



KNOBLAUCH

KOCHBUCH

CLAUDIA DEWALD

NEUMANN-NEUDAMM

Inhalt



Knoblauch – berühmt und berüchtigt! .	5
Herkunft	6
Aussehen	7
Knoblauch aus dem eigenen Garten....	8
Der kleine, wilde Bruder: Bärlauch.....	9
Sorten.....	10
Die „Knoblauchfahne“	11
Knoblauch in der Heilkunde	12
Knoblauch	
als biologischer Pflanzenschutz	12
Kurioses rund um die Knolle	13
Mythen, Aberglaube & Legenden	14
<i>Vorspeisen und Snacks</i>	
Knoblauch-Chili-Gambas	20
Knoblauchcremesuppe	22
Mangoldsuppe	23
Weinbergschnecken auf Blattspinat...25	
Gratinierte Jakobsmuscheln.....26	
Knoblauch-Spaghetti.....27	
Bohnensalat mit Knoblauchdressing ..28	
Ofenspargel	
mit Black-Garlic-Vinaigrette	29
Mariniertes Schweinefilet	
auf glacierten Apfelingen	30

Nudelsalat mit Knoblauch.....	32
Gefüllter Knoblauch	33
Knoblauchschokolade	35
Knoblauchpflaumen auf Rosinenpüree	36

Dips und Aufstriche

Avocadocreme.....	40
Knoblauchdip.....	41
Aioli	42
Knoblauch-Käse-Aufstrich	43
Knoblauchketchup.....	44
Knoblauchsenf	45
Knoblauchbutter.....	47

Hauptgerichte

Gekochte Lammkeule	50
Steaks in Knoblauchmarinade.....	52
Knoblauch-Kartoffelgratin.....	53
Schlemmer-Toast	55
Gratiniertes Wildlachs.....	56
Miesmuscheln	59
Schollenfilets mit Ofengemüse.....	60
Schweinebraten mit Knoblauch-Honigglasur	63

Knoblauch-Zitronenhähnchen.....	64
Hackbällchen mit Tomatengemüse	67
Heringe in Curry-Knoblauchcreme	68
Rindergulasch.....	70
Kaninchen	71

Brot und Gebäck

Knoblauchschnecken	75
Knoblauchkuchen im Glas	76
Knoblauchbrot	79
Fladenbrot	80
Knoblauchbrötchen	81
Knoblauchmuffins	82
Stinkefüße	83

Auf Vorrat

Eingelegter Knoblauch.....	86
Knoblauch-Pesto	88
Knoblauch-Würzpaste.....	89
Knoblauch-Ingwer-Chutney.....	90
Knobi-Rub.....	91
Knoblauch-Öl.....	92
Confierter Knoblauch.....	93
Gerösteter Knoblauch	94
Knoblauchsalz.....	95

Vorspeisen und Snacks



Knoblauch-Spaghetti

400 g Spaghetti



Die Nudeln nach Packungsanweisung kochen und abschütten. Knoblauch schälen und pressen. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Knoblauch zugeben. Sobald er eine hellbraune Farbe annimmt, die Pfanne von der Herdplatte nehmen und das Öl über die Spaghetti gießen. Gut verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Dies ist ein Grundrezept, das sich mit Kräutern, Käse oder Tomatenstückchen etc. verfeinern lässt.

Variation: Durch Zugabe von gebratenen Hähnchenbruststreifen, Muscheln oder Thunfisch wird daraus ein Hauptgericht.

