

Garnelen, Gemüse und Kokosmilch

Ein weiteres asiatisches Gericht.

Ich hatte Garnelen vorrätig. Und auch Wakame-Algen.

Da ich diese verbrauchen wollte, habe ich einfach ein einfaches asiatisches Gericht gezaubert.

Zusätzlich kommen noch Chinakohl, Mini-Pak-Choi und Lauchzwiebel in das Gericht.

Die Sauce bilde ich aus Kokosmilch und Fisch-Sauce.

Pfannenrühren bedeutet bei asiatischen Gerichten, die im Wok zubereitet werden, dass man Öl im Wok erhitzt und dann Fleisch, Fisch und/oder Gemüse unter ständigem Rühren in dem sich auf dem Boden sammelnden Öl gart. Garen Sie Zutaten niemals zu lang im Wok, sie verlieren an Knackigkeit und Frische. Das dürfen Sie nicht. Immer nur einige Minuten pfannenrühren.

Als Beilage wähle ich Basmati-Reis.

Das Gericht schmeckt herrlich fruchtig und frisch nach Kokosnussmilch.

[amd-zlrecipe-recipe:668]

Mango-Trauben-Bananen-Tarte

Ein süße Tarte mit Obst und einem Mürbeteig. Wie bisher gehabt, geht man das Ganze einfach spielerisch an, putzt

beliebiges Obst, das man vorrätig hat, schält es, schneidet es klein, gibt es einfach in die Füllmasse der Tarte hinzu und vermischt alles gut miteinander.

Fertig ist eine leckere Tarte.

Diesmal habe ich das Ganze in der Weise spielerisch angegangen, dass ich die Tarte mit einer schön reifen Mango, Weintrauben und Bananen zubereitet habe.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:667]

Pute, Gemüse und gelbe Thai-Currysauce

Ab und zu einmal habe ich Appetit auf ein asiatisches Gericht. So in diesem Fall. Wahlweise mit Reis oder Mi-Nudeln. In diesem Fall wähle ich Basmati-Reis.

Ich verwende Putenfleisch, das ich in grobe Stücke schneide.

Dazu als weitere Zutaten Gemüse wie Wurzeln, Chinakohl, Mini-Pak-Choi und Lauchzwiebel.

Ich bilde die Sauce aus Kokosmilch und original gelbem Thai-Curry vom Asia-Geschäft.

Würzig und sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:666]

Puten-Gulasch und Fusilli Lunghi

Ich hatte von meinem letzten Rezept noch die Hälfte einer Putenoberkeule übrig. Ich habe das Ganze etwas spielerisch aufgenommen und einfach daraus ein Puten-Gulasch mit Pasta zubereitet.

Da dies aber ein neues Rezept ist, will ich hier die original Zubereitung im Ganzen nicht verschweigen.

Leckeres, lange geschmortes Puten-Gulasch. Mit Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel und Champignons.

Die Sauce bilde ich aus einer Mehlschwitze, die ich mit Paprika, Salz, Pfeffer und Zucker würze.

Die Sauce hätte vom Geschmack her auch die eine oder andere Chilischote vertragen. Auch die Zugabe von Senf wäre eine Option. Aber sie war auch so zubereitet sehr lecker.

Dazu als Beilage italienische Pasta, und zwar Fusilli Lunghi.

Lecker und schlotzig.

[amd-zlrecipe-recipe:665]

Putenoberkeule und

Kartoffelklöße

Das ist wieder einmal ein so richtig schlotziges Gericht, mit selbst zubereiteten Kartoffelklößen und viel leckerer Sauce.

Kross gebratene Putenoberkeule ohne Knochen. In einer Mehlschwitze geschmort. Zusammen mit Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel und Champignons. Fein gewürzt mit rosenscharfem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Die frisch zubereiteten Kartoffelklöße passen einfach hervorragend zu diesem Braten.

Zusammen mit der sehr leckeren Sauce ergibt es ein wunderbares Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:664]

Schweinebauch und Brat-Gemüse

Leckerer Schweinebauch, in dünne Scheiben geschnitten. Gewürzt mit Steakpfeffer und Salz. Gebraten in der Pfanne in gutem Olivenöl.

Dazu ein Brat-Gemüse mit einer Mischung aus sechs verschiedenen Gemüsesorten. Einfach ebenfalls in der Pfanne im Olivenöl gebraten.

Wenig Aufwand. Bis auf das Putzen und Schälen des Gemüses wenig Zeit für die Zubereitung.

Und in fünf Minuten in der Pfanne gebraten.

Beim Vorbereiten des Gemüses das Fenchelgrün nicht wegwerfen. Das dürfen Sie nicht. Schneiden Sie es klein und bewahren Sie

es auf für das Garnieren des Brat-Gemüses vor dem Servieren.

[amd-zlrecipe-recipe:663]

Gemüse-Tarte

Sechs verschiedene Gemüse-Sorten. Leicht gewürzt mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Dazu geriebener Gouda. Und für die Füllmasse als Eierstich Eier und Schlagsahne.

Nicht zu vergessen den schönen Hefeteig, der beim Backen schön aufgeht.

Das Resultat ist eine pikante, herzhaft Tarte mit viel Gemüse, die sogar vegetarisch daher kommt, weil ich auf Würstchen oder Speck für die Tarte verzichtet habe.

[amd-zlrecipe-recipe:662]

Pfannkuchen und Lauch-Gemüse

Dies ist eigentlich kein gewöhnlicher Pfannkuchen, wie man ihn sonst zubereitet. Also mit ganzen Eiern, Milch und Mehl.

Nein, ich habe ja in den letzten Tagen des öfteren eine frische Sauce Hollandaise für frischen Spargel zubereitet. Und dafür braucht man eben nur die Eigelbe. Also hatte ich eine Schale voll mit Eiweißen übrig, die ich hier für die Pfannkuchen verwende. Es handelt sich somit eher um einen

Eiweiß-Pfannkuchen.

Für das Gemüse dünste ich kleingeschnittene Schalotten und Knoblauchzehen und eine Stange kleingeschnittenen Lauch in viel Butter an. Dann gebe ich Mehl hinzu für eine angedickte Sauce und brate es leicht mit an. Ich lösche mit etwas Milch ab und erstelle somit eine schöne helle, sämige Sauce, die ich noch würze.

[amd-zlrecipe-recipe:661]

Spiralnudeln, Salat-Pesto und Schweinebauch

Das ist mein Essen am Oster-Montag.

Ich hatte zwei Packungen mit gemischtem Salat vorrätig, der unbedingt aufgebraucht werden musste und den ich nicht einfach nur als Salat zubereiten wollte.

Also bot es sich an, ihn als Pesto für Pasta zuzubereiten.

Der gemischte Salat enthält Feldsalat, Rucola, Raddicchio und einige essbare Blüten.

Als Pasta wähle ich Spiralnudeln.

Da ich gerade Schweinebauch-Scheiben für eine andere Zubereitung aufgetaut hatte, entschied ich mich, dem Pasta-Gericht etwas mehr Gehalt zu geben, und habe jeweils eine Scheibe angebratenen Schweinebauch, den ich in feine Streifen geschnitten habe, obenauf gegeben.

[amd-zlrecipe-recipe:660]

Penne Rigate mit Basilikum-Pesto

Mal wieder ein schnell zubereitetes Pasta-Gericht.

Die Pasta ist innerhalb 10 Minuten gekocht.

Und während dieser Zeit kann man auch das Pesto schnell zubereiten.

Das Gericht ist sehr lecker und schmackhaft, das Pesto gelingt gut.

Geben Sie jedoch nicht die Pasta in einen tiefen Pasta-Teller und dann obenauf das Pesto. Das dürfen Sie nicht. Hier gilt die Küchenregel: Die Sauce wartet auf die Pasta, nicht die Pasta auf die Sauce.

[amd-zlrecipe-recipe:658]

Gemischtes-Obst-Tarte

An Ostern gibt es natürlich auch wieder einen schönen Kuchen, und zwar eine süße Tarte mit gemischtem Obst.

Ich hatte sechs Obstsorten vorrätig, und zwar Melone, Äpfel, Birnen, Bananen, Kiwi und Pflaumen. Ich habe von jeder Obstsorte ein bis zwei Stück genommen, sie geputzt respektive geschält und kleingeschnitten.

Einfach in die Füllmasse des Eierstichs geben und verrühren.

Fertig.

Man erhält eine sehr leckere, süße und kompakte Tarte, die herrlich nach frischem Obst schmeckt.

Geben Sie die Flüssigkeit des kleingeschnittenen Obsts nicht zur Füllmasse hinzu. Das dürfen Sie nicht. Die Füllmasse wird zu flüssig, stockt nicht beim Backen und wird beim Erkalten nicht fest und stabil.

[amd-zlrecipe-recipe:657]

Filet-Spieße, Spargel und Sauce Hollandaise

Am Oster-Sonntag gibt es bei mir ein Gericht mit Spargel. Man gönnt sich ja sonst nichts.

Als Hauptzutat und als Fleisch beim Gericht verwende ich ein Convenience-Produkt. Und zwar Filet-Spieße von meinem Discounter, die schon fertig zubereitet und mariniert sind.

Die Spargel stammen wie die letzten Male auch wieder aus Baden.

Und die Sauce Hollandaise bereite ich natürlich nach meinem Grundrezept wieder frisch zu.

[amd-zlrecipe-recipe:656]

Fleisch-Spieße und Brokkoli

Ein einfaches Gericht. Schnell zubereitet. Aber lecker.

Ich verwende für die Hauptzutat ein Convenience-Produkt. Und zwar in Paprika-Marinade marinierte Fleisch-Spieße von meinem Discounter.

Dazu als Beilage frischen, in Salzwasser gegarten Brokkoli.

Frischer Brokoli schmeckt einfach immer wieder gut. Man kann ihn wirklich öfters zubereiten und als Beilage servieren.

[amd-zlrecipe-recipe:659]

Weißwürste, Spargel und Sauce Hollandaise

Dies ist ein Zusammentreffen von Zutaten aus den unterschiedlichsten Regionen und Ländern.

Fangen wir mit den Weißwürsten an. Sie kommen bekannterweise aus Bayern. Kurioserweise steht jedoch auf der Verpackung, dass sie nach originalem bayerischen Rezept zubereitet, jedoch in Schleswig-Holstein hergestellt wurden.

Die Spargel sind aus Baden, der Region, aus der ich stamme.

Ja, und die Sauce Hollandaise stammt natürlich ersichtlicherweise aus den Niederlanden, wie ja schon der Name verrät. Oder sollte sie doch aus Frankreich stammen, wie die Sprache verrät?

Nun, ich bereite die Weißwürste in siedendem Wasser zu.

Verwenden Sie für die Zubereitung niemals kochendes Wasser. Das dürfen Sie nicht. Die Würste würden aufplatzen.

Die Spargel gare ich wie gewohnt in leicht gesalzenem Wasser.

Und die Sauce Hollandaise bereite ich nach meinem Grundrezept frisch zu.

[amd-zlrecipe-recipe:655]

Spargel und Sauce Hollandaise

Jetzt ist die Spargel-Saison so richtig angelaufen.

Und heute gibt es den ersten frischen, deutschen Spargel, den ich beim Discounter kaufte.

Es ist Spargel aus Baden, die Region, aus der ich stamme. Dort soll es ja den besten Spargel überhaupt geben. Das hängt mit dem guten Lößboden zusammen, der aus der Eiszeit stammt und gerade in der Rheinebene stark vorhanden ist.

Ich gare den Spargel in leicht gesalzenem Wasser.

Leider habe ich keinen Spargel-Kochtopf oder einen sehr großen Topf, so dass ich die Spargel nicht in der vollen Länge garen kann. Sondern ich muss die Spargel einmal quer halbieren.

Natürlich nach dem Putzen und Schälen der Spargel die Abfälle nicht wegwerfen, sondern aufbewahren und eine leckere Spargelcremesuppe daraus zubereiten.

Dazu gibt es frisch zubereitete Sauce Hollandaise.

Beim Zubereiten der Sauce Hollandaise diese keinen Augenblick aus den Augen verlieren und nie das Umrühren mit dem

Schneebeesen vergessen. Das dürfen Sie nicht. Die Sauce flockt sonst aus und das Eigelb gerinnt.

Klassisch. Frisch. Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:654]

Geschmälzte Bärlauch-Gnocchi und Parmesan



Ein fertiger Gnocchi nach dem Garen im siedenden Wasser

Es ist ja noch Bärlauch-Saison.

Hier habe ich eine weitere Portion des Krauts von meinem Supermarkt verwertet.

Ich habe Gnocchi zubereitet, in die ich blanchierten und kleingehäckselten Bärlauch eingearbeitet habe.

Da zusätzlich zu den Zutaten für Gnocchi aus meinem Grundrezept noch 100 g an Masse für den Bärlauch hinzukommen, gebe ich vorsichtshalber für Stabilität und Festigkeit der Gnocchi noch ein viertes Eigelb in die Gnocchi-Masse.

Die Gnocchi gelingen sehr gut und sind sehr lecker und schmackhaft.

Ich habe etwas größere Gnocchis als bisher zubereitet, deswegen stimmt die Mengenangabe beim Grundrezept nicht, ich erhalte mit diesen Zutaten etwa 25 große Gnocchi. Und das passt, auch wenn es von der Menge her viel ist, doch gut für eine Person.



Fertige Gnocchis

[amd-zlrecipe-recipe:653]