

Ofenhits



»Die beste Kochbuchserie«
World Cookbook Awards

Inhalt

[Frisch aus dem Ofen – Alles für die heißen Favoriten](#)

[Step by Step – Gut vorbereitet ist halb gebacken](#)

[Aufläufe, Gratins & Co.](#)

[Kartoffel-Apfel-Gratin mit Speckwürfeln](#)

[Auberginenaufauf mit Kartoffeln und Tomaten](#)

[Kartoffel-Rote-Bete-Gratin mit Bergkäse](#)

[Sellerie-Topinambur-Gratin mit gemischten Pilzen](#)

[Kürbisspalten mit Tomaten-Chili-Paste](#)

[Überbackener Chicorée im Schinkenmantel](#)

[Pastinakenaufauf mit Lauch und Möhren](#)

[Gemüseröllchen mit Käsecreme](#)

[Gefülltes Gemüse mit Couscous und Feta](#)

[Moussaka mit zweierlei Käse](#)

[Gefüllte Paprikaschoten mit Hackfleisch und Kidneybohnen](#)

[Lasagne mit Geflügelbolognese](#)

[Cannelloni mit Gemüsesauce](#)

[Überbackene Muschelnudeln mit Pilz-Käse-Füllung](#)

[Nudeltopf mit Brokkoli](#)

[Makkaroniaufauf mit Gemüse und Mortadella](#)

[Polentagratin mit Wirsing und Sardellen](#)

[Pilzgratin mit Tomatensud](#)

Zucchini gratin mit Raclettekäse

Kartoffelstrudel mit Möhren und Schinken

Gratinierter Spargel mit Parmaschinken

Ziegenkäsesoufflé mit Feigen und Portweinsirup

Fleisch, Geflügel & Fisch

Rinderfilet mit Käsekruste und Gemüse

Kalbskotelett mit Selleriekruste

Kalbsmedaillons in Morchelrahmsauce

Schweinemedallions mit Rosenkohl-Birnen-Auflauf

Krustenbraten mit Knoblauchschand

Lammfilet mit Kohlrabigratin

Kaninchenragout mit Blätterteighaube

Ganze Ente mit Rotweinzwiebeln und Feigen

Brathähnchen mit Schalotten

Hähnchenkeulen mit Paprikaschoten und Tomaten

Wolfsbarsch in der Salzkruste mit Safranrouille

Seeteufel auf buntem Tomatensalat

Kabeljaufilet mit Kartoffelpüreehaube

Zanderfilet mit Olivenkruste

Gratinierte Austern mit Kräuterbutter

Gefüllte Garnelen aus dem Ofen

Fisch-Garnelen-Strudel mit Aioli und Tomatensalat

Quiches, Tartes & Co.

Zwiebelquiche mit Kräutern und Frischkäse

Spargelquiche mit Lachs und Dill

Grüne Gemüsequiche mit Schafskäse

Radicchiotarte mit Mascarpone

Quiche lorraine auf klassische Art

Champignontarte mit Kräuterfrischkäse

Tartelettes mit Spinat und Thymian

Tartelettes mit Ziegenfrischkäse

Gedeckte Ricottatarte mit Spinat und Parmesan

Würzige Pie mit Möhren und Sellerie

Hackfleischtarte mit Zucchini und Mais

Blätterteigecken mit Mozzarella und Spinat

Tomatentörtchen mit Sardellen und Oliven

Pizza Margherita mit Mozzarella und Basilikum

Zwiebelpizza mit gratiniertem Ziegenkäse

Gefüllte Focaccia mit getrockneten Tomaten

Kartoffelbraten mit Schafskäse und Rosmarin

Flammkuchen mit Zwiebeln und Speck

Desserts & Mehlspeisen

Erdbeergratin mit Vanille und Rum

Gefüllte Pfirsiche auf Ricottacreme

[Zitrusgratin mit Orientgewürzen](#)

[Quarksoufflé mit Papayamus](#)

[Milchreisauflauf mit Schattenmorellen](#)

[Topfenpalatschinken mit Rumrosinen](#)

[Tiramisu-Soufflé mit Mandeln und Amaretto](#)

[Cranberry-Birnen-Crumble mit Schlagsahne](#)

[Schokoladentarte mit Vanillegranité](#)

[Apfel-Birnen-Tarte mit Sahneguss](#)

[Zwetschgen-Crumble mit Zimt und Marsala](#)

[Brotauflauf mit Vanille und Rhabarber](#)

[Arme Ritter mit Apfelmus](#)

[Dukatenbuchteln mit Vanille](#)

[Früchtepizza mit Vanillequark](#)

[Quarktörtchen mit Heidelbeeren](#)

[Pinienkern-Mandel-Clafoutis mit Himbeeren](#)

[Rezeptregister](#)

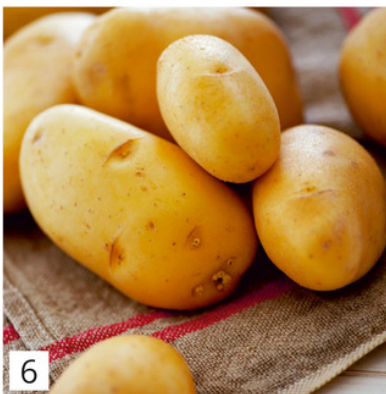
[Impressum](#)

[Bildnachweis](#)

Frisch aus dem Ofen

Alles für die heißen Favoriten

Was aus dem Ofen kommt, macht rundum satt und glücklich! Wichtig sind da natürlich auch die Zutaten. Aufläufe z. B. dienen längst nicht mehr nur der Resteverwertung vom Vortag. Gemüse ist nicht einfach eine Beilage, sondern nimmt gefüllt, gratiniert oder in Quiches gerne auch mal die Hauptrolle ein. Ganz nebenbei sorgt es dafür, dass Ofengerichte herrlich saftig werden. Für Überbackenes sind Eier, Sahne und unterschiedliche Käsesorten unverzichtbar. Zutaten wie Kartoffeln, Nudeln und Co. sind als Energielieferanten beliebt. Auch Fleisch, ganzes Geflügel, Fisch und Meeresfrüchte lassen sich im Ofen perfekt für eine größere Runde und Gäste zubereiten – oft besser als in der Pfanne. Fruchtig-süß wird es bei den Desserts mit Obst und Beeren.



1 MOZZARELLA wird aus Büffel- oder Kuhmilch hergestellt. Die Frischkäsekugeln reifen nur kurz und werden in Salzlake aufbewahrt. Mozzarella eignet sich gut zum Überbacken.

2 EIER sorgen in Kombination mit Sahne oder Milch bei Quiches und Aufläufen für die nötige Bindung beim Backen. Auch viele Süß- und Mehlspeisen enthalten Eier. Generell sollten Sie möglichst frische Eier verwenden.

3 HÄHNCHENKEULEN können gut im Ofen zubereitet werden. Dazu passen Knoblauch, Kräuter und Gemüse. Rohes Geflügelfleisch, egal ob tiefgekühlt oder frisch, sollte wegen der Gefahr von Salmonellen gründlich gewaschen werden.

4 EMMENTALER UND GRUYÈRE lassen sich gut reiben und sorgen bei Aufläufen und Co. mit ihrem kräftigen Geschmack für eine würzige Kruste. Ähnliche Eigenschaften haben auch andere Käsesorten wie Parmesan und Bergkäse.

5 ZUCCHINI sind häufig mit Auberginen, Paprikaschoten und Tomaten in mediterranen Gemüsemischungen enthalten. Auch solo steht die Kürbisart Ofengerichten gut zu Gesicht.

6 KARTOFFELN sind so vielseitig wie kaum ein anderes Gemüse. Als Gratin, mit Sahne und Käse überbacken, sind sie eine klassische Beilage zu Fleisch. Ergänzt durch Gemüse, eignet sich das Gratin auch als Hauptgericht. Für Aufläufe werden festkochende Sorten wie Sieglinde oder Nicola verwendet.

7 ÄPFEL machen süße Tartes und Mehlspeisen saftig und frisch. Aber auch in herzhaften Gratins können sie für eine fruchtige Überraschung sorgen. Birnen, Zwetschgen oder Beeren eignen sich ebenfalls hervorragend für Desserts aus dem Ofen.

CHAMPIGNONS gibt es im Handel meist als Zuchtchampignons zu kaufen. Man sollte die weißen oder braunen Pilze nur trocken putzen, nicht waschen, da sie sich sonst mit Wasser vollsaugen.

FISCH enthält viel Eiweiß und gilt als sehr gesund. Frische ist hier das A und O: Achten Sie bei ganzen Fischen auf rot

leuchtende Kiemen und eine intakte Haut. Filetfleisch sollte fest, elastisch und ohne Verfärbung sein.

HACKFLEISCH vom Rind, Schwein oder Geflügel erweist sich in Saucen als ideale Zutat für überbackene Pastagerichte und als perfekte Füllung, z. B. für Gemüse. Es sollte nach dem Kauf bald weiterverarbeitet werden.

NUDELN, wie z. B. Penne rigate, lassen sich wunderbar überbacken. Lasagneblätter oder Cannelloni müssen nicht einmal vorgegart werden, sondern können gefüllt bzw. geschichtet und mit Sauce übergossen direkt in den Ofen.

TOMATEN gehören in viele Aufläufe, auf Pizzen und in getrockneter Form auch in Pies oder auf Tartelettes. Für viele Ofengerichte lassen sich Tomaten aus der Dose verwenden. Gerade im Winter sind sie ein guter Ersatz, da frische Tomaten zu dieser Jahreszeit weniger Aroma haben.

Step by Step

Gut vorbereitet ist halb gebacken

Ob deftig, edel oder süß: Wenn es verführerisch aus dem Backofen duftet, kann keiner widerstehen! Der größte Vorteil der beliebten Ofen-Leckereien: Sie lassen sich gut vorbereiten. Allen voran stehen hier unkomplizierte Aufläufe und Gratins. In ofenfeste Formen geschichtet, kann man sie getrost sich selbst überlassen, sobald sie im Ofen sind. Die Vorbereitung von Fleisch, Geflügel und Fisch verlangt oft mehr Aufmerksamkeit, doch für zarte Filets und knusprige Krusten lohnt sich jeder Aufwand. Hefeteig für Pizza und Co. muss gut geknetet werden und braucht vor dem Backen genug Zeit und einen warmen Ort zum Gehen. Mürbeteig z. B. für Quiches mag es dagegen vorab kühl. Fix geht es mit Blätterteig: Fertig sind im Handumdrehen Pies, kleine Snacks und vieles mehr.

Ofenkartoffeln zubereiten



1 Den Backofen auf 190 °C vorheizen. 800 g kleine, festkochende Kartoffeln mit der Schale gründlich waschen, trocken reiben und längs halbieren.

2 Die Kartoffeln in einer Schüssel mit 1 bis 2 EL gehacktem Rosmarin, 2 angedrückten Knoblauchzehen und 2 EL Olivenöl mischen. Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen.

3 Mit der Schnittfläche nach unten auf einem Blech verteilen. Im Ofen auf der mittleren Schiene 30 bis 40 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit wenden.

4 Die Ofenkartoffeln in eine Schüssel geben und mit 1 TL abgeriebener Bio-Zitronenschale, etwas Zitronensaft, 1 EL Olivenöl und 1 EL gehackter Petersilie mischen.

Gemüsekuchen zubereiten



- 1 Auf der bemehlten Arbeitsfläche 300 g Blätterteig rund ausrollen. Eine eingefettete Springform mit dem Teig auslegen, dabei einen Rand formen.
- 2 1,3 kg Gemüse putzen, schälen bzw. waschen und klein schneiden. In kochendem Salzwasser kurz blanchieren. Mit Schinkenwürfeln und Tomaten auf dem Teig verteilen.
- 3 In einer Schüssel 3 Eier und 300 g Crème fraîche verquirlen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
- 4 Die Eiercreme über den Kuchen gießen. Den Gemüsekuchen im Ofen auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten backen.

Hefeteig für Pizza zubereiten



- 1 1/2 Würfel Hefe (21 g) zerbröckeln und in etwa 1/4 l lauwarmem Wasser auflösen.
- 2 In einer Schüssel 500 g Mehl mit 1 TL Salz mischen und in die Mitte eine Mulde drücken. Das Hefewasser und 4 EL Olivenöl hineingießen.
- 3 Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts kurz verrühren.
- 4 Dann auf der bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen zu einem glatten, elastischen Teig verkneten.
- 5 Den Teig in der Schüssel mit Frischhaltefolie oder einem Küchentuch zugedeckt an einem warmen Ort etwa 45 Minuten gehen lassen.
- 6 Den Hefeteig in Portionen teilen und auf der bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen. Die Teigmenge reicht für 4 Pizzen oder 2 Backbleche.



Aufläufe,
Gratins & Co.

Kartoffel-Apfel-Gratin

mit Speckwürfeln



Zutaten

2 säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
Saft von 1 Zitrone
500 g festkochende Kartoffeln
Fett für die Formen
100 g Frühstücksspeck
400 g Sahne
Salz
Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss
Currypulver
1 - 2 EL Butter

Zubereitung

Für 4 Personen

- 1** Den Backofen auf 150 °C vorheizen. Die Äpfel waschen, nach Belieben schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Die Apfelviertel in dünne Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln.
- 2** Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Vier kleine Gratinformen einfetten und die Kartoffel- und Apfelscheiben abwechselnd kreisförmig hineinschichten. Den Speck in sehr kleine Würfel schneiden und auf den Kartoffel- und Apfelscheiben verteilen.
- 3** Die Sahne mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Currypulver kräftig würzen und über das Gratin gießen. Im Ofen auf der mittleren Schiene 50 bis 60 Minuten garen.
- 4** Den Backofengrill einschalten. Die Gratins mit Butterflöckchen bestreuen und etwa 5 Minuten goldbraun überbacken.

Tipp

Wer auf den Speck verzichten möchte, kann das Gratin auch mit in Würfel geschnittenem gekochtem Schinken oder gehackten und gerösteten Sonnenblumen- bzw. Pinienkernen bestreuen.

Auberginenauflauf

mit Kartoffeln und Tomaten



Zutaten

800 g große festkochende Kartoffeln
Salz
2 kleine Auberginen
5 EL Öl
Pfeffer aus der Mühle
5 Tomaten
2 EL Butter
2 EL Mehl
1/2 l Milch
frisch geriebene Muskatnuss
2 Zweige Oregano
Fett für die Form

Zubereitung

Für 4 Personen

1 Die Kartoffeln mit der Schale gründlich waschen und in Salzwasser 15 Minuten kochen, sodass sie noch nicht ganz gar sind. Inzwischen die Auberginen putzen, waschen und längs in dünne Scheiben schneiden. Kräftig mit Salz bestreuen und 30 Minuten Wasser ziehen lassen. Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, möglichst heiß pellen und vollständig abkühlen lassen.

2 Die Auberginenscheiben abbrausen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Das Öl portionsweise in einer Pfanne erhitzen und die Auberginenscheiben darin nach und nach auf jeder Seite goldbraun anbraten. Die Auberginen auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Pfeffer würzen.

3 Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Kartoffeln längs in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen und ebenfalls in Scheiben schneiden, dabei die Stielansätze entfernen.

4 Für die Béchamelsauce die Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl darin unter Rühren anschwitzen. Nach und nach die Milch unter Rühren dazugießen. Die Sauce 5 Minuten einköcheln lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen.

5 Den Oregano waschen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen. Eine ofenfeste Form einfetten. Abwechselnd die Kartoffel-, Auberginen- und Tomatenscheiben dachziegelartig in die Form schichten. Die Béchamelsauce über das Gemüse gießen, die Oreganoblättchen und etwas grob gemahlene Pfeffer darüberstreuen.

6 Den Auberginenaufbau im Ofen auf der mittleren Schiene 30 bis 35 Minuten goldbraun überbacken. Nach Belieben mit Oregano garniert servieren.

Kartoffel-Rote-Bete-Gratin

mit Bergkäse



Zutaten

1 Knoblauchzehe
Fett für die Form
400 g festkochende Kartoffeln
300 g Rote Beten
ca. 200 g Sahne
1 EL Thymianblättchen
60 g geriebener Bergkäse
2 EL Crème double
Salz
Pfeffer aus der Mühle
frisch geriebene Muskatnuss

Zubereitung

Für 4 Personen

- 1** Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Den Knoblauch schälen. Eine ofenfeste Form mit der Knoblauchzehe einreiben und anschließend einfetten.
- 2** Die Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Spalten schneiden. Die Roten Beten putzen, schälen, waschen und ebenfalls in dünne Spalten schneiden (am besten mit Einweghandschuhen, da die Knollen abfärben). Die Gemüsespalten in der Form verteilen.
- 3** Die Sahne, den Thymian, den Käse und die Crème double verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und über die Gemüsespalten gießen. Das Gemüse sollte knapp bedeckt sein, bei Bedarf noch etwas Sahne angießen.
- 4** Das Kartoffel-Rote-Bete-Gratin im Ofen auf der mittleren Schiene 35 bis 40 Minuten goldbraun überbacken.