

Putenrollbraten Kartoffelspalten

mit

Ich bereite einen Putenrollbraten zu. Gefüllt mit Senf und Gurke.

Ich brate ihn einfach in Öl an. Gebe einen großen Schuss Weißwein hinzu. Und gare ihn eine Stunde zugedeckt im Topf.

Dazu gibt es als Beilage Kartoffelspalten, die ich in der Friteuse frittiere.



Der rohe Putenrollbraten

[amd-zlrecipe-recipe:306]

Haschee in Soja-Sauce mit Vollkorn Pennette Rigate

Dieses Mal ein einfaches Hackfleisch-Gericht. Gemischtes Hackfleisch, angebraten mit kleingeschnittener Zwiebel und Knoblauch.

Die Sauce bereite ich mit dunkler Soja-Sauce zu. Und verlängere sie ein wenig mit Wasser.

Als Beilage wähle ich Vollkorn Pennette Rigate.

Ich garniere das Gericht noch mit frischer, kleingewiegter Petersilie.

[amd-zlrecipe-recipe:302]

Cognac-Kuchen

Diesmal habe ich passend für das Wochenende einen Cognac-Kuchen zubereitet.

Ich verwende das Grundrezept für Rührkuchen.

Und gebe 150 ml Cognac hinzu.

Da der Rührkuchenteig durch den zugegebenen Cognac etwas flüssiger wird, gebe ich für Stabilität und Festigkeit etwas mehr Mehl und zwei Eier hinzu.

[amd-zlrecipe-recipe:301]

Pansenpüree-Suppe

Ich habe das Rezept für die Leberpüree-Suppe nochmals variiert.

Und habe diesmal eine Pansenpüree-Suppe zubereitet.

Zum Verfeinern der Suppe wähle ich Weißwein-Essig und Weißwein, da diese besser zum hellen Pansen passen.

Das Ganze ergibt eine sehr schmackhafte Suppe.

Als weitere Variation habe ich diesmal pochierte Eier zubereitet und in die Suppe gegeben, damit diese ein wenig gehaltvoller wird.

Der Pansen, der verwendet wird, sollte schon vorbereitet, also etwa 3–4 Stunden in Gemüsefond vorgegart sein.

[amd-zlrecipe-recipe:300]

Kalbsmedaillons in Zitrone-

Butter-Sauce mit Basmati-Reis

Dieses Mal bereite ich Kalbsmedaillons zu. Ich würze sie mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer. Dann brate ich sie auf beiden Seiten jeweils einige Minuten kross an.

Die Sauce bilde ich, indem ich die Röststoffe der angebratenen Medaillons mit Zitronensaft und Zitronenschalen-Abrieb ablösche.

Dazu wähle ich als Beilage Basmati-Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:299]

Provençalische Vollkorn-Pennette-Rigate

Ein Pasta-Gericht. Für die Pasta habe ich Pennette Rigate gewählt. Und zwar Vollkorn-Nudeln.

Die Sauce bereite ich mit sehr viel frischen Kräutern wie Rosmarin, Salbei und Thymian zu und damit gebe ich ihr einen provençalischen Touch.

Desweiteren gebe ich Zwiebel und Knoblauch in die Sauce.

Ein wenig Flüssigkeit erhält die Sauce durch einige Löffel des Kochwassers der Pasta.

[amd-zlrecipe-recipe:298]

Nieren-Ragout in Cognac-Sauce mit Basmati-Reis



Beim Flambieren

Dieses Mal ein Ragout mit Schweine-Nieren. Dazu Speck, Zwiebeln und Knoblauch.

Die Sauce bilde ich mit Cognac. Und würze sie mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Dazu wähle ich als Beilage Basmati-Reis.

Und garniere die Gerichte mit frischer, kleingewiegter Petersilie.

[amd-zlrecipe-recipe:297]

Spaghetti in Salbei-Butter

Ich hatte wieder einmal Appetit auf ein schönes Pasta-Gericht.

Ich habe Spaghetti gewählt.

Und habe eine Salbei-Butter dazu zubereitet. Dazu brate ich Zwiebel und Knoblauch in Butter an. Dann gebe ich sehr viel frischen Salbei in die Butter.

Die Spaghetti gebe ich tropfnass aus dem Kochwasser in die Butter und schwenke sie kräftig darin herum.

Und richte das Gericht in tiefen Pasta-Tellern an.

[amd-zlrecipe-recipe:296]

Gebratene Prärie-Auster mit Bratkartoffeln

Ich hatte noch eine Prärieauster übrig und habe sie in Butter gebraten. Vorher habe ich sie in einer Panierstraße paniert.

Dazu gibt es passenderweise einfach einige Bratkartoffeln.

Die panierten und gebratenen Prärieaustern-Scheiben schmecken

sehr fein.

[amd-zlrecipe-recipe:295]

Überbackene Hähnchenschenkel in Kräuter-Käse-Sauce mit Basmati-Reis

Ein einfaches Gericht. Ich habe Hähnchenschenkel mit Rückenteil verwendet, damit man beim Essen mehr Fleisch zum Verzehren hat.

Die Sauce bilde ich aus trockenem Weißwein, frischen Kräutern wie Rosmarin, Salbei und Thymian und geriebenem Gouda.

Die Hähnchenschenkel überbacke ich noch ein wenig, indem ich geriebenen Gouda auf sie gebe.

Die Sauce gelingt sehr lecker und schmackhaft.

Als Beilage wähle ich Basmati-Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:294]

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 auch 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.

Firkadellen aus gemischtem 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]