

# Taste if Ireland

Ein, man könnte sagen, traditionell deutsches Gericht. Steak, verfeinert mit Kräuterbutter, und Bratkartoffeln.

Für die Steaks verwende ich irische Rumpsteaks, das Steak zu einem Gewicht von etwa 300 g.

Für die Beilage verwende ich Frühkartoffeln, die ich in Salzwasser gare, dann in Scheiben schneide und kräftig kross anbrate.

Ich bereite die Rumpsteaks medium zu, indem ich sie auf jeweils jeder Seite etwa 2 Minuten kross anbrate.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:761]

---

## **Gefüllte Schweineschnitzel mit pochierten Eiern**



Vor dem Garen

Ich hatte noch Schweineschnitzel vorrätig. Und entschied mich, sie zu füllen.

Für die Füllung verwende ich durchwachsenen Bauchspeck, Ingwer, Wurzel und Schalotte. Ich schneide die Zutaten in sehr kleine Würfel und gebe sie in eine Schüssel. Dann würze ich sie mit Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

In die Schnitzel gebe ich noch jeweils zwei Blätter Mini-Pak-Choi, die ich wiederum mit der Füllung fülle.

Die restliche Menge der Füllung brate ich mit den gefüllten Schnitzeln in Butter an. Dann lösche ich mir einem großen Schuss Weißwein ab und gare die Schnitzel etwa 15 Minuten zugedeckt.

Als Beilage bereite ich pochierte Eier zu.

[amd-zlrecipe-recipe:759]

---

# Honigmelone-Tarte



Leckere Tarte

Ich hatte eine Honigmelone vorrätig.

Und entschied mich, einfach eine einfache Tarte daraus zuzubereiten.

Wer möchte, kann auch gern mehr als eine Honigmelone verwenden, also z.B. zwei Honigmelonen. Die Füllmasse verträgt die größere Menge.

[amd-zlrecipe-recipe:760]

---

# Gefüllte, frische Pasta mit Kräutersaitlingen

Ein einfaches, frisches Gericht. Mit gefüllter Pasta. Und frischen Pilzen.

Ich hatte beim zubereiten leider in der Eile die Verpackung der Pasta weggeworfen, so dass ich jetzt gar nicht mehr weiß, welche frische, gefüllte Pasta ich gekauft habe und zubereite.

Anyway, sie gelingt gut und schmeckt sehr gut.

Und die frischen Pilze verfeinern das Gericht noch ein wenig.

Ich schwenke die Zutaten in etwas Butter und gebe diese dann auch mit auf die Teller.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:758]

---

# Tagliolina al limone mit Blumenkohl-Pesto

Ich hatte vor einiger Zeit schon einmal ein Pesto aus Blumenkohl zubereitet und das war mir sehr gut gelungen.

Also habe ich es dieses Mal auch wieder zubereitet.

Als weitere Zutaten verwende ich frisch geriebenen Ingwer, Parmesan, Crème double, Limettensaft und Olivenöl.

Und als Pasta wähle ich Tagliolina al limone.

[amd-zlrecipe-recipe:757]

---

## **Vanille-Pudding mit Weintrauben**

Mal wieder ein industriell gefertigter Vanille-Pudding.

Dieses Mal mit kleingeschnittenen Weintrauben.

Ein leckeres Dessert.

[amd-zlrecipe-recipe:756]

---

## **Neue, gebrauchte DSLR Canon EOS 5D**



Nun ist es doch eine neue, gebrauchte DSLR Canon EOS 5D geworden.

Mein Bruder hat mir seine gebrauchte DSLR mit einem neuen Objektiv zum Geburtstag geschenkt.

Die Canon EOS 5D ist zuerst 2005 auf den Markt gekommen. Die Kamera sollte also doch schon etwa 10 Jahre alt sein.

Aber die Kamera ist eine Profi-DSLR und hat sicherlich einmal zwischen 1.000,- und 1.500,- € gekostet.

Leider hat sie aufgrund ihres Alters nicht die Möglichkeit, aufgenommen Fotos per WLAN auf mein iPad zu übertragen.

Aber zumindest haben die aufgenommenen Fotos, die ich nun auch im RAW-Format aufnehmen kann, etwa 12,8 MP und ich kann sie für meine digitale Bildagentur Adobe Stock Fotos verwenden.

Und ich habe nun endlich wieder die Möglichkeit, Fotos durch den Sucher der Kamera zu fotografieren und schön mit der Blende und der Unschärfe im Foto zu spielen.

Herrlich!

*Foto © wikipedia.org*

---

# Ricotta-Sahne-Dessert mit Mango

Ein sehr leckeres, cremiges Dessert. Mit Ricotta, geschlagener Sahne, Crème double und Zucker. Dazu noch der Saft von Limetten.

Ich hatte die Sahne fast ein wenig zu lange geschlagen, so dass sie etwas buttrig wurde. Aber das hat nicht gestört, passte sie dann doch sehr gut zum Frischkäse.

Dazu Mango, kleingeschnitten, gezuckert und über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Die Mangostückchen sind aufgrund dessen leider ein wenig dunkel geworden.

Dies sind einige meine ersten Fotos mit der neuen DSLR. Ich werde vermutlich noch etwas mit den Einstellungen arbeiten müssen, wie der ISO-Empfindlichkeit oder der Belichtungszeit, um sehr gute, gut belichtete Fotos zu erhalten.

[amd-zlrecipe-recipe:755]

---

# Vegetarische Bratwürste mit mediterranem Gemüse

Vegetarische Bratwürste. Laut Packung nicht aus Tofu hergestellt. Mir hat sich aber leider nicht erschlossen, aus

welcher Haupt-Zutat sie hergestellt wurden.

Aber erstaunlicherweise einmal vegetarische Bratwürste, die recht gut schmecken.

Dazu eine Gemüse-Mischung. Aus sechs verschiedenen Gemüse-Zutaten. Lecker mediterran mit getrocknetem Majoran und Thymian gewürzt.

[amd-zlrecipe-recipe:752]

---

## **Schweine-Nackensteaks mit Pak-Choi-Gemüse**

Hier ein einfaches Gericht. Aber lecker ist es allemal. Schweine-Nackensteaks, schön kross gebraten, schmecken eigentlich immer gut.

Als Beilage habe ich ein Gemüse zubereitet. Einfach nur Mini-Pak-Choi. Den ich einfach nur in Butter anbrate, würze und mit etwas Crème double verfeinere.

[amd-zlrecipe-recipe:753]

---

# Getrocknetes Wurzelgrün



## Vielfältige Verwendung

Ich meine mich erinnern zu können, dass ich dieses Rezept, so man es denn so nennen kann, vor einigen Jahren schon einmal veröffentlicht habe.

Nun, ich wiederhole es denn gerne noch einmal. Denn es ist immer ein guter Tipp und Haushalts-Trick, wie man damit verfahren und es doch noch einer Verwendung zuführen kann.

Ich hatte einen großen Bund Wurzeln gekauft, diesen mit einem ebenso großen Anteil an Wurzelgrün.

Nun, was mit dem Wurzelgrün machen? Wegwerfen? Oder kann man es irgendwie weiter verwenden?

Es ist ganz einfach. Man schneidet das Wurzelgrün ab, legt es z.B. über eine Stuhllehne und lässt es einfach einige Tage trocknen.

Dann zerkleinert man es, reibt das Wurzelgrün von den harten

Stielen ab, gibt es nochmals in ein Küchensieb und reibt das Wurzelgrün in eine Schale durch.

So erhält man ein aromatisches, würziges Wurzelgrün, das man z.B. für das Garnieren von Suppen oder Eintöpfen oder für Pestos oder Gemüse-Zubereitungen verwenden kann.

Auf diese Weise führt man ein sonst nicht zu verwertendes Abfallprodukt noch einer Verwertung zu.

Zutaten:

- Wurzelgrün eines Bundes Wurzeln

Zubereitung wie oben beschrieben.

---

# **Schweineschnitzel, Salzkartoffeln und Meerrettich-Sauce**

Es ist das erste Mal, dass ich für ein Gericht Meerrettich-Sauce zubereite. Und das mit 58 Jahren. Und wenn schon, dann richtig aus frischem Meerrettich.

Also ein Stück Meerrettich-Wurzel schälen und auf einer Küchenreibe fein reiben.

Dann hat man die Wahl. Man kann entweder eine Mehlschwitze zubereiten. Oder man verwendet Crème double, Crème fraîche oder Sahne. Um eine helle Sauce zu erstellen.

Ich habe Crème double verwendet.

Wenn einem beim Reiben der Meerrettich-Wurzel auf einer

Küchenreibe in eine Schüssel der feine, leicht beißende Geruch in die Nase steigt, dann weiß man, man ist auf dem richtigen Weg zur Zubereitung.

[amd-zlrecipe-recipe:751]

---

## **Gemüsesuppe mit Bauchspeck**

An meinem Geburtstag, an dem ich 58 Jahre alt werde, gibt es einfach nur eine einfache Suppe.

Aber eine sehr gehaltvolle Suppe. Mit viel Gemüse. Und für etwas mehr Geschmack mit Bauchspeck.

Für die Brühe verwende ich selbst zubereiteten Gemüsefond, den ich portionsweise eingefroren habe.

Eine sehr leckere Suppe.

Es hat sich bei mir so ergeben, dass ich die Suppe nicht am Tag der Zubereitung essen konnte, sondern ich sie noch zwei Tage im Kühlschrank habe durchziehen lassen. Wie man es auch für einen guten Eintopf macht. Die Suppe war daher noch würziger und gehaltvoller.

[amd-zlrecipe-recipe:754]

---

# Gefüllte Champignons

Ein veganes Gericht. Sehr lecker. Es schmeckt wirklich gut. Aber irgendwie fehlt mir dann doch das Fleisch, in diesem Fall wäre es Hackfleisch in der Füllung gewesen.

Für dieses Gericht muss man wirklich sehr große Champignons verwenden.

Ich verwende für die Füllung Bio-Sprossen, Schalotten, Lauchzwiebeln, Knoblauch und veganen Hartkäse. Und für die Bindung Eier.

Gewürzt wird mit Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Ich gare die Champignons vorsichtshalber 30 Minuten bei sehr geringer Temperatur in einer Pfanne mit Deckel. Es soll schließlich alles gut durchgegart sein, auch die Füllung in der Mitte.

[amd-zlrecipe-recipe:750]

---

# Gedeckter Ananas-Erdbeer-Kuchen

Hier ist mir ein Experiment fast schiefgegangen.

Ich hatte wieder viel frisches Obst gekauft und vorrätig.

Zwei Schalen Erdbeeren. Und eine ganze Ananas.

Ich hatte Bedenken, ob der Kuchen durch das viele Obst nicht zu flüssig wird und der Mürbeteig dieses saftige Obst sozusagen nicht halten kann.

Aber ich habe das Experiment einmal gewagt.

Das Ergebnis ist ein sehr leckerer Obstkuchen, der jedoch sehr saftig ist. Nach dem Backen und beim Abkühlen tritt eine Menge Flüssigkeit aus dem Kuchen aus, der einfach durch das Kuchengitter abläuft. Man muss also etwas unter das Kuchengitter zum Auffangen der Flüssigkeit stellen oder eben damit rechnen, dass die Unterlage nass wird.

Aber der Kuchen ist sehr kompakt und sehr lecker.

Aber den Kuchen unbedingt im Kühlschrank aufbewahren, damit er gut erkaltet und durch das Erkalten auch noch etwas fester und stabiler wird.

[amd-zlrecipe-recipe:746]

---

## **Vanille-Pudding mit Obst-Salat**

Erneut ein industriell hergestellter Pudding. Aber auch dieses Mal wieder ein wenig aufgepeppt mit einem frisch zubereiteten Obst-Salat.

Ich bereite den Obst-Salat aus Pfirsichen, Nektarinen und Aprikosen zu.

Gebe etwas Zucker darüber, damit er ein wenig Flüssigkeit

ziehen kann.

Und zusätzlich auch ein wenig Cognac für ein wenig mehr Geschmack.

Dieses Dessert passt aufgrund seiner Menge nicht mehr auf einen kleinen Dessert-Teller, ich gebe den Pudding und den Obst-Salat jeweils auf einen großen Teller.

[amd-zlrecipe-recipe:749]