



🕒 40 min

★★★★★(0)

Rezept Gratinierte Jakobsmuschel

Gratinierte Jakobsmuscheln machen jeden besonderen Anlass zu einem Einmalige



Zutaten für 2 Personen

1 gehäufte EL Butter / 4 EL Mehl / 0.25 l Milch / 60 g Saint Albray mild & würzig / Salz / Cayennepfeffer / Muskatnuss / 300 g frischer Blattspinat / 200 g Jakobsmuschelfleisch / Fett für die Form

Zubereitung Gratinierte Jakobsmuschel

1. Zum Backen der gratinierten Jakobsmuscheln den Backofen auf 200 °C vorheizen. Für die Sauce die Butter in einem kleinen Topf aufschäumen lassen, das Mehl unterrühren. Die kalte Milch dazugießen, unter Rühren aufkochen. Saint Albray in kleine Stücke schneiden, in der heißen Sauce schmelzen lassen. Die Sauce mit Salz, Cayennepfeffer und Muskatnuss abschmecken.
2. Den Spinat putzen, gründlich waschen und abtropfen lassen. Einen großen Topf erhitzen, tropfnassen Spinat darin zusammenfallen lassen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. In eine Schale geben und mit zwei Drittel der Sauce verrühren. Spinat in eine gefettete, ofenfeste Auflaufform geben.
3. Das Jakobsmuschelfleisch kalt abbrausen und trockentupfen, salzen und pfeffern und auf den Spinat geben. Die restliche Käsesauce darüber geben. Jakobsmuscheln im Backofen in 12-15 Min. goldgelb überbacken.

Tipp: Das Rezept für die gratinierten Jakobsmuscheln kann auch mit Sepia zubereitet werden.

Nährwerte pro Person

Brennwert: 1605 KJ / 385 Kcal

Eiweiß: 24 g

Fett: 24 g

Kohlenhydrate: 17 g



🕒 1:30 Std.



Rezept Flammkuchen au Calvados

Flammkuchen mit Apfel und Käse - himmlisch

Zutaten für 4 Personen

Für den Teig

250 g Mehl / 0.5 Würfel Hefe / 0.5 TL Zucker / Salz / 2 EL Sonnenblumenöl

Für den Belag

250 g Hähnchenbrustfilet / 3 EL Olivenöl / Pfeffer / 2 EL Calvados / 200 g saure Sahne / 1 großer roter Apfel / große rote Äpfel / 125 g Saint Albray mild & würzig / einige Salbeiblättchen / etwas grober Pfeffer

Zubereitung Flammkuchen au Calvados

1. Backofen auf 250 °C vorheizen. Für den Hefeteig das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Den Zucker darüber streuen. Die Hefe mit 100 ml lauwarmem Wasser und etwas Mehl vom Rand zu einem Vorteig verrühren. Mit einem Küchentuch bedeckt an einem warmen Platz 15 Min. gehen lassen.
2. Zum gegangenen Vorteig 1/2 TL Salz, 2 EL Öl und 4-5 EL lauwarmes Wasser geben. Zuerst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen einen elastischen Hefeteig kneten. Abgedeckt weitere 45-60 Min. an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich das Teigvolumen verdoppelt hat.
3. In der Zwischenzeit für den Belag das Hähnchenfleisch kalt abspülen, trockentupfen und in Streifen schneiden. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, Hähnchenfleisch darin rundherum kräftig anbraten. Salzen und pfeffern. Mit dem Calvados ablöschen, beiseite stellen.
4. Die saure Sahne mit Salz und Pfeffer würzen. Den Apfel waschen, trockentupfen, entkernen und quer in ganz dünne Scheiben schneiden. Saint Albray in Stücke schneiden. Zwei Backbleche mit Backpapier belegen.
5. Den Teig mit den Händen auf der bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, in 2 Portionen teilen und zu zwei großen dünnen Teigfladenausrollen. Die Teigfladen auf die Backbleche legen und mit saurer Sahne bestreichen. Mit den Hähnchenstreifen, Apfelscheiben und Saint Albray belegen. Mit restlichem Olivenöl beträufeln und mit grobem Pfeffer verfeinern. Im Backofen auf der unteren Schiene in ca. 15 Min. knusprig backen. Herausnehmen und mit Salbeiblättchen bestreuen.

Nährwerte pro Person

Brennwert: 1300 KJ / 310 Kcal

Eiweiß: 16 g

Fett: 15 g

Kohlenhydrate: 27 g



🕒 35 min

★★★★★(3)



Rezept Linsensalat piquante

Himmlicher Linsensalat - mit Käse und Walnüssen

Zutaten für 4 Personen

400 g grüne Linsen (Puy-Linsen) / 1 Zwiebel/n / 2 Lorbeerblatt/Lorbeerblätter / 150 g Saint Albry mild & würzig / 150 g geräucherten Schinkenspeck / 4 Schalotte/n / 4 Stängel Petersilie / 5 EL Olivenöl / 5 EL Nussöl / 2 EL Weißweinessig / 1 EL scharfer Senf / Salz / Pfeffer / 8 Walnüsse

Zubereitung Linsensalat piquante

1. Die Linsen verlesen, waschen, in kaltes Wasser geben und mit einer ganzen, geschälten Zwiebel und den Lorbeerblättern etwa 20 Minuten kochen.
2. In der Zwischenzeit den Schinkenspeck fein würfeln und anbraten. Die Schalotten schälen und fein hacken. Oliven- und Nussöl, Weißweinessig und Senf zu einer Vinaigrette verrühren und die Schalotten hineingeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie hacken und unterrühren.
3. Die Linsen abgießen und abtropfen lassen. Die Vinaigrette nach Geschmack unter die Linsen mischen, etwas abkühlen lassen. Den Saint Albry Käse würfeln und gemeinsam mit dem Schinkenspeck darüber geben. Mit Walnüssen garniert servieren.

Nährwerte pro Person

Brennwert: 4995 KJ / 1195 Kcal

Eiweiß: 36 g

Fett: 93 g

Kohlenhydrate: 44 g



🕒 30 min

★★★★★(3)



Rezept Kresserahmsuppe

Eine Kresserahmsuppe, die nicht nur schnell gekocht ist, sondern zudem noch lecker und vitaminreich ist.

Zutaten für 4 Personen

1 Schalotte / 250 g Kartoffeln / 200 g Knollensellerie / 1 EL Butter / 1 l Hühnerfond / 200 g Saint Albray mild & würzig / 2 Kästchen Kresse / Salz / Pfeffer / Muskatnuss

Zubereitung Kresserahmsuppe

1. Die Schalotte schälen und fein würfeln. Kartoffeln und Sellerie schälen und in Stücke schneiden. Die Schalotte in der heißen Butter glasig schwitzen. Kartoffel-, Selleriestücke und Hühnerfond dazugeben, aufkochen. Die Suppe 15 Min. kochen lassen.
2. Saint Albray in Würfel schneiden. Die Kresse von einem Kästchen mit einer Schere in die Suppe schneiden. Zwei Drittel der Käsewürfel zur Suppe geben, darin auflösen lassen, die Kresserahmsuppe pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Kresse vom zweiten Kästchen abschneiden, mit den restlichen Käsewürfeln auf die heiße Kresserahmsuppe geben und gleich servieren.

Tipp: In Tässchen passt die Suppe zu einem Brunch. Käse und Kresse zur Deko separat reichen.

Nährwerte pro Person

Brennwert: 1230 KJ / 290 Kcal

Eiweiß: 13 g

Fett: 20 g

Kohlenhydrate: 15 g



🕒 20 min

★★★★★(1)



Rezept Knusprige Kartoffel-Zucchini-Rösti

Thymian und Speck krönen diese Köstlichkeit

Zutaten für 4 Personen

200 g Zucchini / 300 g Kartoffeln / Salz / Pfeffer / 2 EL Butterschmalz zum Braten / 1 EL Öl / 4 dünne Speckscheibe/n / 120 g Saint Albay Portionen mild & würzig (4 Portionen) / einige Zweiglein Thymian

Zubereitung Knusprige Kartoffel-Zucchini-Rösti

1. Für die Rösti die Zucchini abspülen und trocknen. Zucchini und Kartoffeln grob raffeln, die Raspel mit den Händen gut ausdrücken und in einer Schüssel salzen und pfeffern.
2. In einer Pfanne etwas Butterschmalz erhitzen, jeweils ca. 2 EL Röstmasse hineingeben und etwas flach drücken. Insgesamt 4 große Rösti backen. Die Rösti von beiden Seiten in je 1-2 Min. goldgelb und knusprig braten. Herausnehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. Den Backofen auf 120° (Umluft 100°) vorheizen.
4. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Speckscheiben darin kurz knusprig braten, herausnehmen. Die Rösti auf ein Backblech legen und je eine Saint Albay Portion daraufgeben. Im heißen Ofen für 5 Min. erhitzen. Herausnehmen und mit je einer knusprigen Speckscheibe und Thymian anrichten.

Nährwerte pro Person

Brennwert: 1090 KJ / 260 Kcal

Eiweiß: 10 g

Fett: 19 g

Kohlenhydrate: 12 g



🕒 1:30 Std.

★★★★★(1)

Rezept Herzhaftes Lamm-Nudel-Gratin

Auflauf, Aufläufe, Gratins, überbacken, Ofengerichte, gratiniert, Hackfleisch, Lammfleisch, Lamm, Pasta, Nudeln, aus dem Ofen, im Ofen



Zutaten für 4 Personen

1 Zwiebel / 2.5 Knoblauchzehen / 3 EL Olivenöl / 400 g Lammhackfleisch / 100 ml Rotwein / 1 Packung (500 g) Tomatenstückchen / 200 ml Rinderfond / Salz / Cayennepfeffer / 2 TL gerebelter Oregano / 0.5 Bund glatte Petersilie / 400 g Nudeln (z.B. Penne) / 200 ml Sahne / 200 ml Milch / Muskatnuss / 1 Packung (200 g) Saint Albray mild & würzig / Fett für die Form

Zubereitung Herzhaftes Lamm-Nudel-Gratin

1. Backofen auf 200 °C vorheizen. Für die Füllung die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. In einer Pfanne das Öl erhitzen, das Hackfleisch darin krümelig anbraten. Zwiebel- und Knoblauchwürfel dazugeben und mit anbraten. Mit Rotwein ablöschen, einkochen lassen.
2. Tomatenstückchen, Fond und Gewürze dazugeben, aufkochen. Zugedeckt 20 Min. leicht köcheln lassen, dabei zwischendurch umrühren. Die Petersilie abspülen, trocken schütteln, Blättchen abzupfen, klein hacken, 1 EL davon beiseite stellen, den Rest unter die Füllung rühren. Füllung abschmecken.
3. Die Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser bissfest kochen, auf ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.
4. Für die Käsesahnesauce die Sahne, die Milch und etwas Muskatnuss aufkochen, 125 g Saint Albray klein schneiden, in die heiße Sauce geben und unter Rühren schmelzen lassen. Die Sauce pürieren und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken.
5. Eine große ofenfeste Form einfetten. Als unterste Schicht die Hälfte der Nudeln hinein geben, darauf die Hälfte der Hackfleischsauce verteilen, mit Nudeln und restlicher Hackfleischsauce bedecken. Die Käsesahnesauce darüber gießen. Restlichen Saint Albray mild & würzig in dünne Stücke schneiden und darauf verteilen. Den Auflauf im Backofen in 20-25 Min. goldgelb backen. Mit restlicher Petersilie bestreuen.

Tipp: Lässt sich vorbereiten und kalt stellen.

Die Garzeit im Backofen dann um ca. 10 Minuten verlängern.

Nährwerte pro Person

Brennwert: 3650 KJ / 870 Kcal
Eiweiß: 30 g
Fett: 43 g
Kohlenhydrate: 84 g



🕒 30 min



Rezept Gratinierte Steaks mit Calvadosrahm

Verführerisch, mit Apfel und Käse

Zutaten für 4 Personen

Für den Calvadosrahm

1 Schalotte/n / 1 EL Butter / 4 EL Calvados / 150 ml Rinderfond (aus dem Glas) / 200 g Sahne / Salz / Pfeffer

Für die Steaks

4 Rindersteak/s (à ca. 180 g) / 1.5 EL Öl zum Braten / 1 großer Apfel/große Äpfel / 150 g Saint Albray mild & würzig / einige Salbeiblättchen

Zubereitung Gratinierte Steaks mit Calvadosrahm

1. Für den Calvadosrahm die Schalotte schälen und fein würfeln. Die Butter erhitzen und die Schalottenwürfel darin goldgelb andünsten. Calvados hinzugießen und kurzeinkochen lassen. Rinderfond und Sahne dazugießen, aufkochen. In ca. 5 Min. etwas einkochen lassen, dann die Sauce mit dem Pürierstab mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Den Backofen auf 220 °C vorheizen. Die Steaks in einer Pfanne im heißen Öl von beiden Seiten scharf anbraten, salzen und pfeffern. Auf ein Backblech legen. Den Apfel waschen und trocknen, entkernen, dann quer in dünne Scheiben schneiden. Saint Albray in Scheiben schneiden. Die Steaks mit Apfel und Saint Albray belegen. Salbeiblättchen darauf verteilen. Das Backblech in den Ofen schieben und die Steaks ca. 5 Min. überbacken, bis der Käse zerlaufen ist. Die Sauce erwärmen und zu den Steaks reichen.

Tipp: Zu den Steaks mit Calvadosrahm passt hervorragend Kartoffelpüree.

Nährwerte pro Person

Brennwert: 2805 KJ / 670 Kcal

Eiweiß: 51 g

Fett: 45 g

Kohlenhydrate: 7 g



🕒 40 min

★★★★★(1)



Rezept Croûtes Forestières

Dieses herzhaftes Gericht erwärmt jeden noch kalten Winterabend.

Zutaten für 4 Personen

2 Packungen Saint Albay mild & würzig (à 200g), in Scheiben geschnitten / 30 g Butter / 1 mittelgroße Zwiebel/n, gehackt / 600 g Champignons, geputzt und in Scheiben geschnitten / 100 ml Weißwein / 100 ml Fleischbrühe / 1 Zweig Majoran, gehackt / 100 ml Sahne / 4 Scheiben Weißbrot / 8 Scheiben roher / geräucherter Schinken / 0.5 Bund Petersilie, gehackt / Salz / Pfeffer

Zubereitung Croûtes Forestières

1. Backofen auf 200 °C vorheizen. Zwiebeln in der Butter andünsten. Champignons zufügen und anbraten, bis alle Flüssigkeit verdunstet ist. Mit Weißwein und Fleischbrühe ablöschen und 5 Minuten einkochen lassen. Majoran und Sahne zugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Weitere 5 Minuten einkochen lassen, anschließend vom Herd nehmen, warm halten.
2. Eine feuerfeste Form mit den Brotscheibenauslegen. Zwei Drittel der Pilzmischung darübergeben. Mit den Schinkenscheiben belegen und die Käsescheiben darauf verteilen. Im Backofen gratinieren, bis der Käse schmilzt. Mit dem Rest der Pilzmischung und mit der gehackten Petersilie garnieren und sofort servieren.

Tipp: Für ein tolles Pilzaroma empfehlen sich getrocknete Morcheln!

Morcheln über Nacht in Wasser einweichen, aufschneiden, unter fließendem Wasser spülen. Die gewaschenen Pilze mit Küchenpapier abtrocknen und in die Sauce geben. Das Einweichwasser durch einen Filter abgießen, so dass Schmutzpartikelchen zurück bleiben und damit die Sauce verfeinern.

Nährwerte pro Person

Brennwert: 3055 KJ / 730 Kcal

Eiweiß: 41 g

Fett: 48 g

Kohlenhydrate: 38 g