

Hodenpüree-Suppe

Ich habe das Rezept für die Leberpüree-Suppe nochmals variiert. Denn ich hatte noch einen Bullen-Hoden vorrätig. Also habe ich eine Hodenpüree-Suppe zubereitet.

Da bekommt der Ausdruck „gequirlte Eier“ doch gleich wieder eine neue Bedeutung.

Im nachfolgenden zwei Fotos des Bullen-Hodens. Tja, Männer, da bekommt Ihr mal einen Begriff davon, wie groß sie sein müssen.

□

Ich habe alternativ zur Leberpüree-Suppe anstelle von Rotwein und Rotwein-Essig einfach Weißwein und Weißwein-Essig verwendet, da diese doch eher zu dem hellen Drüsengewebe des Bullen-Hodens passen.



Tiefgefrorener Bullen-Hoden

Bullen-Hoden sind wie Leber und Niere reines Drüsengewebe, haben aber auch eine harte Haut, die nicht mitgegessen werden kann und daher vor der Zubereitung entfernt werden muss.



Enthäutet und das reine Drüsengewebe

[amd-zlrecipe-recipe:293]

Putenoberkeule mit Buschbohnen im Speckmantel

Ein Gericht, das man durch als Sonntags- oder Festtagsessen zubereiten und servieren kann.

Die Putenoberkeule wird nach einer Stunde Schmoren im Backofen sehr zart.

Die Sauce gelingt sehr gut und wird zu einer richtig dunklen Bratensauce.

Und die Buschbohnen als Beilage, gehüllt in einen Speckmantel, schmecken natürlich sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:292]

Tagliatelle in dunkler Sauce

Ein einfaches Gericht. Und eine einfache, dunkle Sauce.

Für die Pasta verwende ich frische Tagliatelle.

Und die dunkle Sauce bereite ich aus Rinderknochen, Rotwein und vielen Gewürzen zu.

[amd-zlrecipe-recipe:291]

Herzpüree-Suppe

Da mir die vor kurzem zubereitete Leberpüree-Suppe sehr gut geschmeckt hat, dachte ich mir, warum diese Suppe nicht auch mit einer anderen Innerei variieren?

Also wählte ich Rinderherz. Auch damit kann man eine sehr schmackhafte und cremige Suppe zubereiten.

Hauptzutaten sind Rinderherz und Wurzeln. Anstelle einer Pastinake verwende ich eine Lauchzwiebel.

Verfeinert wird die Suppe mit Sahne, Rotwein, Rotwein-Essig, Zitronenschalen-Abrieb und Zitronensaft. Vor dem Servieren wird sie noch mit Eigelb legiert.

Als Bindung der Suppe fungiert Tomatenmark.

[amd-zlrecipe-recipe:290]

Frikadellen, Bratkartoffeln und Rahmspinat

Hausmannskost.

Frikadellen aus gemischtgemachtem Hackfleisch, zusätzlich Eier, Zwiebeln und Semmelbrösel. Gewürzt mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Bratkartoffeln, wie man sie einfach zubereitet. Gegarte Kartoffeln, in dünne Scheiben geschnitten, in Öl gebraten und mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Und Rahmspinat, hier ein Convenience-Produkt, also Tiefkühlware. Garniert mit einem Schuss Sahne. Sozusagen mit dem Blubb, wie man es aus der Werbung kennt.

[amd-zlrecipe-recipe:289]

Zwiebel-Tomate-Rosinen-Tarte

Eine pikante und gleichzeitig süße Tarte.

Manchen wird die Zusammenstellung der Zutaten wundern. Aber man bereitet ja auch Tomatensaucen mit Zwiebeln und Tomaten zu und gibt einige Rosinen hinzu. Zwiebeln sorgen für Säure, Tomaten für Fruchtigkeit und Rosinen für etwas Süße.

Zusätzlich habe ich die Füllmasse noch mit etwas Zitronensaft und Zitronenschalen-Abrieb verfeinert.

Die Tarte gelingt sehr saftig.

[amd-zlrecipe-recipe:288]

Leberpüree-Suppe

Wie so oft war ich auf der Suche nach neuen Rezepten und stöberte gestern Nacht ein wenig im Internet. Schließlich stieß ich in einem [Wiener Kochbuch](#) auf eine Leberpüree-Suppe. Aber auch in Deutschland ist die cremige Suppe eine Spezialität, wobei natürlich gerade in Bayern die Leberknödel-Suppe eine Vormachtstellung innehat.

Doch jetzt zur Leberpüree-Suppe. Sie besteht hauptsächlich aus Rinderleber und Wurzeln. Verfeinert wird die Suppe mit Sahne und Rotwein und vor dem Servieren wird sie noch mit einem Eigelb legiert.

Bei meiner Recherche fielen mir zudem noch andere Gerichte aus verschiedenen Ländern ins Auge. Die zahlreichen Rezepte für

Tapas aus Spanien und Flammkuchen aus Frankreich ließen mich gleich von meinem nächsten Urlaub träumen.

Da ihr bestimmt als Feinschmecker auf meine Seite gekommen seid, wollt ihr auch im Urlaub nicht auf leckeres Essen verzichten – denn ich bin genauso. Ich war nun sowieso schon in Urlaubsstimmung und suchte nach Hotels für Gourmets mit besonderer Küche. Dabei fand ich die Seite Nix-wie-weg. Deren Urlaubsberater haben für uns dort die besten Hotels mit exzellenten Gourmetrestaurants und berühmten Starköchen aufgelistet. Langweilige, eintönige Buffets findet ihr hier garantiert nicht. [Hier die Liste zu den Feinschmeckerhotels von Nix-wie-weg.](#)

[amd-zlrecipe-recipe:285]

Provençalischs Gemüse- Allerlei mit Tortellini

Ein Gemüse-Allerlei mit 11 Gemüsesorten.

Den provençalischen Touch erhält das Gericht durch frische Kräuter wie Thymian, Salbei und Rosmarin.

Ich mische noch frische Tortellini unter das Gemüse.

Und garniere mit frisch geriebenem Parmesan.

Das Gericht ist durch die verwendete Peperoni doch leicht scharf.

[amd-zlrecipe-recipe:286]

Rinderleber in Rotwein-Sauce mit Kräuter-Reis

Einfach zwei Scheiben Rinderleber, gewürzt und bemehlt, in Butter gebraten.

Ich gebe den Leberscheiben auf jeder Seite etwa 2–3 Minuten, dann sind sie durchgegart, aber innen noch rosé.

Dazu ein kleines Rotwein-Sößchen. Die Sauce hat den Vorteil, dass sie durch das Mehl, in dem ich die Leberscheiben wende und das sich in der Pfanne befindet, gleichzeitig auch ein wenig eindickt.

Als Beilage wähle ich Kräuter-Reis, den ich mit Basmati-Reis und frischen Kräutern wie Thymian, Salbei und Rosmarin zubereite.

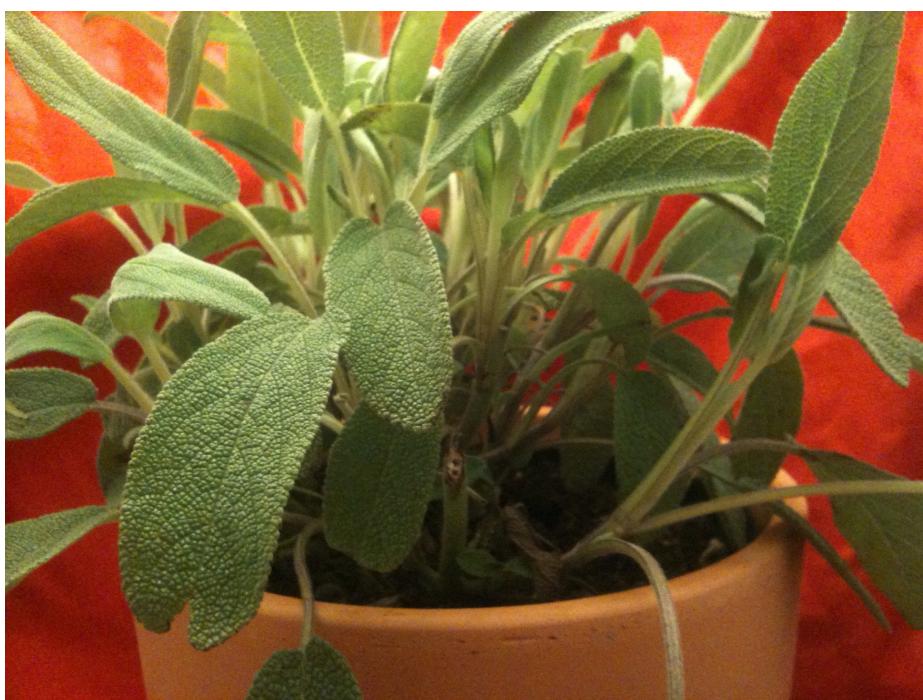
[amd-zlrecipe-recipe:284]

Frische Kräuter



Rosmarin

Da hat doch mein Discounter Aldi Nord derzeit frische Kräuter im Angebot. Große Pflanzen in einem schönen Tontopf. Die Pflanze zu 1,99 €. Da habe ich doch gleich einmal mehrere Pflanzen eingekauft, und zwar Thymian, Salbei und Rosmarin. Allein der Tontopf kostet ja im Einzelhandel mehr als die ganze Pflanze kostet.



Salbei

Ich freue mich schon darauf, mit frischen Kräutern zu kochen. Das erste Gericht wird vermutlich eine provencalische Gemüsepflanne mit frischen Kräutern. Lecker.

Finkenwerder Scholle mit Bratkartoffeln

Ein sehr leckeres Fisch-Gericht, das in ganz Norddeutschland bekannt ist.

Man verwendet dazu Schollen. Des Weiteren benötigt man Krabben und Speck. Ebenso wichtig ist viel Zitronensaft.

Und als Beilage serviert man knusprige Bratkartoffeln.

Die Schollenfilets bereitet man zu, wie man gewöhnlich Fisch zubereitet, nach den bekannten drei „S“: Säubern, säuern, salzen.

Das Gericht ist sehr vielschichtig. Zuerst die Bratkartoffeln als Beilage. Dann die Schollen. Darüber der Speck, die Krabben und Champignons. Schließlich noch Zitronensaft und Petersilie.

Das Gericht wird zu Recht gern als Festtagsmenü serviert.

Und die Schollen gelingen wirklich sehr gut und sie schmecken sehr fein.

Lecker.

© Fotos: pixelio.de

Rosinen-Haselnuss-Rührkuchen

Ich habe wieder einnal einen leckeren Rührkuchen gebacken.
Passend zum Wochenende.

Ich hatte noch Rosinen und Haselnüsse vorrätig.

Die Haselnüsse habe ich in der Küchenmaschine zerkleinert. Die Rosinen habe ich natürlich im Ganzen hinzugegeben.

Da die Rührkuchenmasse durch die Haselnüsse und Rosinen um 200 g zunimmt, habe ich zum Grundrezept eines Rührkuchens noch ein weiteres Ei für mehr Stabilität hinzugegeben.

[amd-zlrecipe-recipe:283]

Hähncheninnenbrustfilets mit Gemüse asiatisch

Hähncheninnenbrustfilets. Kleingeschnitten und im Wok angebraten.

Mit viel diversen Gemüsesorten.

Gewürzt mit Fisch- und Soja-Sauce.

Dazu Basmatireis.

Foodfotografie



Die neue D3400

So, nun kann ich wieder bei den kommenden Rezepten gute und anspruchsvolle Foodfotos liefern. Die letzten Foodfotos, die ich mit der einfachen Digicam fotografiert habe, waren ja entweder unscharf, zu dunkel oder zu hell durch die Aufnahme mit dem Blitz. Ich habe in eine neue DSLR investiert. Es wurde eine digitale Spiegelreflexkamera von Nikon, eine Nikon D3400. Mit einem Zoom-Objektiv für den Nahbereich mit 18–55 mm

Brennweite. Ich war mit meiner bisherigen DSLR Nikon D40x sehr zufrieden. Leider konnte diese aufgrund ihres Alters nicht mehr repariert werden. Aber aus diesem Grund habe ich wieder ein Nikon gewählt.

Diese neue, modernere DSLR hat den Vorteil, dass ich die Fotos, die ich mit ihr fotografiere und die auf der Speicherkarte der Kamera gespeichert werden, kabellos per Bluetooth auf mein iPad übertragen kann. Das vereinfacht das Veröffentlichen von Rezepten mit Foodfotos wirklich sehr, da ich dies auch meistens von meinem iPad aus mache.

Ich freue mich schon auf die ersten Foodfotos, die ich mit der neuen Kamera fotografieren werde. Und auf die Veröffentlichung der nächsten Rezepte.

© Foto: *amazon.de*

Hähnchenschenkel mit Cocktail-Tomaten in Rotwein- Sauce

Hähnchenschenkel. Scharf angebraten.

Gegart in einer Rotwein-Sauce mit Cocktail-Tomaten.

Ich gare die Schenkel zugedeckt für 10 Minuten in der Sauce. Dann noch 5 Minuten unzugedeckt, um die Sauce etwas zu reduzieren.

15 Minuten reichen, um Hähnchenschenkel durchzugaren.

[amd-zlrecipe-recipe:279]

Spinat-Spaghetti

Pasta. Ganz einfach zubereitet.

Mit einem Convenience-Produkt.

Rahm-Spinat aus der Tiefkühltruhe.

Verfeinert mit jungem Knoblauch.

[amd-zlrecipe-recipe:280]