erdbeerflammkuchen mit Basilikumousse</i>                       | 15    |
|   | 17    |
| <br>  |       |
| <b>Schwering &amp; Hasse</b>  |       |
| <i>Kalte Melonensuppe mit Frischkäse, Honig und Haselnusskrokant</i>                |       |
| <i>Rinderfilet mit Erdbeer-Pfeffersause, grüner Spargel und Süßkartoffel-Pommes</i> | 18    |
| <i>„Legumina“ (Zitronenwolke)</i>   | 19    |
|   | 20    |
| <br>  |       |
| <b>Kommunales Integrationszentrum</b>   |       |
| <i>Auberginen-Schinken-Mozzarella-Röllchen in Tomatensauce</i>                      |       |
| <i>„Magyar tavaszi gulyásleves“ (Ungarische Gulaschsuppe)</i>                       | 21    |
| <i>Gefüllte Feigen an türkischer Creme</i>  | 22    |
|   | 23    |



## Kirgisische Gemüsesuppe „Karakol“

**Suppe - Zutaten:** 1 Blumenkohl, 5-6 Kartoffeln, 3 Möhren, 2 Zwiebeln, 2 Liter Gemüsebrühe, 400g Schmelzkäse, Salz, Pfeffer, 50g Schnittlauch

### Zubereitung:

Das Gemüse waschen bzw. die Möhren putzen, die Kartoffeln schälen. Alles in mittelgroße Stücke schneiden und in ca. 20 Minuten auf mittlerer Hitze in der Gemüsebrühe garkochen lassen. Anschließend pürieren. Nun den Schmelzkäse gründlich unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken, den Schnittlauch unterziehen und noch einmal kurz aufkochen lassen.

**Brot - Zutaten:** 900 g Weizenmehl, 300 g Roggenmehl, 300 g Dinkelmehl, 900 ml Wasser, 1,5 Hefewürfel, 4TL Salz

### Zubereitung:

Das Mehl mit Salz in einer Schüssel vermischen. Die Hefe in lauwarmen Wasser auflösen und hinzufügen. Wasser begeben und gut durchkneten. Teig in eingefettete Formen (idealerweise große Milchkaffeetassen mit ca. 12cm Ø) legen und 15-20 Min. gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei Umluft 180-200 Grad 25-30 Min. backen. Brote abkühlen lassen. Von der Oberseite einen ca. 1 cm dicken Deckel abschneiden (für Lachs-Bruschetta). Brot nun vorsichtig aushöhlen. (Tipp: aus dem Brotteig lassen sich ganz einfach schmackhafte Croûtons zubereiten. Brotteig würfeln und in heißem Öl oder Butterschmalz in einer Pfanne knusprig rösten.)



**Lachs-Bruschetta - Zutaten:** 10 Brotdeckel, 300g Räucherlachs, 1 Kleine Gurke, Kresse, 1 Schalotte, 1 Msp. ger. Zitronenschale, 2EL Limetten-/Zitronensaft, Salz, Pfeffer, 1 Knoblauchzehe, Olivenöl

### Zubereitung:

Den Lachs sehr fein würfeln und in eine Schale geben. Die Gurke schälen, vierteln und die Kerne mit einem scharfen Löffel entfernen und dann die Gurke sehr fein würfeln und zum Lachs geben. Die gewürfelte Schalotte wird ebenfalls dazugegeben und dann mit einer Schere die Kresse abschneiden und ebenfalls dazugeben. Alles gut vermengen, die geriebene Zitronenschale und den Limetten- bzw. Zitronensaft dazugeben, wieder vermengen und dann mit Salz und Pfeffer abschmecken und dann gut abgedeckt ca. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen. Zum Anrichten die Brotdeckel von einer Seite mit der Knoblauchzehe abreiben, mit etwas Olivenöl bepinseln und den Kresse-Lachs darauf anrichten und mit etwas Kresse dekorieren.



## Ravioli alla Appennino an Salbeibutter(gefüllt mit Steinpilzen und Ricotta)

### Zutaten für den Teig (10 Portionen):

700g Weizenmehl, 7  
Eier, 2 Prisen Salz, 2 EL  
Öl

### Zubereitung:

Das Mehl auf die Arbeitsfläche geben. Eine Vertiefung in die Mitte drücken und Eier, Salz und Öl hinzufügen. Alles zu einer Teigkugel formen. Teig durch eine Nudelmaschine walzen, um eine dünne Teigplatte zu erhalten. Die Teigplatte auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Mit einem Löffel die Füllung jeweils mit etwas Abstand zueinander auf eine Teighälfte setzen. Dann die andere Teighälfte der Länge nach über die Füllung klappen und die Raviolis mit einem Ausstecher ausschneiden.

### Zutaten für die Füllung:

500g Ricotta, 300g  
Steinpilze, Muskat,  
Salz, Pfeffer, 2 EL  
Olivenöl, 1 Knoblauch-  
zehe

### Zubereitung:

Die Ricotta mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss verrühren. Die Steinpilze und die Knoblauchzehe kleinhacken und mit dem Olivenöl anbraten. Etwas abkühlen lassen und mit der Ricotatmischung vermengen.

Für die **Salbeibutter** 80 g Butter in einer Pfanne zerlassen. Eine Knoblauchzehe und eine Hand Salbeiblätter feinhacken und zum Anbraten in die heiße Butter geben. Anschließend einen guten Schuss Weißwein zufügen und etwas köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

## Kirgisische Krautkrapfen

### Zutaten:

1 Chinakohl (klein)  
150g Mayonaise  
1EL Weißer Balsamico-  
Essig  
2 Beutel Salatdressing  
Paprika  
Etwas Salz, Pfeffer, Zu-  
cker, Knoblauch  
150g Fetakäse

### Zubereitung:

Die Blätter aus dem Kohl lösen und von zu dicken Strunkteilen befreien. Nun die Kohlblätter auf Küchentrepp ausbreiten und vorsichtig flachklopfen. Die Mayonaise und den Balsamicoessig mit wenig Salz, Pfeffer, Zucker und zerdrücktem Knoblauch verrühren. Mit der Mischung die Innenseite der Kohlblätter bestreichen. Den Fetakäse fein zerbröseln und in einer dünnen Schicht auf den Blättern verteilen. Nun die Blätter von der Strunkseite her aufrollen. Die Rollen in einer oder mehreren Schichten in eine entsprechend große Auflaufform legen. Das Salatdressing nach Anleitung vorbereiten und jeweils auf die Rollenschichten streichen. Nun die Rollen für ein paar Stunden beschweren (ggf. mit einer etwas kleineren Auflaufform). Anschließend das Gewicht entfernen und die Rollen kühlstellen.



## Lammkarré an Granatapfelsoße

**Zutaten  
(für 10 Personen):**  
30 Lammkarrés, Öl,  
Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**  
Lammkarrees parieren (Fettschicht entfernen). Das Öl in der Pfanne stark erhitzen. Das Fleisch von jeder Seite 2 Minuten anbraten. Anschließend mit Salz und Pfeffer würzen und heiß servieren.

**Zutaten Granatapfelsoße:** 2 Granatäpfel, 30 g brauner Zucker  
Speisestärke, Zitronensaft, 1 EL Grenadine

**Zubereitung:**  
2 Granatäpfel halbieren, Kerne vorsichtig herauslösen, Saft dabei auffangen. 1 EL Kerne beiseite stellen. Die restlichen Kerne mit dem Stabmixer ganz kurz anmixen, damit diese aufbrechen, mit einem Teigschaber durch ein Sieb streichen. Die Saftmenge auf 200 ml evtl. mit Wasser ergänzen. Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Granatapfelsaft ablöschen und einkochen lassen. Ggf. mit etwas in kaltem Wasser angerührter Speisestärke binden. Sauce mit Zitronensaft würzen und evtl. mit Grenadine verfeinern. Die Granatapfelkerne zufügen und die Sauce abkühlen lassen.



## Walnuss im Pflaumenmantel (Gruß aus Valentinas Garten)

Zehn getrocknete Pflaumen mit jeweils einem Walnussviertel füllen. Anschließend in einen kleinen Kochtopf legen, mit etwa 700 ml Kirschlikör übergießen. Auf dem Herd aufkochen und auf kleiner Stufe köcheln lassen

## Süße Grüße

### Babá con rum

#### Zutaten:

250g Mehl, 50g Zucker, 4 Eier, 100g Butter, 30g Hefe, Salz, Sirup, 150g Zucker, 100ml Rum, jew. 3g ger. Orangen- und Zitronenschale, 1l Wasser

#### Zubereitung:

Mehl mit einer Prise Salz, Hefe, Eiern und Butter vermischen. Zuvor Hefe in der warmen Butter auflösen. Teig in becherartige Förmchen (ca. 6cm h X 5cm Ø) füllen. Teig 15 - 20 Min. gehen lassen. Anschließend 30 - 35 Min. bei 180° backen. Während der Backzeit den Sirup zubereiten: Wasser im Topf mit dem Zucker, den geriebenen Schalen, dem Rum vermischen und zum Kochen bringen. Die backwarmen Babás in den Sirup eintauchen. Nach Belieben mit Sahne, Erdbeeren und Vanilleeis servieren.



### Fantazija sa Jagodama

#### Zutaten:

200g Schlagsahne, 200g Quark, 250g Mascarpone, 100g Zucker, 100g weiße Schokolade, 200g Kekse (Kaffeekringel), 1kg Erdbeeren

#### Zubereitung:

Die Sahne steif schlagen. Den Quark mit Mascarpone und dem Zucker verrühren. Diese zwei Massen zusammen zu einer Creme verrühren. Jetzt die Kekse zerkleinern, weiße Schokolade raspeln und die Erdbeeren in Stücke schneiden. Alles in ein Glas schichten. Erdbeeren mit der Creme bedecken anschließend mit Keksen und weißer Schokolade bestreuen.

### Sorbetto di Limone

Für das Sorbet 20 Zitronen pressen und mit 200g Puderzucker, 1. Pck. Vanillezucker und 1 Liter Wasser vermengen. Nach Geschmack auf gerne mit Limoncello verfeinern. Für 2 - 3 Std. ins Tiefkühlfach stellen und zwischendurch mehrmals durchrühren.

## Saté von der Seezunge auf Mango-Rettichsalat und Limetten-Vanille- Vinaigrette

### Zutaten für vier Personen:

8 Seezungenfilets, ohne Haut  
4 EL Sojasauce  
1 EL Currypulver  
2 EL Erdnussöl  
2 Bio Limetten  
2 TL brauner Zucker  
½ Vanilleschote  
1 Mango  
1 weißer Rettich  
3 EL Erdnussöl  
1 TL geröstetes Sesamöl  
1 Bund Schnittlauch  
je 1 TL hellen und dunklen Sesamsamen  
Pflanzenöl zum Ausbacken (etwa 300 ml)  
8 Wan Tan-Blätter  
3 Schalen Shiso Kresse

### Zubereitung:

Die Seezungenfilets abbrausen, trockentupfen und in eine flache Schale legen. Die Sojasauce mit dem Currypulver mischen und über die Seezungenfilets gießen. Abgedeckt 15 Minuten ziehen lassen. Eine Limette heiß waschen und trocknen. Die Schale dünn abreiben und den Saft beider Limetten auspressen. Limettensaft und -schale, Zucker und Vanillemark in einem Topf aufkochen, 1 bis 2 Minuten köcheln lassen. Topf beiseite stellen und kurz abkühlen lassen. Die Mango schälen, Fruchtfleisch vom Kern schneiden und in Streifen schneiden. Den Rettich waschen, schälen und in dünne Streifen schneiden. Den Rettich mit dem Limettensirup, dem Erdnuss- und Sesamöl mischen. Die Mangostreifen zugeben und behutsam unterheben. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Schnittlauch und Sesam zum Salat geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pflanzenöl in einem Topf erhitzen und die Wan Tan-Blätter darin einige Sekunden goldbraun und knusprig ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Seezungenfilets auf Holzspieße stecken und in einer Pfanne im heißen Öl knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Mango-Rettichsalat mit den Wan Tan-Blättern auf einer Platte verteilen, mit dem Dressing beträufeln. Die Seeteufel-Satés darauf legen und mit der Shiso Kresse bestreuen.



## Tafelspitz

### **Zubereitung:**

Zubereitungszeit ca. 30 Min.

Garzeit ca. 3 Std.

Zutaten für 6 Personen

2 l Rinderbrühe (oder Brühe mit Suppengrün und Knochen selbst aufsetzen)

1,5 kg Tafelspitz oder Rinderfilet

1 Stange Lauch (nur der weiße Teil)

3 Möhren

2 Petersilienwurzeln

200g Knollensellerie

1 Stange frischen Meerrettich

400g Sahne

### **Zubereitung:**

Die Brühe in einen großen Topf, in den das Fleischstück gut hineinpasst, aufkochen. Das Fleisch in die siedene Brühe legen und etwa 3 Std. darin bei schwacher bis mittlerer Hitze mehr ziehen als kochen lassen.

Inzwischen das Gemüse schälen, waschen und putzen, Lauch längs halbieren und in große Stücke schneiden. Zwiebeln, Möhren und Petersilienwurzel längs vierteln, Sellerie grob würfeln. Das Gemüse 45 Min. vor Ende der Garzeit zu Fleisch geben. Meerrettich kurz vorm dem Servieren schälen und reiben.

Zum Anrichten das Fleisch herausnehmen, in Scheiben schneiden und mit dem Gemüse, etwas Brühe und dem frisch geriebenen Meerrettich anrichten. Dazu passen grüne Sauce und selbstgemachte Kartoffelspiralen.



Das Dessert: Basilikumsorbet und Erdbeer- Rhabarber Consomme

## **Basilikumsorbet und Erdbeer- Rhabarber Consomme dazu Erdbeere Limonade**

### **Zutaten Basilikumsorbet:**

2 Blatt Gelatine  
250ml Wasser  
250g Zucker  
2 Töpfe Basilikum  
Saft von 3 Bio Zitronen  
1 Limette (abrieb)

### **Zubereitung:**

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Wasser mit Zucker aufkochen, köcheln lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. (Leuterzucker). Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und abkühlen lassen. Die Blätter von 2 Töpfen Basilikum abzupfen. Mit dem Läuterzucker, dem Saft der Zitronen und 3 Min. fein pürieren. In der Eismaschine cremig gefrieren

### **Rhabarber-Erdbeer-Consomme:**

400g Rhabarber  
100g Erdbeeren  
250ml Halbtrockener  
Sekt, 75g Zucker  
1 El Grenadinesirup  
1 Linkem, 4-5- frische  
Minzeblätter

### **Zubereitung:**

Rhabarber waschen und in kleine Stücke schneiden, die Erdbeeren waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. 2/3 des Rhabarbers mit Sekt, Zucker, Grenadinesirup und Limomensaft kochen lassen bis alles weich ist. Restlichen Rhabarber und Erdbeeren für die spätere Einlage zur Seite stellen. Alles durch ein Passiertuch oder ein Sieb pressen und zurück in den Topf geben. Rhabarberstückchen hineingeben und 3-4 Min. ziehen lassen. Anschließend die Erdbeeren hineingeben. Auf Eiswürfel abkühlen, Limonenschlage und Minze dazugeben und auf die Tiefen Teller verteilen. Den abgekühlten, gebackenen Teig in die Mitte setzen und mit einer großen Nocke Basilikumsorbet füllen. Rhabarber Erdbeer-Consomme außen herum anrichten. Das ganze mit Minzeblätter dekorieren.

### **Erdbeerlimo:**

Einfache und schnelle hausgemachte Erdbeer-Limonade Rezept, in den Mixer mit Zitronen, Erdbeeren und Honig gemacht. Ersetzen Sie Zitronen mit Limetten für Erdbeer-Limonade

### **Zutaten**

750g Erdbeeren, gewaschen und halbiert, 2 Zitronen, gewaschen und geviertelt,  $\frac{1}{2}$ -  $\frac{3}{4}$  Tasse Honig oder Agavendicksaft, 6 Tassen Wasser  
Crash - Eis, Fruchtstücken und / oder frische Kräuter für die Garnierung

### **Zubereitung:**

Mischen Sie die Erdbeeren, Zitronen und Honig mit 2 Tassen Wasser. Die Erdbeer-Zitronenmischung unterdrücken, die zusätzlichen 4 Tassen Wasser durch das Sieb geben. Geschmack und füge zusätzlichen Honig / Zucker hinzu, wenn nötig. Kalt über Eis servieren und mit Erdbeer-Scheiben, Zitronenscheiben und Kräutern garnieren.

## Oleg's Wassermelone

### Zutaten Fladenbrot „Tokotsch“:

7 g Trockenhefe, 50 g Butter, 150 ml Milch, 80 - 100 ml Wasser (abhängig vom Eiweiß), 10 g Salz, 15 g Zucker, 1 Ei (Eiweiß und Eigelb trennen), 500 g Weizenmehl, Sesam schwarz, Knoblauchöl

### Zutaten Ziegenkäse-Crème-brûlée:

70 g harter Ziegenkäse, 1 Zwiebel, (ca. 50 g), 8 EL Olivenöl, 100 ml Portwein, (weiß), 250 ml Schlagsahne, 5 Pfefferkörner, (schwarz), 2 TL Zitronenschale, (fein abgerieben, Bio), 1 Lorbeerblatt, (klein), Salz, Pfeffer, 4 Eigelbe, (Kl. M), 150 g Crème fraîche, Zucker (braun)

**Zutaten Melone:** 1 Chili, Honig, Meersalz, 1 kleine Wassermelone, 125 g Rucola, Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer

### Zutaten Pesto:

6 Macadamianüsse, 2 EL Mandelblättchen (20 g), 2 Bund Zitronenmelisse, 1 Limette, 8 EL Honig/Ahornsirup

**Zubereitung:** Milch erwärmen, Salz, Zucker und Hefe darin auflösen. Milch darf nicht zu heiß werden. Butter schmelzen, abkühlen lassen und mit Eiweiß zur Milch geben. Zutaten ordentlich vermischen und für 10 - 15 Min. im warmen ruhen lassen. Mehl sieben, Hefemilch und Wasser dazugeben, zu weichen Teig kneten und 1,5 - 2 Stunden ruhen lassen. Teig in Kugeln formen und für 30 Min. unter Frischhaltefolie ruhen lassen. Aus Kugeln Fladen formen und erneut für 15 Min. unter einem Küchentuch ruhen lassen. Mit Gabel in die Mitte des Fladens einstechen und Sesam verteilen. Fladen mit Eiweiß einpinseln. Im vorgeheizten Ofen (220°), 20 - 25 Min. backen. Fladen aus Ofen nehmen, mit Knoblauchöl bestreichen und unter einem Küchentuch abkühlen lassen. Ziegenkäse fein reiben. Zwiebel in feine Würfel schneiden. 1 EL Olivenöl in einer Sauce erhitzen, Zwiebeln darin glasig dünsten. Mit Portwein ablöschen und auf Hälfte einkochen lassen. Sahne, Pfefferkörner, 1 TL Zitronenschale, Lorbeer und 1 Prise Salz zugeben und bei milder Hitze 10 Min. kochen.

Eigelbe und Crème fraîche mit Schneebesen verrühren. Heiße Sahnemischung durch ein Sieb in eine Schüssel gießen, Ziegenkäse einrühren und unter Rühren schmelzen. Sahne-Käse-Mischung zur Crème-fraîche-Masse geben und vorsichtig unterrühren (dabei soll möglichst wenig Schaum entstehen, eventuell vorhandenen Schaum abschöpfen). Masse in 4 ofenfeste Förmchen füllen. In ein heißes Wasserbad stellen und im vorgeheizten Backofen bei 140 Grad auf der untersten Schiene 70 Min. stocken lassen. Förmchen aus Backofen nehmen und lauwarm abkühlen lassen. Crèmes gleichmäßig mit braunem Zucker bestreuen und mit Brenner hellbraun karamellisieren und vorsichtig aus der Form lösen.

Für Pesto die Macadamianüsse, Mandelblättchen und Zitronenmelisse sehr fein hacken. Den Sirup hinzufügen und mit dem Limettensaft abschmecken. Die Chili sehr fein hacken mit Honig und Salz zu einer Marinade verarbeiten. Wassermelone in ca. 2 cm-dünne Scheiben schneiden und daraus acht mehr oder weniger quadratische Stücke (ca. 8 x 8 cm) abteilen und Kerne entfernen. Die Stücke von beiden Seiten mit der Marinade bestreichen und in einer Grillpfanne grillen.

Rucola waschen und in einer Salatsoße aus Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren. Aus Balsamico Reduktion herstellen, die am Ende über die Melone geträufelt wird. Dazu Balsamico bei höchster Stufe einkochen, Auf dem Teller Pesto und im Wechsel Rucola mit der gegrillten Wassermelone stapeln. Auf der letzten Schicht Wassermelone das Crème-brûlée setzen.

## Tamara's Grill-Variationen

### Zutaten aznjici (gegrillte Fleischspieße):

500 g Lammlachse, Salz, Pfeffer, 3-4 EL Olivenöl, 2 Zwiebeln, Majoran und Thymian, 10-15 Lorbeerblätter

### Zutaten Gefüllte Paprika:

8 Bratpaprika (Pimentas), 40 g Ziegenjoghurt, 100 g Ziegenfrischkäse, ½ Bund Bärlauch, 1 Schuss Olivenöl, 1 Prise Salz, Pfeffer

### Zutaten Gemüsechips:

Zucchini, Kartoffeln, Olivenöl, Salz, Kräuter

### Zutaten Djuvec Reis:

200 gr weißer Langkornreis, 400 ml Wasser, 1 große (rote) Zwiebel, 2-4 Knoblauchzehen, 1 rote Paprika, 1 große Tomate, 100 gr Erbsen, 100 gr Ajvar (pikant-scharfe Gewürzpaste), 3 EL Tomatenmark, 1 EL Vegeta (kroatisches Gewürzsalz), 3 EL Butter, 3 EL Olivenöl, 1 EL rotes Paprikapulver, Salz, Pfeffer

**Zutaten Cevapcici:** 500 g Lammfleisch, 200 g Schweinebauch (ohne Schwarte), 1 Zwiebel, 15 g Salz, 2 TL schwarze Pfefferkörner, 1 TL Pimentkörner, 1 TL Wacholderbeeren, 1 kleine Sternanis, 1 kl. Lorbeerblatt, Rosmarinstiele



**Zubereitung Teil 1:** Zwiebeln grob würfeln. Das Fleisch in 2 x 2 cm Würfeln schneiden, salzen und pfeffern und mit Olivenöl einpinseln, mit den in Scheiben geschnittenen Zwiebeln in eine Schüssel geben. Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank stehen lassen. Am Grill-Tag die Fleischwürfel und Zwiebelscheiben aus der Marinade nehmen, auf Spieße stecken. Zwischen Kalb- und Schweinefleischwürfel je ein halbiertes Lorbeerblatt stecken. Über Holzkohlenglut grillen. Mit gehackten Zwiebeln bestreut servieren.

Für die Cevapcici mit sehr kaltem Fleisch arbeiten. Zwiebeln fein würfeln, farblos dünsten und vollständig abkühlen lassen. Das Fleisch in ca. 3 cm große Würfel schneiden und wieder kalt stellen. Die Gewürze in einer Pfanne rösten, bis sie zu duften beginnen. Mörsern und mit den Zwiebeln und dem Salz unter die Fleischwürfel mischen und alles gut verkneten. Das Fleisch in der Kühltruhe 2 Stunden marinieren. Das Fleisch zweimal durch die feine Scheibe des Fleischwolfs geben und in der Küchenmaschine 2 Minuten auf hoher Stufe kneten, damit das Brät eine gute Bindung bekommt. Fleisch in kleine Würstchen formen und grillen.

Den Ziegenfrischkäse temperieren lassen und mit dem Ziegenjoghurt glattrühren. Den Bärlauch blanchieren und zu einer Paste mixen. Mit der Crème vermischen und pikant mit den Gewürzen abschmecken.

## Zubereitung Teil 2:

Die Pimentos am Stielende abschneiden und das Kerngehäuse entfernen. In Olivenöl scharf anbraten und Röstaromen annehmen lassen. Dann mit der Crème füllen und warm legen. Zwiebel, Paprika, Tomate in sehr kleine Würfel schneiden und den Knoblauch durchpressen. Eine Pfanne erhitzen, die Butter darin leicht anbräunen und das Paprikapulver kurz mit anrösten. Das vorbereitete Gemüse mit in die Pfanne geben und das Ganze 2-3 Min. bei mittlerer Hitze schmoren. Ajvar, Tomatenmark, Gewürze, Reis und das Olivenöl dazu geben und anbraten. Wenn die Flüssigkeit verdampft, alles in einen Topf umfüllen und mit dem Wasser auffüllen. Der Djuvec bei geschlossenem Deckel und ganz schwacher Hitze, bei gelegentlichem Umrühren etwa 20 Min. köcheln. Nach der Hälfte der Garzeit die tief gefrorenen und angetauten Erbsen hinzufügen und weitere 10 Min. köcheln. Der Djuvec Reis ist fertig, wenn der Reis die Flüssigkeit weitestgehend aufgesogen hat und der Djuvec eine cremige Konsistenz aufweist. Für die Gemüsechips Ofen auf 140°C (Umluft) vorheizen. Gemüse putzen, schälen und in dünne Scheiben hobeln. Olivenöl mit grobem Salz sowie Kräutern oder Gewürzen gut vermengen. Die Gemüsechips dazugeben und mit Öl-Gewürz-Mischung mischen. Backbleche mit Backpapier auslegen und die Gemüsechips gleichmäßig verteilen. Chips dürfen nicht aufeinander liegen oder überlappen. Chips ca. 50 Min. backen. Die Ofenklappe zwischendurch immer mal wieder öffnen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Sollten die Chips nach den 50 Min. Backzeit noch zu weich sein, nochmals 10 - 20 Min. bei 80 °C backen. Den Reis zu kleinen Kugeln formen und mit den Fleischstücken auf einem Teller anrichten. Mit einer gefüllten Paprika und einigen Streifen Gemüsechips dekorieren.



Die Vorspeise: Oleg's Wassermelonen-Interpretation



Das Dessert: Daniel's Pickert-Kreation

# Daniel's Westfälischer Pickert



## Zutaten Kastenpickert:

1 kg Mehl, 250 ml Milch, 35 g Hefe, 250 g Rosinen, 5-6 Kartoffeln mittelgroß, 4 Eier, 3 EL Zucker, Prise Salz

## Zutaten Pflaumenkompott

30 g Zucker, 5 Pflaumen (ca. 500 g), 150 ml Orangensaft

## Zutaten Pflaumen-Marmelade:

1,25 kg gewaschene, entsteinte Pflaumen, 80 g aromatischer Honig, 350 g Gelierzucker (3:1), 2 Zimtstangen, Zwetschgenwasser

## Zubereitung:

Für den Vorteig die Hefe mit lauwarmer Milch verrühren. Etwas Mehl und Zucker dazugeben und den Hefeansatz 20 min. gehen lassen. Für den Kastenpickert den Ofen auf 175°C (Umluft) vorheizen. Die Kartoffeln schälen und fein reiben. Mehl, Eier, und die übrigen Zutaten sowie den Hefeansatz dazu geben und alles mit der Küchenmaschine gut kneten. Den Teig mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Platz gehen lassen. Wenn er sich verdoppelt hat, in eine gefettete Kastenform geben und noch einmal gehen lassen. Wenn der Teig die Oberkante der Kastenform erreicht hat, in den Ofen stellen und für 30-35 Minuten backen. Den gebackenen Kastenpickert aus der Form stürzen und auskühlen lassen. Die Pflaumen in kleine Würfel schneiden. Mit Honig, Gelierzucker und Zimt in einem Topf mischen. Unter ständigem Rühren bei starker Hitze zum Kochen bringen und 3 Min. sprudelnd kochen. 30 Sekunden vor Ende der Garzeit das Zwetschgenwasser dazu gießen und die Zimtstangen entfernen. Die Marmelade heiß bis zum Rand in vorbereitete Gläser füllen und verschließen. Die Gläser 5 Min. auf den Deckel stellen. Kühl und dunkel lagern. Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauskratzen. 50 ml Wasser mit Vanilleschote, Vanillemark und Zucker aufkochen und 2 Min. kochen lassen. Eigelbe mit etwas Salz und dem Vanillesirup im Schlagkessel über dem heißen Wasserbad mit dem Schneebesen dicklich-cremig aufschlagen. Das Wasser sollte nicht sprudelnd kochen, sonst gerinnt die Masse. Vanilleschote entfernen, die Creme in Eiswasser kalt schlagen. Sahne steif schlagen und unterheben. Kastenform (30 cm) mit wenig Öl ausstreichen und mit einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel auslegen. Er ist stabiler als Klarsichtfolie und reißt nicht so schnell. Parfait-Masse einfüllen und die Form auf den Tisch stoßen, damit die Luftbläschen entweichen. Masse mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 12 Stunden gefrieren lassen. Mindestens 15 Min. vor dem Servieren das Parfait aus dem Tiefkühler nehmen. Klarsichtfolie entfernen. Parfait aus der Form auf eine Platte stürzen. Gefrierbeutel abziehen und Parfait antauen lassen.

Pflaumen halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Restlichen Zucker in Topf karamellisieren. Mit Orangensaft auffüllen. 3 Min. kochen, bis Zucker gelöst ist. Pflaumen zugeben, aufkochen. 30 Min. ziehen lassen.

Den gebackenen Kastenpickert in Scheiben und dann in Würfel schneiden. In einer Pfanne Butter schmelzen und die Pickertwürfel goldbraun braten. Auf einen Teller etwas Pflaumen-Marmelade streichen und die gebratenen Würfel mit einer Scheibe Vanille-Parfait, dem Pflaumenkompott und wenigen Tropfen Rübekraut anrichten.

## Salat „Apfelsine“

### Zutaten:

150 g Reis  
1 Dose Forelle in Öl eingelegt  
1 Knoblauchzehe  
1 Apfel  
4 EL geriebenen Käse  
3 EL gehackte geröstete Erdnüsse  
½ Glas Mayonnaise  
1 kg Möhren  
Würzmischung für Fisch  
Salz  
Nelken, Peperoni und Chilischoten zum Garnieren

### Zubereitung:

Möhren grob reiben. Zum gekochten Reis die mit der Gabel zerdrückten Forellen und die fein geriebenen Äpfel, Käse sowie zerdrückten Knoblauch geben. Erdnüsse hinzufügen und alles mischen. Mit Salz, Würzmischung für Fisch und Mayonnaise abschmecken.

Handschuhe anziehen und mit Wasser benetzen. Dann aus der Reismasse Bällchen formen. Die Bällchen mit den geriebenen Möhren ummanteln, so dass keine hellen Lücken zu sehen sind.

Die Apfelsinen auf dem Teller anrichten und mit je einer Nelke verzieren. Mit Chilischoten und Erdnüssen dekorieren. Sofort servieren!



## Lammlachs mit Champignon-Cranberry-Sauce, Zuckerschotensalat mit Sesam und Pflaumen, dazu Kartoffelgratin

### Zutaten für den Salat:

Dressing:

3 EL Reissessig

6 EL Sesamöl

3 TL Sojasauce

3 TL Limettensaft

1,5 TL Honig

Salz

Salat:

2 Gurken

9 Pflaumen evtl. auch

Nektarinen

360 g Zuckerschoten

6 Stiele Koriander

6 Stiele Minze

6 EL Sesamsamen (geröstet)

3 TL Chiliflocken



### Zubereitung Salat:

Reissessig, Sesamöl, Sojasauce, Limettensaft und Honig vermischen. Dressing mit Salz abschmecken. Die Gurken waschen und schräg in sehr dünne Scheiben schneiden. Die Pflaumen/Nektarinen waschen, Steine entfernen und in dünne Spalten schneiden. Die Gurken und die Pflaumen in der Vinaigrette marinieren.

Wasser in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Die Zuckerschoten kurz darin blanchieren, dann mit eiskaltem Wasser abschrecken. Koriander und Minze hacken.

Vor dem Anrichten die Zuckerschoten mit in die Vinaigrette geben und alles kurz durchmischen.

Den Salat anrichten, mit den Sesamsamen und den Chiliflocken bestreuen. Unmittelbar vorm Servieren die frischen Kräuter über den Salat streuen.

**Lammlachs:**

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Lammlachse scharf anbraten. Danach in Alufolie wickeln und kurze Zeit im heißen Ofen ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Zutaten für die Champignon-Cranberry-Sauce:**

800 g braune Champignons  
6 Schalotten  
120 g Cranberries  
500 ml kräftigen Rotwein  
200 ml Orangensaft  
250 ml Rinderfond  
20 g Butterschmalz  
3-4 Zweige Thymian  
Salz, Pfeffer

**Zubereitung:**

Champignons putzen und vierteln; Schalotten schälen, halbieren und klein würfeln und in einem Topf/einer Pfanne mit dem Butterschmalz anrösten; Champignons und Cranberries zugeben, mit Wein, Orangensaft und Fond ca. 20 Min. bei mittlerer Hitze einköcheln lassen; Thymianblätter zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Evtl. mit etwas Stärke oder kalter Butter binden.

**Zutaten Kartoffelgratin:**

500 g Parmesan  
800 g Mozzarella  
700 g Sahne und Milch gemischt  
20 große Kartoffeln  
Butter für die Form  
Salz, Pfeffer und Muskat zum Würzen

**Zubereitung:**

Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Parmesan reiben. Mozzarella reiben oder klein schneiden. Feuerfeste Form mit Butter ausstreichen. Rohe Kartoffelscheiben in der Form aufeinander-schichten (nicht zu eng). Den Käse gleichmäßig darüber geben. Das Sahne/Milch-Gemisch mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen und darüber schütten. Im vorgeheizten Backofen (mittlere Schiene) bei ca. 180 Grad etwa eine Stunde backen, bis die Kartoffeln gar sind.



Das IHK-Team wünscht Guten Appetit!

## Sommerlich süßer Erdbeer-Flammkuchen mit Basilikumousse

### Zutaten für den Flammkuchen:

Ca. 800 g Flammkuchenteig (selbst gemacht oder fertig aus dem Kühlregal)  
 1000 g Erdbeeren  
 200 g Schmand  
 200 g Crème fraiche  
 6 EL Aceto Balsamico  
 2 Päckchen Vanillinzucker  
 5 EL Pinienkerne  
 200 g Blaubeeren  
 Basilikumblätter zur Dekoration

### Zutaten für die Basilikum-Mousse:

750 ml Buttermilch  
 150 g Zucker  
 3 - 4 Pck. Vanillinzucker (nach Geschmack)  
 2,5 Limetten (Saft und Abrieb)  
 Ca. 10 EL Basilikum  
 13 Blatt Gelatine  
 500 ml Sahne

### Zubereitung

Für die Mousse Buttermilch, Zucker, Vanillinzucker, Limettenschale und -saft sowie 8 EL klein geschnittene Basilikumblätter verrühren. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, auflösen und unterziehen. Sahne steif schlagen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, vorsichtig unterheben und ca. 3 - 4 Stunden kaltstellen.

Backofen auf 220 Grad vorheizen. Back-

blech mit Backpapier auslegen. Flammkuchenteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Crème fraiche und Schmand verrühren und Flammkuchen damit bestreichen. Im heißen Ofen ca. 10 Minuten backen.

Erdbeeren in Scheiben schneiden. Balsamico mit Vanillinzucker verrühren. Erdbeeren dazugeben, vermengen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Erdbeeren auf dem Flammkuchen verteilen. Ofen auf Grillfunktion stellen und Flammkuchen erneut ca. 2 - 3 Min. backen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl rösten. Mit Blaubeeren, Basilikumblättern auf dem Flammkuchen verteilen. Mousse mit Hilfe von zwei Esslöffeln zu Nocken formen und zu dem Flammkuchen servieren.



## Kalte Melonensuppe mit Frischkäse, Honig und Haselnusskrokant

### Zutaten (für 2 Personen):

5 Charantais-Melonen, (ca. 450 g)  
Limettensaft  
Agavendicksaft  
10 EL Honig  
10 EL Haselnüsse gehackt  
10 TL körniger Frischkäse  
etwas Zimt

### Zubereitung:

Die Melone halbieren und entkernen, dann klein schneiden und für eine Stunde ins Gefrierfach legen. Die Suppentasse ebenfalls.  
Inzwischen den Honig in einer Pfanne langsam erhitzen und die Haselnüsse darin unter ständigem Rühren leicht karamellisieren lassen. Dann auf einem Butterbrotpapier geben und etwas auseinander ziehen und erkalten lassen.  
Die Melone nun fein pürieren und mit Limetten- und Agavensaft fein abschmecken.  
Die fertige Suppe nun in die gut gekühlte Suppentasse geben, mit einem Klecks Frischkäse garnieren, etwas Zimt drauf und den Honig - Haselnuss Krokant dazu reichen.



# Rinderfilet mit Erdbeer-Pfeffersauce, grünem Spargel und Süßkartoffel-Pommes mit Majo



## Für das Rinderfilet:

20 kleine Rinderfiletsteaks; Öl; roter Kampotpfeffer; Fleur de Sel

## Für die Erdbeer-Pfeffer-Soße:

5 TL Tellicherry-Pfeffer  
1250 g Erdbeeren, gewürfelt; 750 ml Weißwein; 30 EL Balsamico;  
5 Schuss Limoncello;  
Rohrohrzucker; Piment d'Espelette; Salz

## Für die Süßkartoffel-Pommes:

5 große Süßkartoffeln; Öl; Salz

**Für den Grünen Spargel:** 2,5 Bund grüner Spargel, Butter, Salz



## Zubereitung:

Backofen auf 80 Grad vorheizen. In einer Pfanne Öl erhitzen, das Rinderfilet darin von allen Seiten scharf anbraten und im Backofen zu Ende garen lassen.

2/3 der gewürfelten Erdbeeren zusammen mit dem angestoßenen Pfeffer in den Bratenfond geben und ca. 3 Min. mit anrösten, mit dem Weißwein und Balsamico ablöschen, auf kleiner Flamme reduzieren lassen und mit Salz, Piment d'Espelette, Zucker und Limoncello abschmecken. Kurz vor Servieren die übrigen Erdbeeren unterheben.

Den Spargel schräg in kleine Stücke schneiden, die Spargelspitzen extra legen. In einer Pfanne Butter aufschäumen und darin die Spargelstücke ca. 6 Min. unter Schwenken braten, in den letzten zwei Minuten die Spitzen dazugeben.

Das Eigelb mit dem Senf in eine Schüssel geben. Mit dem Schneebesen verschlagen und erst tropfenweise und dann in einem dünnen Strahl das Öl dazugeben und rühren. Wichtig: Zutaten müssen die gleiche Temperatur haben.

Nun den geriebenen Knoblauch, den Limettenabrieb und den gehackten Koriander unterheben und mit Salz und Limettensaft abschmecken.

Die Süßkartoffeln schälen und in Pommes schneiden. Diese dann in 180 Grad heißem Öl in der Fritteuse ca. 8 -9 Minuten frittieren, gut abtropfen lassen und dann salzen.

Die Filetsteaks auf einem Teller anrichten. Die Erdbeer-Pfeffer-Sauce dazugeben, die Spargel daneben anrichten. Die Pommes auf einem Extra-Teller anrichten und die Majo in Portionsförmchen geben dazu stellen. Den gestoßenen Kampotpfeffer und das Fleur de Sel zum Selbstwürzen auf den Tisch stellen.



## Zitronenwolke (Legumina)

### Zutaten (für 10 -12 Personen):

12 Eier  
1,5 Gläser Puderzucker  
3 Zitronen  
Gelatine (Pulver)  
Götterspeise (Zitrone)  
3 Schlagsahne  
Minze

### Zubereitung:

Eier schlagen und Eiweiß und Eigelb voneinander trennen. Das Eiweiß fest mit dem Mixer schlagen. Das Eigelb mit dem Puderzucker und dem gepressten Zitronensaft ebenfalls mit dem Mixer schaumig schlagen.

Gelatine/Götterspeise im warmen Wasser auflösen. Die Schlagsahne mit dem Mixer fest schlagen. Danach alle Produkte zusammen mischen und abschmecken. Im Glas oder Schale anrichten und kalt stellen.

Vor dem Servieren mit Minze dekorieren.



## Auberginen-Schinken-Mozzarella-Röllchen in Tomatensauce

### Zutaten:

6 - 8 frische Tomaten  
2 - 3 Esslöffel Tomatenmark  
500 ml Gemüsefonds  
6 - 8 Auberginen  
600 g Rinder-/Lammschinken  
1 Zwiebel  
2- 3 Knoblauchzehen  
300 ml Rotwein  
4 -5 Kugeln Mozzarella  
1 Topf frisches Basilikum  
250 ml Sahne  
Olivenöl; Salz; Pfeffer  
Mediterrane Kräuter

### Zubereitung:

Für die **Sauce** Knoblauch und Zwiebeln mit ein wenig Zucker in Olivenöl glasieren. Anschließend etwas Tomatenmark zugeben, mit Rotwein ablöschen. Die geschälten Tomaten und Gemüsefonds hinzugeben, ca. 10 min köcheln lassen. Danach pürieren und passieren. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern abschmecken. Mit einem Schuss Sahne verfeinern.



Für die **Röllchen** Auberginen längs in dünne Scheiben schneiden. In Olivenöl kurz anbraten und abkühlen lassen. Anschließend mit einer Scheibe Schinken, ein bis zwei Scheiben Mozzarella und drei bis vier Blättchen Basilikum belegen. Zu einem Röllchen rollen und mit einem Zahnstocher fixieren.

Die Röllchen in eine Auflaufform geben, die Form mit der Tomatensauce auffüllen und im Backofen bei ca. 100 Grad ca. 10 min ziehen lassen. Dabei darauf achten, dass der Mozzarella nicht zu flüssig wird.

Das Gericht kann direkt in der Auflaufform, garniert mit frischen Tomaten und Basilikum serviert werden. Als Beilagen sind Reis, Ciabatta oder Baguette zu empfehlen.

## **(Frühlings-)Gulaschsuppe mit Überraschungsbeilage** **Magyar tavaszi gulyásleves** **(nach original ungarischem Familienrezept)**

### **Zutaten:**

1 kg Fleisch, gewürfelt (Rind); 2 Zwiebeln; 3 frische Tomaten; 3 frische Paprika; ½ kg frische Erbsen; ½ kg Möhren; ½ Zeller; 2 Petersilienwurzeln; frisches Petersiliengrün; 5 Knoblauchzehen; 6 EL Sonnenblumenöl; 2 EL Paprika Pulver; 2 EL Paprikakreme; 2 EL Gulaschkreme; 2 EL Tomatenmark; 6 Kartoffeln; 1/2 TL Cayennepfeffer; 1/2 TL Salz; 2 Lorbeerblätter; 2 1/2 g Majoran, gemahlen; 1/2 TL Kümmel, gemahlen; 1/2 TLMuskatnuss, gemahlen; 1/2 TL Pfeffer, gemahlen; Getrocknete oder frische scharfe Paprika



### **Zubereitung:**

In einem Topf etwas Öl erhitzen, das Fleisch in kleine Würfel schneiden, Zwiebeln anbraten Tomatenmark und Paprika kurz mitbraten, das Fleisch zum Zwiebeln geben. Ungarisches Gulaschgewürz Paprika, Salz, Kümmel, Majoran und Muskatnuss da zu geben. Den Bratensatz nach und nach mit dem Wasser ablöschen, mit den Gewürzen unter das Fleisch mischen. 1 Stunde köcheln lassen. Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Petersilien und Erbsen zugeben, weitere 90 Minuten bei milder Hitze köcheln lassen. Suppe ev. mit Gewürzen nochmals abschmecken.

## Gefüllte Feigen an türkischer Creme

### Zutaten:

15 Feigen; 2 Pck. Walnüsse; 3x Butter; 3 Liter Milch; 2 kg Zucker; 500 gr. Mehl zum Andicken; 200 gr. Braunen Zucker

### Zubereitung:

Frische Feigen werden mit einem Messer geritzt bzw. trockene Feigen werden in Wasser eingelegt, nachdem sie vorher eingeritzt worden sind. Die Walnüsse kommen in eine beschichtete Pfanne, in der sie geröstet werden. Nach dem Abkühlen der Nüsse werden die Feigen mit den Walnüssen befüllt und eine Auflaufform mit sehr wenig Wasser gegeben. Anschließend werden die Feigen großzügig mit braunem Zucker bestreut. Die Feigen kommen bei 150 Grad auf mittlerer Schiene in den Ofen bis der Zucker schön karamellisiert ist.

Für die türkische Creme stellt man eine Mehlschwitze her und löscht diesen mit Milch und Zucker ab. Schließlich muss man die Creme rühren bis sie dickflüssig wird. Auf einem Teller die Creme geben und inmitten der Creme die Feige setzen. Einige Walnüsse zum Garnieren verwenden.



# Danksagungen

Ein großes Dankeschön geht hier an alle Teilnehmer und den zugehörigen Unternehmen der diesjährigen Kocholympiade, die erfolgreich teilgenommen haben und den Charakter der Veranstaltung maßgeblich geprägt haben.

Ein besonderer Dank geht an die Sponsoren:

Privatbrauerei Strate Detmold GmbH & Co. KG

Staatlich Bad Meinberger Mineralbrunnen GmbH & Co. KG

Volksbank Paderborn-Höxter-Detmold eG

...und im Besonderen an das Felix-Fechenbach-Berufskolleg Detmold



**GILDE**



Industrie- und Handelskammer  
Lippe zu Detmold



Kommunales  
Integrationszentrum  
Kreis Lippe



# **Impressum**

## **Herausgeberin**

Industrie- und Handelskammer Lippe zu Detmold  
Leonardo-da-Vinci-Weg 2  
32760 Detmold  
Telefon: 05231 7601-0  
Fax: 05231 7601-57  
E-Mail: [ihk@detmold.ihk.de](mailto:ihk@detmold.ihk.de)  
Internet: [www.detmold.ihk.de](http://www.detmold.ihk.de)

Soweit nicht anders vermerkt, stammen die Texte und Fotos der Rezepte von den Teammitgliedern der teilnehmenden Unternehmen der Kocholympiade Lippe 2017.

## **Satz und Gestaltung**

Christina Flöter  
(Projektkoordinatorin Verantwortungspartner für Lippe),  
IHK Lippe zu Detmold

Juni 2017



# Lipper können alles.

Aber nichts  
ohne Dich.

---

**Wir sorgen für Deine Ausbildung.**

Du kannst Dich in Lippe zwischen mehr als 100 Berufen entscheiden. Ob technisch oder kaufmännisch – schau doch mal rein. Und zwar in die IHK-Lehrstellenbörse. Tagesaktuell gibt's tolle Ausbildungsangebote.

Mehr erfahren unter: [www.ihk-lehrstellenboerse.de](http://www.ihk-lehrstellenboerse.de)

**Industrie**  
Zukunft in Lippe





**Nähere Informationen zu den  
Verantwortungspartnern Lippe:**

**[www.verantwortungspartner-lippe.de](http://www.verantwortungspartner-lippe.de)**