

REZEPTE VON TOBI



Zubereitung:

- Couscous, Salz, Harissa, Pfeffer und Olivenöl in eine Schüssel geben und gut vermengen
- Gemüsebrühe und Butter aufkochen und heiß den Couscous übergießen, vermengen und mit Alufolie abdecken
- 30 Minuten abgedeckt ziehen lassen
- In der Zwischenzeit die Zucchini und die Spitzpaprika in Streifen schneiden
- In einer Pfanne anbraten und leicht mit Salz würzen
- Basilikum, getrocknete Tomaten, Knoblauch, abrieb der Limette und Olivenöl mit einem Mixer fein pürieren (ähnlich wie ein Pesto)
- Die Alufolie von der Schüssel nehmen und den Couscous mit einer Gabel auflockern
- Oliven in kleine Ringe schneiden
- Den Couscous, das Gemüse und das Pesto vermengen und die Oliven unterheben
- Die Petersilie fein hacken und oben zum Garnieren auf den Couscous Salat geben

Adlers Couscous Salat

Zutaten

Für ca. 8 Portionen:

- 500 g Couscous
- 500 g Gemüsebrühe
- 60 ml Olivenöl
- 50 g Butter
- 6 g Salz
- 2 g Harissa Pulver
- 3 g Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 3 Zucchini
- 3 Spitzpaprika
- 100 g Schwarze Oliven
- 100 g getrocknete Tomaten
- 2 Bund Basilikum
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Bund Petersilie
- Abrieb von einer Limette
- 100 ml Olivenöl
- Tobi-Essenz ***

REZEPTE VON TOBI



Zubereitung:

- Die 3 Kg Spargel schälen.
- Die Schale in einen Topf geben und mit Wasser bedecken, eine halbe Zitrone, etwas Zucker, eine flocke Butter und Salz in das Wasser geben.
- Den Topf mit der der Spargelschale zum Kochen bringen, ausschalten und 45 Minuten ziehen lassen.
- Den Brühe durch ein Sieb geben und die Brühe auffangen, die Spargel schalen sind jetzt Müll.
- Butter in einen Topf geben und leicht Braun werden lassen, das Mehl hinzugeben und gut verrühren bis keine Klümpchen mehr da sind.
- Die Spargelbrühe in den Topf geben und die 2 Liter Sahne hinterher.
- Ca. 30 Minuten Köcheln lassen damit der Mehl Geschmack verkocht.
- Zum Abschmecken der Suppe mixen wir die Creme Fraiche in die Suppe und schmecken Sie mit Zitrone und Salz ab.

Adlers Spargelcreme Suppe

Zutaten

Für ca. 8 Portionen:

- 3 Kg Spargel
- 1 Block Butter
- 1 Liter Sahne
- 2 Zitronen
- 200 g Creme Fraiche
- Salz, Zucker
- 50 g Mehl
- Tobi-Essenz ***

*Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen
Euer Tobi*

REZEPTE VON TOBI



Zubereitung:

- Die Zartbitter Schokolade in einer Schüssel auf einem Wasserbad langsam schmelzen.
- Die 11 Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, bis die Masse weiß ist.
- Die Sahne Steif schlagen.
- Unter die aufgeschlagenen Eier die geschmolzene Schokoladen heben und gut verrühren das keine Stückchen drin sind.
- Die Sahne vorsichtig unterheben.
- Mindestens 4 Std kalt stellen.

Adlers Schokoladenmousse

Zutaten

Für ca. 8 Portionen:

- 11 Eier
- 800 g Zartbitter Schokolade
- 100 g Zucker
- 1 L Sahne
- Tobi-Essenz ***

*Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen
Euer Tobi*

REZEPTE VON TOBI



Zubereitung:

- Die Gurken in feine Scheiben schneiden/reiben.
- Die Gurkenscheiben leicht salzen und zuckern und anschließend auf ein Sieb geben, damit sie Wasser verlieren.
- Die Crème fraîche mit Salz, Pfeffer und Estragon Essig abschmecken.
- Den Dill fein schneiden.
- Die abgetropften Gurken, die Crème fraîche und den Dill vermengen.
- Nochmals abschmecken.

Adlers Gurkensalat

Zutaten

Für ca. 8 Portionen:

- 4 Salatgurken
- 1 kleiner Bund Dill
- 250 g Creme Fraiche
- Salz, Pfeffer, Zucker, Estragon Essig
- Tobi-Essenz ***

*Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen
Euer Tobi*

Funfact: Der Gurkensalat ist das Lieblingsrezept von Tobis Mama :-)

*** Die Tobi-Essenz - die Liebe zum Detail - erfahren Sie nur bei uns im Restaurant

REZEPTE VON TOBI



Zubereitung:

- Die Hirschkeule in große Würfel schneiden.
- Zwiebeln in feine Würfel schneiden.
- Alle Gewürze mörsern.
- Das Fleisch mit den Gewürzen marinieren.
- Das Fleisch scharf in einem breiten Topf anbraten - wenn das Fleisch angeröstet ist, wieder aus dem Topf nehmen und beiseitestellen.
- In dem Topf die zwiebeln dunkel/Gold braten, Tomatenmark dazu geben und kurz anrösten.
- Mit Rotwein ablöschen und mit Orangensaft und Wildfond auffüllen.
- Das Fleisch dazu geben und für ca. 1 ½ Std. köcheln lassen.
- Zum Finalisieren die Preiselbeeren dazu geben und abschmecken.

*Guten Appetit und viel Spaß
beim Nachkochen
Euer Tobi*

Adlers Hirschgulasch

Zutaten

Für ca. 10 Portionen:

- 5 Kg Hirschkeule
- 3 Kg Weiße Zwiebeln
- 0,5 Liter Rotwein
- 1 Liter Orangensaft
- 100 g Tomatenmark
- 1 Liter Wildfond
- 400 g Preiselbeeren
- Tobi-Essenz ***

Gewürze:

- Piment 5 g
- Schwarzer Pfeffer 10 g
- Wacholder Beeren 5 g
- Lorbeer Blätter 3 Blätter
- Kreuzkümmel 3 g
- Fenchelsaat 3g
- Senfsaat 3 g
- Salz 100 g ca.