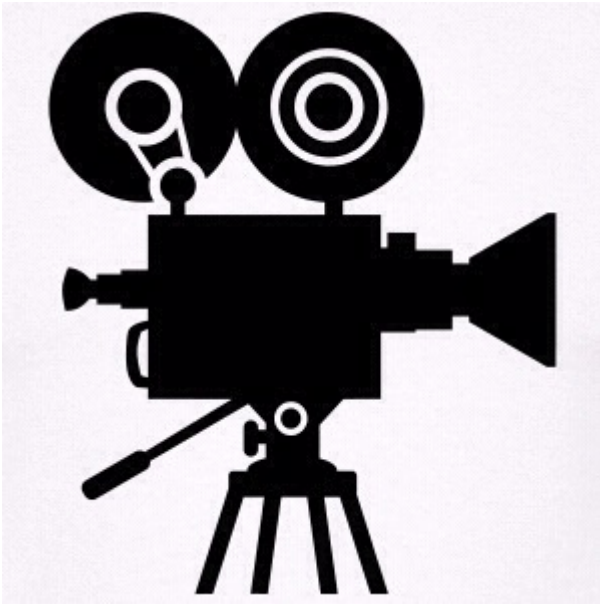


# Casting für Kochsendungen



Tja, vielleicht werdet Ihr mich irgendwann demnächst auch einmal persönlich in einer Kochsendung im Fernsehen sehen.

Ich habe mittlerweile die dritte Anfrage einer Agentur für ein Casting für die Teilnahme an einer Kochsendung erhalten. Zwei Anfragen bezogen sich auf eine Teilnahme als Kochender bei einer Kochsendung, bei der es um einen Gewinn geht. Eine Anfrage bezog sich auf eine Teilnahme als Juror bei einer Kochsendung.

Die ersten Anfragen habe ich aus persönlichen Gründen abgelehnt. Doch mittlerweile habe ich meine Einstellung zu einer Teilnahme geändert und sage für ein Casting gern zu. Allerdings habe die letzte Anfrage auch abgelehnt, oder besser gesagt, auf das kommende Jahr verschoben. Ich bin zur Zeit immer noch nicht sehr fotogen, weil ich wegen fehlender Zähne und Zahnersatz in zahnmedizinischer Behandlung bin. Aber generell würde ich nun an einem Casting und dann auch einer Kochsendung sehr gern teilnehmen. Und es soll schließlich Spaß machen.

---

# Hähnchen-Gemüse-Hirse-Topf

Hier bereite ich ein Geflügelgericht mit einer Hähnchenbrust zu, zu der ich noch verschiedenes Gemüse und Hirse gebe.

Ich bereite das Gericht zwar im Wok zu und würze es mit Soja-Sauce, aber ein asiatisches Gericht dürfte es eigentlich nicht sein, da ich auch Hirse hinzugebe, keinen Reis oder Mi-Nudeln.

Außerdem kann man auch der Meinung sein, dass zu einem Gericht, das man mit dunkler Soja-Sauce würzt, kein frisch geriebener Parmesan zum Garnieren passt. Da mir jedoch frische Petersilie zum Garnieren fehlte, habe ich den Parmesan gewählt, der das Gericht noch zusätzlich würzt.

Das Gericht ist sehr lecker und schmackhaft. Und ich serviere es einfach in einem tiefen Teller.

[amd-zlrecipe-recipe:51]

Hier bereite ich ein Geflügelgericht mit einer Hähnchenbrust zu, zu der ich noch verschiedenes Gemüse und Hirse gebe.

Ich bereite das Gericht zwar im Wok zu und würze es mit Soja-Sauce, aber ein asiatisches Gericht dürfte es eigentlich nicht sein, da ich auch Hirse hinzugebe, keinen Reis oder Mi-Nudeln.

Außerdem kann man auch der Meinung sein, dass zu einem Gericht, das man mit dunkler Soja-Sauce würzt, kein frisch geriebener Parmesan zum Garnieren passt. Da mir jedoch frische Petersilie zum Garnieren fehlte, habe ich den Parmesan gewählt, der das Gericht noch zusätzlich würzt.

Das Gericht ist sehr lecker und schmackhaft. Und ich serviere

es einfach in einem tiefen Teller.

---

## **FrISChe Pasta, Teil 3: Geschmälzte Ravioli**

[https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/04/video13042017\\_2.mp4](https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/04/video13042017_2.mp4)

Für dieses Gericht verwende ich die vor kurzem zubereiteten klassischen Ravioli, die ich portionsweise eingefroren habe. Ich brate sie in Butterschmalz an und salze und pfeffere sie. Dann kommt noch frisch geriebener Parmesan darüber. Fertig ist ein ganze Mahlzeit.

[amd-zlrecipe-recipe:49]

---

## **Speck-Schalotten-Tarte**

[https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/04/video13042017\\_1.mp4](https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/04/video13042017_1.mp4)

Ich bereite eine einfache pikante Tarte zu, für die ich Speck und Schalotten verwende. Und als Grundlage für die Tarte Pesto Rosso.

Für den Teig verwende ich einen industriell gefertigten Flammkuchenteig, also ein Hefeteig, der schon fertig auf Backpapier vorliegt und bei Discountern oder Supermärkten zu kaufen ist. Man muss nicht unbedingt einen frischen Hefeteig selbst zubereiten, es geht durchaus auch ein industriell gefertigtes Produkt.

Ein kleiner Snack für den Abend, den ich vor dem Fernseher essen werde.

*Mein Rat:* Diese Tarte ist sowohl heiß als auch kalt zu essen und ist sehr schmackhaft und würzig

[amd-zlrecipe-recipe:50]

---

## Zucchini-Kuchen

[https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/04/video11042017\\_1.mp4](https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/04/video11042017_1.mp4)

Wie man auch mit bestimmten Gemüsesorten wie Wurzeln oder Kohlrabi einen Rührkuchen zubereiten kann, kann man dies auch mit Zucchini.

Ich habe ein entsprechendes Rezept in meinem Foodblog schon veröffentlicht.

Bei der Zubereitung des Rührteigs wird einfach von der üblichen Menge des für einen Rührteigs zu verwendenden Mehls ein Teil weggelassen und durch die gleiche Menge an fein geriebener Zucchini ersetzt.

Man sollte die geriebene Zucchini­masse gut ausdrücken, damit sie nicht zu feucht ist und somit der Kuchen auch nicht zu feucht wird und an Stabilität und Festigkeit verliert.

Außerdem sollte man den zubereiteten Kuchen relativ schnell verzehren. Da geriebenes Gemüse für den Kuchen als Zutat verwendet wird, fängt der Kuchen relativ schnell an zu schimmeln und ist vermutlich nach wenigen Tagen nicht mehr genießbar.

Der Kuchen ist sehr saftig und aromatisch.

Beim Drehen des Videos ist mir ein Fehler unterlaufen, ich gebe natürlich 250 g Zucker, und kein Mehl, zu den aufgeschlagenen Eiern und rühre beides zusammen schaumig.

[amd-zlrecipe-recipe:48]

---

## Kartoffelpuffer

[https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/04/video11042017\\_2.mp4](https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/04/video11042017_2.mp4)

Ich bin auf ungewohntem Wege zu einer Packung Kartoffelpufferteig gekommen, 750 g. Da ich zwar sonst nur frische Gerichte zubereite, aber diesen Teig natürlich nicht entsorgen will, bereite ich einfach Kartoffelpuffer damit zu. Und lasse Euch ein wenig an meiner Erfahrung mit diesem Fertigprodukt teilhaben.

Natürlich, der Teig besteht nicht vollständig aus rohen, geriebenen Kartoffeln. Sondern nur zu 90 %. Die restlichen

Zutaten sind Salz, Gewürze und Zucker. Und natürlich noch jede Menge chemische Zutaten, wie Konservierungsmittel, Säuerungsmittel und Antioxidationsmittel. Das war zu erwarten.

Vorzüge dieses Fertiggerichts sind, dass es glutenfrei, lactosefrei und sojafrei ist. Und dass es, verständlicherweise, für Vegetarier und Veganer geeignet ist.

Da es somit sowieso ein Fertigprodukt aus Kartoffeln mit weiteren natürlichen und chemischen Zutaten ist, kann ich auch gern dem Zubereitungstipp auf der Packung folgen und ein Ei und etwas Milch untermischen. Wer möchte, kann die Puffer natürlich auch noch zusätzlich würzen, wie z.B. mit getrocknetem Majoran, Thymian oder Rosmarin. Denn reine Rösti sind diese Puffer aus diesem Teig zubereitet natürlich nicht.

Aber es bleibt die Frage, warum man sich eines solchen Fertigprodukts bedienen soll, wenn es einfacher und gesünder – nämlich ohne chemische Zutaten – einfach frisch geriebene Kartoffeln besser tun?

[amd-zlrecipe-recipe:47]

---

## **Kooperationen**

Wie sicherlich bekannt ist, stehe ich auch Geschäftspartnern, meistens Agenturen für Online-Marketing, für Kooperationen zur Verfügung. Sponsored Posts, Produkttests oder Produkte für Foodblog-Events zur Verlosung werden gern in Auftrag gegeben oder gebucht.

Des öfteren erlebe ich aber das Prozedere, dass ich zwar ein seriöses Anschreiben per Mail erhalte, in dem ganz

interessiert nach einer Kooperation mit mir bzw. meinem Foodblog gefragt wird. Jedoch dann, nachdem ich mit einer Mail über die Möglichkeiten einer Kooperation und der jeweiligen Höhe meines Honorars dafür antworte, keine Antwort mehr erhalte.

Das macht mich zornig. Ich bin der Meinung, dass es zum guten Umgangston im Geschäftsleben gehört, dass man eine Mail zumindest beantwortet und ein Angebot, mit dem man nicht einverstanden ist oder dessen Höhe eines Honorars einem zu viel ist, eben zumindest ablehnt. Zumal ich einem neuen Kunden auch gern ein geringeres Neuer-Kunde-Honorar für einen ersten Auftrag anbiete. Oder dass man auch gern über ein Honorar verhandeln kann. Aber nicht in der Verhaltensweise, dass man auf die Erteilung eines Angebots sich gar nicht mehr meldet.

---

# **Rinder-Rouladen** **mit** **Petersilienknödel**

[Spider\_Single\_Video track="35" theme\_id="2" priority="1"]

Ein typisch deutsches, fast schon traditionelles Gericht.

Ich bereite die Rouladen aus Rouladenfleisch zu, das ich mir von meinem Schlachter in der benötigten Form zuschneiden lasse.

Ich wähle für die Füllung keine traditionellen Zutaten wie Speck, Zwiebeln und Essiggurke. Sondern variere ein wenig und gebe Silberzwiebeln, Rote-Beete-Kugeln, Lauchzwiebel, Speck und für etwas Schärfe jeweils eine rote Chili-Schote in die Füllung.

Gwürzt wird nur mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer, und natürlich dem unbedingt zu verwendenden Senf.

Bei der zu bereitlehenden Sauce musste ich eine kleine Änderung vornehmen. Ich hatte keinen trockenen Rotwein mehr vorrätig. Also habe ich statt dessen einen Marsala, einen Likörwein, verwendet. Aber auch mit ihm gelingt eine sehr würzige, schmackhafte Sauce.

Als Beilage wähle ich Petersilienknödel, die ich selbst zubereitet und eingefroren hatte.

[amd-zlrecipe-recipe:46]

---

## **Bratwürste mit Bratkartoffeln und Spiegeleiern**

[Spider\_Single\_Video track="33" theme\_id="2" priority="1"]

Ein rustikales Gericht. Einfach Würste mit Eiern und Kartoffeln.

Schnell zubereitet, wenige Zutaten und immer schmackhaft.

Ich bereite die Spiegeleier in zwei Eierningen zu, damit das Gericht auch optisch gut aussieht.

[amd-zlrecipe-recipe:45]

---

# Penne Rigate mit Bihun-Sauce

[https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/04/video01042017\\_1.mp4](https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/04/video01042017_1.mp4)

East meets west. Oder Indonesien trifft Italien.

Hier bediene ich mich einer Fertig-Suppe, und zwar einer Bihun-Suppe, die ich etwas zweckentfremde und eine Sauce daraus zubereite. Ich reduziere sie auf etwa die Hälfte der Flüssigkeit, um sie sämiger und vom Geschmack her kräftiger zu machen. Und gebe für etwas Frische einige Zutaten wie Paprika, Zucchini, Schalotte und Knoblauch hinzu.

Für etwas Schärfe sorgen zwei rote Chili-Schoten.

Dazu gibt es als Beilage Penne Rigate.

[amd-zlrecipe-recipe:44]

---

## Spiegeleier

## mit

# Bratkartoffeln und Spinat

[Spider\_Single\_Video track="31" theme\_id="1" priority="1"]

Ein fast schon traditionelles, klassisches und fast typisch deutsches Essen. Aber immer wieder sehr schmackhaft.

Meine Mutter hatte dieses Gericht während meiner Kindheit und Jugend auf ihrem monatlichen Zubereitungsplan, so dass es dieses Gericht mindestens einmal im Monat gab. Aber es hat mir auch immer gut geschmeckt.

Für den Spinat verwende ich Rahm-Spinat als Tiefkühl-Ware. Man kann natürlich, wenn jetzt im Frühjahr und Sommer frischer Blattspinat im Discounter oder Supermarkt abgeboten wird, auch diesen verwenden, kleinschneiden, garen und würzen.

Beim Drehen des Videos ist mir leider erneut ein Fehler unterlaufen. Die Digitalkamera ist anscheinend nicht sehr zuverlässig. Der zweite Teil des Videos mit der Präsentation des fertig zubereiteten Gerichts wurde nicht aufgenommen. Man muss also leider für das fertig zubereitete Gericht mit den beiden Fotos in diesem Blogbeitrag vorlieb nehmen.

[amd-zlrecipe-recipe:43]

---

# Schinken-Schalotten-Tarte

[Spider\_Single\_Video track="29" theme\_id="1" priority="1"]

Eigentlich sollte dies eine ganz klassische Speck-Zwiebel-

Tarte werden. Ich hatte jedoch keinen Speck mehr vorrätig, sondern nur Schinkenstreifen. Und statt der Zwiebeln habe ich Schalotten verwendet.

Ansonsten ist es eine klassische, pikante Tarte geworden. Mit einer Füllmasse aus Eiern, Sahne und geriebenem Käse. Dazu, wie oben erwähnt, Schinkenstreifen, Schalotten und Knoblauch.

[amd-zlrecipe-recipe:42]

---

# Schweinebraten mit Tagliatelle in Bratensauce

[Spider\_Single\_Video track="28" theme\_id="1" priority="1"]

Ein Gericht, das ich puristisch auf sehr wenige Zutaten reduziere. Und zwar genau fünf. Ein Schweinebraten, Salz, um ihn zu würzen, Öl, um ihn anzubraten, Bratenfond, um eine Sauce zu bilden und Tagliatelle als Beilage.

Ganz ein Gericht nach dem Motto meines Foodblogs, Nudel, heiss und hos, also Nudeln, Fleisch und Sauce. Mein Lieblingsessen. Leckerer Braten, Tagliatelle und sehr leckere Bratensauce.

Beim Drehen des Videos ist mir erneut ein kleiner Fehler unterlaufen. Der zweite Teil, in dem ich das fertige Gericht präsentiere und auch ein wenig noch erkläre, ist von der Digitalkamera nicht aufgenommen worden. Ich musste auf eine sehr kurze Aufnahme zurückgreifen, die zumindest zeigt, wie das Gericht fertig angerichtet aussieht.

[amd-zlrecipe-recipe:41]

---

## Bratenfond

[Spider\_Single\_Video track="27" theme\_id="7" priority="1"]

Mein Vorrat an Bratenfond war aufgebraucht. Also musste ich mir wieder Fond zubereiten, den ich portionsweise einfriere. Damit habe ich dann einen Vorrat, der einige Monate reicht und den ich für die diversen Braten- oder Gulasch-Gerichte verwenden kann.

Für die Zubereitung verwende ich Fleisch- und Markknochen und Suppengemüse. Dazu einige Gewürze im Ganzen. Ich lösche natürlich mit Rotwein ab. Und verlängere die Flüssigkeit noch mit Wasser.

Wer möchte, kann für mehr Intensität des Fonds diesen am Schluss auch noch reduzieren.

Preiswert ist es natürlich immer, anstelle von Suppengrün Gemüseabfälle zu verwenden. Man kann diese im Discounter oder Supermarkt meistens kostenlos mitnehmen und das Personal freut sich darüber. Aus dem Grün von Kohlrabi, Schalen von Kohl und Blumenkohl und zerdrückten Tomaten, die die Kunden zurücklassen und in eine Abfalltüte geben, kann man prima einen Fond zubereiten.

[amd-zlrecipe-recipe:40]

---

# Puten-Gulasch mit Pasta

[Spider\_Single\_Video track="26" theme\_id="7" priority="1"]

Ich hatte zwei kleine Putenoberkeulen vorrätig. Und mir fiel plötzlich ein, dass diese ja auch 1–2 Stunden geschmort werden müssen, sie somit Schmorfleisch sind. Und ich dachte mir, dann kann ich eine Putenoberkeule dazu verwenden, um ein Gulasch daraus zu machen.

Also einbeinte ich eine Putenoberkeule und schnitt sie in mundgerechte Stücke.

Man sagt, dass ein gutes Gulasch zu gleichen Teilen aus Fleisch und Zwiebeln besteht. Nun, bei einer Putenoberkeule von 600 g ohne Knochen erschien mir dann der Anteil von Zwiebeln doch etwas zu viel. Also nahm ich die Hälfte des Gewichts an Schalotten, 300 g, das sind immerhin noch 10 Schalotten. Dazu eine Lauchzwiebel und Knoblauch.

Die Sauce bilde ich aus einem Schuss trockenem Rotwein, Fleischfond und gestückelten Tomaten.

Ich würze die Sauce nur mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer. Und gebe für mehr Würze und Geschmack noch Lorbeerblätter, Sternanis, Pimentkörner und Wacholderbeeren im Ganzen hinzu.

Dazu gibt es Pasta als Beilage, je nach der Pastasorte, die man gerade vorrätig hat.

*Mein Rat:* Ich verwende normalerweise selbst zubereiteten, eingefrorenen Fleischfond, hatte jedoch keinen mehr vorrätig.

Also wählte ich ein gutes Produkt an Brühwürfeln. Diese kann man, sofern das Produkt qualitativ gut ist, ruhig einmal als Ersatz für eine ganz frische Zutat verwenden.

[amd-zlrecipe-recipe:39]

---

# Original Pfälzer Schlachtplatte

[Spider\_Single\_Video track="25" theme\_id="6" priority="1"]

Ich habe leider keine Kontakte zu Bauern in meiner Umgebung, so dass ich einmal einer Schweineschlachtung beiwohnen könnte. Auf diese Weise könnte ich einmal eine original und frisch zubereitete Schlachtplatte mit Schweinefleisch, Schweinebauch, Blut- und Leberwurst und Sauerkraut genießen.

Daher muss ich für dieses Gericht auf ein Produkt vom Supermarkt zurückgreifen. Eine Packung mit 250 g original Pfälzer Schlachtplatte, für 1 Person. Dieser Artikel beinhaltet ein Stück Schweinebauch sowie eine kleine Blut- und Leberwurst.

Passenderweise stammt das Produkt von einer Firma, die ihren Sitz in einem Ort in der Pfalz hat. Denn ansonsten wäre es ja keine original Pfälzer Schlachtplatte.

Nun, ich brate die drei Bestandteile einfach in der Pfanne kross an. Und serviere mir dann zum Abendessen eine Schlachtplatte.

Leider ist mir beim Drehen des Videos ein Fehler unterlaufen. Beim dritten Teil des Videos, in dem ich die fertig gebratene und auf einem Teller angerichtete Schlachtplatte präsentiert habe, lief leider die Digital-Kamera nicht und ich habe diesen Teil nur vermeintlich aufgenommen. Somit fehlt die Präsentation der fertigen Schlachtplatte, aber ich gehe davon aus, dass Ihr Euch gut vorstellen könnt, wie die fertig gebratene Schlachtplatte aussieht und vor allem, wie gut sie schmeckt.

*Mein Rat:* Eventuell variieren lässt sich die Schlachtplatte noch, indem man zwei Spiegeleier und Sauerkraut dazugibt.

[amd-zlrecipe-recipe:38]

Zutaten für 1 Person:

- 250 g original Pfälzer Schlachtplatte (1 Stück Schweinebauch, 1 Blutwurst, 1 Leberwurst)
- Öl

Zubereitungszeit: Garzeit 5–10 Min.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Schweinebauch darin auf beiden Seiten einige Minuten kross anbraten. Gleichzeitig die Blutwurst und die Leberwurst aus der Hülle herausnehmen, in die Pfanne geben und ebenfalls kross mit anbraten. Eventuell den Schweinebauch mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles herausnehmen, auf einen Teller geben und servieren.