

# Der 2.000ste Blogbeitrag ist online!

Ich freue mich und bin stolz darauf, dass ich Ihnen jetzt das 2.000ste Rezept in meinem Foodblog präsentieren kann. Dies trifft gut zusammen mit meinem 7. Foodblog-Jubiläum an diesem Freitag, den 31.05.2019.

2.000 Rezepte. In 7 Jahren. Das sind so über den Daumen gepeilt etwa 300 Rezepte pro Jahr. Eine stattliche Anzahl. Auch wenn es bei einigen Rezepten Duplikate gibt wie z.B. bei diversen Käsekuchen-Rezepten oder ähnlichem. Das sollte aber jedem Foodblogger so gehen.

Das 2.000ste Rezept trifft nicht nur zusammen mit dem 7. Foodblog-Jubiläum, zu dem ich auch wieder ein Foodblog-Event starte. Sondern auch damit, dass ich im letzten halben Jahr eine Meinungsumfrage auf meinem Foodblog platziert hatte, um zu erfahren, in welchen Bereichen meine Leser mehr Rezepte wünschen. Auch dazu gibt es morgen das Ergebnis der Meinungsumfrage und eine kleine Stellungnahme dazu.

Alles in allem gute und aufregende Neuigkeiten aus meinem Foodblog. Auf die nächsten 2.000 Rezepte!

---

## Spiralnudeln mit Weiße-Rüben-Pesto

Nochmals ein Pasta-Gericht mit Pesto.

Für die Pasta wähle ich Spiralnudeln.

Und das Pesto bereite ich dieses Mal etwas ungewohnt aus weißen Rüben zu. Dazu natürlich Parmesan und Olivenöl. Pinienkerne und etwas Schmand. Und Salz, Pfeffer und Zucker.

Das Pesto schmeckt gut, sehr ausgeglichen. Es hat weder einen würzigen, kräftigen noch sauren oder scharfen Geschmack. Eben einfach etwas „harmonisch“.

[amd-zlrecipe-recipe:699]

---

## **Gedeckter Birnen-Kuchen**

Kein Convenience-Produkt. Frischer Obst-Kuchen. Frischer Mürbeteig. Frische Streusel. Frische Birnen.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:698]

---

## **Schmale Bandnudeln mit Wildkräuter-Pesto**

In letzter Zeit habe ich lieber gern allein gekocht. Und auch keine Freunde zum Kochen eingeladen. Wenn, dann nur zum Kaffeetrinken, zu dem ich dann einen schönen Kuchen backe.

Dieses Pasta-Gericht mit Pesto habe ich somit nur für mich allein gekocht.

Ich habe schöne, deutsche, schmale Bandnudeln als Pasta

ausgewählt.

Und für das Pesto Wildkräuter. Dieses Mal kann ich leider nicht mitteilen, aus welchen Sorten diese Wildkräuter insgesamt bestehen. Denn ich habe sie beim Supermarkt offen und frisch gekauft. Somit war keine Verpackung dabei, auf der die einzelnen Sorten vermerkt waren.

Zum Pesto gebe ich noch verständlicherweise frisch geriebenen Parmesan und einen guten Schluck Olivenöl. Dann etwas Schmand für Schlotzigkeit. Außerdem würze ich das Pesto dieses Mal mit Senf für Würze und Säure. Und etwas zusätzliche Säure durch etwas Kapern.

Die Pasta schmeckt wie gewohnt sehr gut, das Pesto ist würzig und schmeckt kräftig nach Kräutern, wie es auch sein soll.

[amd-zlrecipe-recipe:697]

---

## **Spargel, Kartoffeln und Käse-Sahne-Sauce**

Das dürfte vermutlich das letzte Mal in diesem Jahr sein, dass ich Spargel zubereite. Die Saison ist bald zuende.

Ich bereite die Spargel klassisch mit Kartoffeln zu. Und dazu gibt es eine weiße Sauce aus Kochwasser, Mozzarella, saurer Sahne und einigen Gewürzen.

Ich habe für die Zubereitung von Spargel, Kartoffeln und Sauce eine eigene Herangehensweise entwickelt. Zuerst schäle ich Kartoffeln und gare sie in einem großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser. Dann nehme ich sie heraus und halte sie warm. Dann gebe ich geschälte Spargel mit den Enden und

Schalen in das gleiche Kochwasser und gare sie. Dann nehme ich nur die Spargel heraus und halte sie ebenfalls warm. Schließlich reduziere ich das Kochwasser mit den Spargelschalen noch etwas, so dass ich etwa 100 ml der Flüssigkeit übrig habe. Dann nehme ich die Schalen heraus und bereite mit dieser Flüssigkeit die Sauce mit Käse und Sahne zu. Das Prinzip ist einfach dieses, dass ich in der Sauce dann Kartoffel- und Spargel-Aroma habe.

Die Sauce wird leider etwas kriselig, da sich der Mozzarella doch leider nicht wie erwartet schön auflöst. Es sollte eigentlich eine sämige, dickflüssige Sauce werden. Aber sie wird dann mit der zugegebenen sauren Sahne doch leicht dünnflüssig.

Anyway, die Sauce schmeckt sehr gut. Sie hätte sogar noch etwas frisch geriebenen Muskat vertragen.

[amd-zlrecipe-recipe:696]

---

## **Schmale Bandnudeln mit Feldsalat-Pesto**

Ich habe Pasta bei meinem Discounter erstanden. Nichts weltbewegendes. Und nicht einmal italienische Pasta. Sondern in Deutschland produziert. Aber, nach dem ersten Zubereiten und Essen muss ich sagen, sie schmecken sehr gut und delikat.

Das Pesto bereite ich aus zwei Packungen Feldsalat zu. Dazu Schalotten und Knoblauch. Und wie immer unabdingbar für ein Pesto Olivenöl und frisch geriebener Parmesan. Dazu noch etwas Schmand für mehr Schlotzigkeit.

Verwenden Sie keine saure Sahne für das Pesto. Das dürfen sie nicht. Das Pesto bestraft Sie damit, dass es beim Erhitzen im Topf mit der Pasta ausflockt. Verwenden Sie Schmand oder Crème fraîche für mehr Schlotzigkeit.

Aber das Gericht gelingt sehr gut. Die Pasta ist, wie oben erwähnt, sehr lecker. Und das Pesto schmeckt einfach „grün“, nach Salat.

[amd-zlrecipe-recipe:694]

---

## **Pute, Chinakohl, Thai-Basilikum und Basmati-Reis**



Herrlicher Thai-Basilikum

Ich hatte beim meinem Discounter das Glück und bei den

Küchenkräutern auch einmal einen frischen Topf Thai-Basilikum gefunden. Ich habe ihn natürlich sofort mitgenommen und gekauft.

Ich bereite hier ein asiatisches Gericht zu, für das ich als Fleisch Putenfilet verwende.

Dazu als weitere Zutat Chinakohl.

Dazu kommt der kleingeschnittene Thai-Basilikum.

Und die Sauce bilde ich aus Fisch-Sauce und Soja-Sauce. Ich wollte dieses Mal keine schwere Sauce am Gericht haben, weil der Thai-Basilikum doch eine schöne Frische mitbringt. Aus diesem Grund habe ich eine helle Soja-Sauce mit Zitronensaft verwendet, die man eigentlich nur zum Marinieren für asiatische Produkte verwendet. Aber sie bringt hier die notwendige Frische und Leichtigkeit für das Gericht mit sich.



Beim Pfannenrühren im Wok

Der Thai-Basilikum schmeckt wirklich sehr würzig und frisch. Er verleiht dem Gericht eine schöne Frische. Er ist eigentlich

bei den meisten asiatischen Gerichten mit zu verwenden. Verwenden Sie bitte keinen gewöhnlichen Basilikum, den man für italienische Pesto verwendet. Das dürfen Sie nicht. Das Gericht bestraft Sie dann dafür, dass es nicht asiatisch schmeckt, sondern eher einen gewöhnlichen Geschmack hat und vielleicht doch aufgrund des Basilikums einen gewissen italienischen Touch bekommt.

[amd-zlrecipe-recipe:693]

---

## **Rösti mit Kirsch-Heidelbeer-Marmelade**

Ich hatte schon seit längerer Zeit nichts mehr mit Kartoffeln zubereitet. Allerdings hatte ich ein Netz mit frischen Kartoffeln in meiner Speisekammer.

Also bot es sich an, einmal wieder eine originale schweizer Spezialität zuzubereiten. Und zwar Rösti.

Rösti werden ausschließlich aus Kartoffeln zubereitet, da können Sie jeden Schweizer danach fragen. Sie werden nur zusätzlich mit etwas Salz und Pfeffer gewürzt. Es werden keine zusätzlichen Produkte wie Eier oder Mehl zum Binden dazugegeben. Denn dann hätte man schon eine Art Pfannkuchen.

Ich war mir heute nicht schlüssig, ob ich die Rösti mit geriebenen rohen oder geriebenen gekochten Kartoffeln zubereiten sollte. Beides ist in der Schweiz möglich. Einige Köche empfehlen auch, die Rösti aus einer Mischung aus geriebenen rohen und gekochten Kartoffeln zuzubereiten.

Nun, ich habe es mir einfach gemacht und wollte auf der

sicheren Seite bleiben. Denn Röstis aus geriebenen rohen Kartoffeln bereite ich eigentlich nicht so gerne zu, denn manchmal sind sie außen schon gegart und kross gebraten, aber innen noch roh. Und wenn sie dann im Inneren roh sind, dann hat man sie vielleicht außen schon schwarz angebraten.

Also entschied ich mich für geriebene gekochte Kartoffeln.

Ein wenig variere ich sie dann aber doch zum originalen schweizer Rezept und gebe etwas Marmelade mit auf die Teller mit den Röstis. Aber vielleicht isst man diese süße Variante von Röstis mit Marmelade auch in der Schweiz?

Beim Kochen der geschälten Kartoffeln hatte ich 15 Minuten Zeit und habe ein wenig im Internet gesurft. Ich stieß in einem [Blog](#) eines Casinos auf die Auflistung von einer Reihe von ungewöhnlichen Restaurants weltweit. Es ist sogar ein Restaurant in Hamburg dabei. Und interessanterweise auch ein Restaurant in Thailand, das seinen Gästen Insekten anbietet. Na, da will ich mit meinen Rezepten für Insekten-Gerichten nicht hintenanstehen und weise Sie hiermit auf einige sehr leckere Rezepte hin: [Waldschaben](#), [Insekten-Tarte](#) oder auch [Heuschrecken](#). Und da ich auch ein kleines Kochbuch zu Insekten-Gerichten geschrieben und veröffentlicht habe, will ich Ihnen das auch nicht vorenthalten: [Insekten-Kochbuch](#).

Und natürlich können Sie auf der Website des Blogs des Casinos auch ein wenig Casino-Spiele spielen und von einem Willkommens-Bonus in Höhe von 750,- € für Neuanmeldungen profitieren.

Die Röstis gelingen nicht so gut, wie man sie eventuell im Original aus der Schweiz kennt. Vielleicht hätte ich doch anstelle der feinen Reibe die grobe Reibe für die Küchenmaschine verwenden sollen. Aber die Rösti schmecken gut, sie haben kräftige Röstaromen und mit der Marmelade, bei der ich eine gewählt habe, die nicht zu süß ist, gelingt ein schmackhaftes, leckeres und süßes Gericht.

Und für die Optik habe ich die Rösti in Eiern in der Pfanne zubereitet.

[amd-zlrecipe-recipe:690]

---

# Champignons und Bratkartoffeln

Eigentlich sagt man bei Bratkartoffeln wie auch Anderem, das man in Fett anbrät und das Röststoffe enthält, dass man eigentlich nichts dazu zubereiten soll, das eine Sauce enthält. Denn die Sauce macht das Angebratene weich und man hat keine knusprigen und krossen Röststoffe mehr.

Aber davon bin ich bei diesem Gericht einfach einmal abgewichen und habe Champignons mit viel Schmand und einem Schuss Weißwein zubereitet, damit ich damit eine schlotzige Sauce erhalte.

Und das Ganze passt auch zu den krossen und knusprigen Bratkartoffeln, denn diese gebe ich als Beilage dazu und gebe die Sauce der Champignons auch nicht über die Bratkartoffeln.

Quot erat demonstrandum.

[amd-zlrecipe-recipe:691]

---

# Haselnuss-Rosinen-Kuchen

Seit einiger Zeit einmal wieder ein Rührkuchen und keine Tarte mit Obst.

Ich backe einen Rührkuchen, in den ich Haselnüsse und Rosinen gebe.

Ich zerkleinere die Haselnüsse in der Küchenmaschine, bevor ich sie in den Rührteig gebe. Und vom Mehl, das normalerweise in einer Menge von 500 g in einen Rührteig kommt, lasse ich die Menge der Haselnüsse von 200 g einfach weg und verwende nur 300 g Mehl.

Die Rosinen geben nochmals 250 g Gewicht zum Rührteig hinzu. Aus diesem Grund verwende ich anstelle von 4 Eiern, die ich normalerweise in einen Rührteig gebe, 6 Eier, da die Menge an Rührteig etwas Stabilität und Bindung benötigt.

Außerdem würze ich den Rührteig leicht mit etwas Bittermandelöl.

[amd-zlrecipe-recipe:692]

---

# Ravioli mit Wildkräuter-Pesto

Frische Pasta. Ravioli mit Ricotta und Spinat gefüllt. Vom Discounter.

Dazu ein frisches Pesto aus Wildkräuter-Salat. Die Packung dieses Salats enthält Mangold, Spinat, Rauke, Zitronenmelisse, Pimpinelle, Sauerampfer, Blutampfer, Löwenzahn und Minze.

Zusätzlich gebe ich noch Schalotten und Knoblauch in das

Pesto. Und natürlich dürfen frisch geriebener Parmesan und ein guter Schuss Olivenöl nicht fehlen.

Damit das Pesto so richtig schlotzig wird, gebe ich noch Schmand hinzu.

Das Gericht schmeckt kräftig nach Kräutern. Und die Zitrone als Zutat ist unabdingbar, gibt sie doch dem Gericht eine leichte Säure.

Ein leckeres Pasta-Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:689]

---

## **Tortellini mit Avocado-Tomate-Estragon-Pesto**

Frische Pasta. Und zwar frische Tortellini. Vom Discounter aus der Packung. Gefüllt mit Gemüse und Ricotta.

Dazu gibt es ebenfalls ein frisch zubereitetes Pesto.

Mit Avocado. Tomaten. Und frischem Estragon.

Dazu natürlich als Pesto passenderweise frischen Parmesan. Und ein Schuss Olivenöl darf nicht fehlen.

Dazu noch Schalotten und Knoblauch.

Ich habe gelesen, dass Avocados als Gemüse bis zu 30 % Fett enthalten können. Aus diesem Grund eignen sie sich vermutlich auch sehr gut für süße oder pikante Zubereitungen wie dieses Pesto.

Das Pesto kann man manuell mit der Gabel oder auch dem

Stampfer zerkleinern und grob stampfen. Oder man püriert es mit dem Püriergerät fein. Da ich es etwas grober wollte, habe ich den Stampfer verwendet.

[amd-zlrecipe-recipe:688]

---

## **Marinierte Schweine-Nackensteaks und Mangold**

Einfaches Gericht. Wenige Zutaten. In ein paar Minuten zubereitet.

Die Nackensteaks sind in einer Paprika-Marinade gewürzt.

Ich verwende die Marinade auch, um den Mangold in der Pfanne zu würzen. So benötigt er nur noch ein wenig Salz.

Für mehr Geschmack beim Anbraten der Zutaten verwende ich Olivenöl und zusätzlich eine Portion Butter für schönen Butter-Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:686]

---

## **Gedeckter Rhabarber-Kuchen**



Leckerer, sommerlicher Obst-Kuchen

Es ist bald Sommer und die ersten Obstsorten der Saison sind im Discounter oder Supermarkt erhältlich.

Dieses Mal habe ich Rhabarber gekauft, mit dem man einen herrlichen Obst-Kuchen zubereiten kann.

Dies ist mein Rezept für den sonntäglichen Kuchen für Frühstück und Kaffeetrinken. Und natürlich auch noch einige Tage der kommenden Woche.

Für den Kuchen bereite ich einen Mürbeteig zu.

Ich putze und schäle den Rhabarber und schneide in grob klein.

Dann kommt er einfach auf den Mürbeteig-Boden in der Spring-Backform und wird dort verteilt.

Gedeckt wird der Rhabarber einfach mit Streuseln, für die ich einen entsprechenden Teig zubereite.

Fertig ist der fast schon sommerlich anmutende Obst-Kuchen. Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:685]

---

# Marinierte Schweine-Nackensteaks und grüne Mini-Spargel

Einfaches Gericht. Wenige Zutaten. In ein paar Minuten zubereitet.

Die Nackensteaks sind in einer Paprika-Marinade gewürzt.

Die Mini-Spargel müssen nicht geputzt oder geschält werden, man brät sie einfach nur in Fett kräftig an.

Für mehr Geschmack beim Anbraten der Zutaten verwende ich Olivenöl und zusätzlich eine Portion Butter für schönen Butter-Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:687]

---

# Champignons-Pfanne

Hier ein einfaches Pfannen-Gericht.

Große, weiße Champignons. Durchwachsener Bauchspeck. Eingelegte Gurken. Etwas Salz und Pfeffer. Und etwas saure Sahne.

Die saure Sahne flockt, da sie nur 10 % Fett hat,

erwartungsgemäß in der Pfanne etwas aus. Vielleicht sollte man hier doch zu Crème fraîche greifen, die mehr Fett hat.

[amd-zlrecipe-recipe:684]