

Gebratener Lachs in Speckhülle mit Kartoffel-Wurzel-Püree

Frischer Lachs, in Speckscheiben gehüllt, kräftig in Olivenöl angebraten, in einer Weißwein-Sauce gegart.

Dazu ein Püree aus Kartoffeln und Wurzeln. Mit etwas Olivenöl verfeinert.

Ein sehr würziges, schmackhaftes Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:16]

Hackfleisch-Kartoffel-Zwiebel-Pfanne

Ein Pfannengericht. Wenige Zutaten. Schnell zubereitet. Und sehr lecker.

Dazu gibt es eine Knoblauch-Sauce. Knoblauchpressen sind normalerweise in der Küche verpönt, man schneidet Knoblauch mit dem Messer klein. Diesmal will ich aber die Zellen des Knoblauchs zerdrücken und aufbrechen und den Knoblauchsaft im Schmand haben. Die Sauce ist sehr lecker.

Ich brate alles in einem guten Olivenöl an.

Mein Rat: Wer die Kartoffelwürfel noch krosser und knuspriger möchte, brät sie als erstes allein in Öl 4–5 Minuten an.

Noch ein Rat: Als Pfannengericht wird das Gericht direkt in der Pfanne serviert und daraus gegessen.

[amd-zlrecipe-recipe:15]

Seelachsfilets mit Zucchini-Gemüse

Da mir die Schweineschnitzel mit Paprika-Pulver gewürzt und nur in Butter gebraten so gut gelungen sind und so gut schmeckten, bereite ich nun einfach auch Seelachsfilets in der gleichen Weise zu.

Dazu gibt es Zucchini, Zwiebel, Knoblauch und Wok-Choi, gewürfelt bzw. grob zerkleinert als Gemüse. Ich würze das Gemüse mit getrocknetem Thymian.

Eine Sauce bilde ich mit etwas Weißwein.

[amd-zlrecipe-recipe:14]

Haselnuss-Whiskey-Eis

Das Motto meines Foodblogs lautet ja Nudel, Heiss und Hos. Das ist Kindersprache und bedeutet Nudeln, Fleisch und Sauce. Eine der wenige Kontinuitäten, die ich seit dem Alter von etwa 2 Jahren beibehalten habe. Auch heute noch, mit mittlerweile 55 Jahren, ist dies mein Lieblingsessen.

Nun ist mir vor kurzem eine weitere Kontinuität eingefallen, die mich seit meiner Kindheit und meiner Jugend begleitet. Ich habe schon als Kind gern Eis gegessen. Aber alle Kinder essen gern Eis.

Das mache ich heute noch gerne, wenn ich abends vor dem Fernseher sitze und einen spannenden Film schaue. Nur ist dies heute eine Menge von 1 l Eis. Aber ich esse Eis immer noch gerne und eigentlich schon in größeren Mengen.

Aus diesem Grund bin ich auf die Idee gekommen, dass ich einmal ein Eis zubereiten und das Rezept in meinem Foodblog veröffentlichen kann. Ich habe zwar keine Eismaschine, aber es funktioniert auch ohne diese.

Dies ist das erste Eis, das ich selbst zubereite. Und es gelingt auch recht gut. Das Eis schmeckt schön nach Haselnuss und hat dazu einen leichten Whiskey-Geschmack.

Allerdings ist es doch ein recht großer Aufwand und dauert auch einige Zeit, wenn man sich nur eine große Portion Eis zubereiten will. Der Griff nach einer 1-l-Eis-Packung im Tiefkühlfach beim Discounter geht da doch um einiges schneller.

[amd-zlrecipe-recipe:10]

Haselnuss-Küchlein

Ich hatte von der Zubereitung von Haselnuss-Eis noch das Haselnuss-Mus übrig, das ich in die Eismasse nur durch ein Sieb ausgedrückt habe. Es erschien mir zum Wegwerfen einfach zu schade, so dass ich daraus noch etwas zubereiten wollte.

Ich habe das Mus in eine Schüssel gegeben, habe die drei Eiweiße, die ich von der Zubereitung des Haselnuss-Eis auch noch übrig hatte, für Bindung hinzugegeben. Dann, da die Masse noch zu flüssig war, etwas Mehl zum Festigen und Zucker für Süße.

Wenn man einen Spritzbeutel für die Zubereitung von Plätzchen hat, kann man mit etwas Backpapier auch schöne Haselnuss-Plätzchen backen.

Mangels eines Spritzbeutels habe ich kleine, süße Küchlein gebacken, die mit etwas Sahne hervorragend als Dessert schmecken.

Mein Rat: Man kann die Küchlein warm oder auch kalt essen.

Noch ein Rat: Entweder man backt die Küchlein dünn in Eiernringen, dann bekommt man eine größere Anzahl an Küchlein. Oder man gibt den Teig mit dem Eszlöffel direkt in die Pfanne, drückt ihn mit dem Pfannenwender flach und erhält ein wenig unförmigere Küchlein.

[amd-zlrecipe-recipe:13]

Zutaten für 2 Personen:

- 150 g Haselnüsse

- 50 ml Sahne
- 50 ml Milch
- 125 g Mehl
- 25 g Zucker
- 3 Eiweiße
- Sahne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Haselnüsse in einer Küchenmaschine fein reiben und in eine Schüssel geben.

Milch und Sahne in einem kleinen Topf erhitzen. Haselnüsse dazugeben. Unter ständigem Rühren 20 Minuten köcheln lassen und reduzieren.

Haselnuss-Mus in eine Schüssel geben und etwas erkalten lassen.

Eier aufschlagen, trennen und Eiweiße in die Schüssel geben. Mehl und Zucker dazugeben. Alles gut verrühren.

Butter in einer Pfanne erhitzen und zwei Eierringe hineinstellen. Jeweils zwei Esslöffel der Haselnuss-Masse hineingeben, andrücken und einige Minuten braten. Eierringe herausnehmen, Küchlein mit dem Pfannenwender wenden und nochmals einige Minuten braten.

Etwas Sahne steif schlagen.

Jeweils zwei Küchlein auf zwei Teller geben. Sahne dazugeben. Servieren.

Schweineschnitzel mit Pfifferling-Zwiebel-Gemüse

Leckere Schnitzel. Einfach nur mit Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer gewürzt. Und kurz in der Pfanne gebraten.

Schnitzel sind normalerweise recht dünn zugeschnitten, daher gebe ich den Schnitzeln auf jeder Seite nur etwa 2 Minuten.

Dazu ein Gemüse aus Pfifferlingen und Zwiebeln. Das Wasser der Tiefkühl-Pfifferlinge bildet beim Braten ein kleines Sößchen.

Die Schnitzeln sind wirklich sehr lecker. Ich werde Schnitzel in der nächsten Zeit desöfteren noch zubereiten.

Mein Rat: Frische Pfifferlinge sind natürlich geschmacklich besser, aber sie sind nicht immer zu bekommen. Daher kann man in diesem Fall ruhig auf Tiefkühlware ausweichen.

[amd-zlrecipe-recipe:11]

Neuigkeiten zum Thema Hunde- und Katzenfleisch

Was gibt es Neues? Ich bin einen Schritt weiter gegangen und habe einen Versuch unternommen, doch einmal an einen leckeren Hunde- oder Katzenbraten zu gelangen und diesen zu essen und zu genießen.

Ich weiß ja, dass die Zucht und der Handel von Hunden und Katzen zum Zwecke des Verzehrs per Tierschutzgesetz in Deutschland verboten ist. Also komme ich in Deutschland auf die gewöhnliche Weise von Angebot und Nachfrage und dem Kauf des entsprechenden Fleisches nicht dazu, mir ein solches Gericht zuzubereiten. Ich bin derzeit darauf angewiesen, einmal eine Reise in ein vermutlich asiatisches Land zu machen, in dem solches Fleisch auch zubereitet wird. Aber das ist im Moment nicht möglich, eine solche Reise zu machen, dazu fehlen mir die finanziellen Mittel.

Ich kam auf eine Idee. Tierheime kümmern sich um Tiere, vorwiegend Hunde und Katzen. Sie nehmen sie auf, füttern und versorgen sie. Was passiert, wenn ein Hund oder eine Katze aus Altersgründen stirbt? Soweit mir bekannt ist, geht der Kadaver in eine Tierkadaver-Entsorgung. Dies ist wie Sondermüll eine besondere Art der Entsorgung und sicherlich mit Kosten verbunden.

Nun, ich habe dem Tierheim, das bei mir in der Nähe ist, eine Mail-Anfrage geschickt. Wenn sie einen Hund oder eine Katze haben, die aus Altersgründen gestorben ist, kann man sie immer noch ausnehmen und zubereiten. Wie ein aus Altersgründen gestorbenes Pferd, das dem Pferdeschlachter übergeben wird. Wenn mich also ein Mitarbeiter des Tierheims recht schnell nach dem Versterben des Tieres anruft, kann ich sehr schnell dort sein und das Tier – gern gegen ein Entgelt – abholen. Ich habe einen Bekannten, der Schlachter ist, er würde mir das Tier artgerecht ausnehmen. Oder ich mache mich eben im Internet schlau, wie man einen Hund oder eine Katze ausnimmt und mache es selbst.

Die Idee erschien mir gut.

Das Ergebnis? Das Tierheim antwortet auf meine Frage nicht. □

Kakao-Schokolade-Kuchen

Passend zum Wochenende backe ich einen einfachen Rührkuchen. Man will ja schließlich zum Frühstück am Sonntag einen schönen, leckeren Kuchen haben. Nebst dem obligatorischen, frisch aufgebrühten Kaffee.

Ich bereite einen Rührkuchen nach dem Grundrezept zu. Nur gebe ich noch etwas Kakao und fein geriebene Schokolade hinzu. Und zusätzlich bekommt der schöne Kranzkuchen eine schöne, schmackhafte Schokoladen-Glasur.

Die Menge der angegebenen Zutaten für die Schokoladen-Glasur reicht für ein zweifaches Einpinseln mit der Glasur, damit man eine schöne, dicke Glasur auf dem Kuchen erhält.

[amd-zlrecipe-recipe:9]

Leber mit Fenchel in Whiskey-Austern-Sauce

Ein richtig asiatisches Gericht ist dies nicht unbedingt. Denn ich denke, dass das Flambieren mit Whiskey nicht unbedingt in

der asiatischen Küche praktiziert wird. Aber wer sagt denn, dass man in einem Wok kein Gericht flambieren darf? Das Gericht eignet sich einfach dazu. Und zusammen mit der Austern-Sauce ergibt sich eine sehr schmackhafte Sauce.



Das Flambieren im Wok

Dies ist auch wieder eines der vielen asiatischen „Low products“ -Rezepte. Denn man braucht in diesem Fall – abgesehen vom Öl zum Anbraten und dem obligatorischen Reis – nur vier Produkte: Leber, Fenchel, Whiskey und Austern-Sauce. Fertig ist ein sehr schmackhaftes Gericht.

Mein Rat: Auch wenn das Gericht vielleicht nicht unbedingt authentisch asiatisch ist, es wird in Schalen mit Stäbchen serviert.

[amd-zlrecipe-recipe:8]

Rinderleber mit Röstzwiebeln und Pasta in Rotwein-Sauce

Ich bereite zwei schöne Stücke Leber zu, die ich würze, mehliere und in Butter anbrate. Dazu Röstzwiebeln, wozu ich in Scheiben geschnittene Zwiebeln verwende, die ich ebenfalls mehliere und als erstes in Butter brate.

Für Geschmack für Leber und die zu bildende Sauce brate ich dann in Butter einige Sardellenfilets an. Sie passen zur Leber und sollen nur Würze geben. Die Sauce bilde ich dann aus Rotwein. Das für die Röstzwiebeln verwendete Mehl in der Pfanne dickt die Sauce etwas ein. Und auch die Röststoffe der Zwiebeln und der Leber in der Pfanne geben noch Würze, so dass man die Sauce nicht würzen muss.

Dazu als Beilage einfache Pasta.

[amd-zlrecipe-recipe:7]

Pfirsich-Smoothie

Ein Schmusi. Wer will mit mir schmusen? ☺

Ich hatte von dem Pfirsichkuchen noch Pfirsiche übrig. Ich gebe sie einfach in eine Schüssel und püriere sie mit dem

Pürierstab.

Dazu als besonderen Geschmack etwas Bourbon Whiskey. Ich wollte zwar Cognac verwenden, hatte aber keinen mehr vorrätig. Dann als weiteres etwas Sahne. Und als Kontrast zur Süße der Pfirsiche etwas Pul biber, also geriebener, getrockneter Chili.

Der Smoothie schmeckt nicht flüssig, sondern ist aufgrund der pürierten Pfirsiche cremig. Smoothies sind ja auch kein Getränk, sondern sollen eher eine kleine Zwischenmahlzeit darstellen. Der Smoothie schmeckt fruchtig, hat ein wenig Schärfe aufgrund des Pul bibers und schmeckt ganz leicht sahnig. Den Whiskey schmeckt man fast gar nicht heraus.

[amd-zlrecipe-recipe:6]

Schweinebraten mit Gemüse und Salzkartoffeln in Rotweinsauce

Sehr lecker. Ein Braten. Genauer ein Schweinebraten.

Ich bereite den Schweinebraten mit Gemüse zu. Dieses gare ich nicht separat, sondern brate es mit dem Braten an und gare es mit ihm zusammen.

Eine Sauce bereite ich aus Rotwein zu. Und ich verwende noch selbst zubereiteten Fleischfond.

Dazu gibt es noch als zusätzliche Beilage einfache Salzkartoffeln.

Mein Rat: Wer möchte, kann nach Ende der angegebenen Garzeit die Sauce noch 1 Stunde reduzieren und etwas eindicken. Sie wird dadurch noch gehaltvoller und schmackhafter.

[amd-zlrecipe-recipe:5]

Pfirsichkuchen mit Streuseln

Ein einfacher Kuchen. Mit Obst aus der Dose. Und frischen Streuseln. Sehr lecker.

Es ist zwar nicht Wochenende, so dass der Kuchen sehr gut für Frühstück und das nachmittägliche Kaffeetrinken gereicht werden kann. Aber auch unter der Woche bietet sich ein solcher Kuchen gut an. Schließlich will man sich auf sein Frühstück mit frisch aufgebrühtem Kaffee und einem solch leckeren Kuchen auch unter der Woche freuen.

Mein Rat: Solch ein Kuchen hält sich nicht lange und ist relativ schnell verspeist.

[amd-zlrecipe-recipe:1]

Mürbeteig-Streusel

Das Grundrezept für Streusel für einen Käse- oder Obstkuchen. Die angegebene Menge reicht, um einen Kuchen flächig oben zu bedecken.

[amd-zlrecipe-recipe:4]

Schweinesteaks mit Senfkruste

Ein einfaches Gericht, das sich als Abend-Snack vor dem Fernseher eignet.

Ich bilde mit Semmelbrösel, Senf, etwas Knoblauch und Zwiebeln eine Paste, die ich relativ dick auf die Schweinesteaks auftrage und sie damit brate.

Mein Rat: Nachdem man die Steaks herausgenommen hat, kann man die Röststoffe, die sich am Pfannenboden bilden, mit etwas Weißwein ablöschen und damit ein Sößchen bilden. Gibt man dann eine Beilage wie Pasta, Kartoffeln oder Gemüse zu den Steaks dazu, kann man eine komplette Mahlzeit damit servieren.

[amd-zlrecipe-recipe:3]

Paprika-Speck-Pizza



Leckere Pizza

Ich habe einen Hefeteig für die Pizza zubereitet.

Als Belag kommen geröstete, eingelegte Paprikas und Speck auf die Pizza. Darüber ein schmackhafter Pizzakäse.

Als Saucengrundlage für die Pizza verwende ich ausnahmsweise einmal keine passierte Tomaten, sondern greife auf ein grünes Pesto zurück, das ich auf dem Pizzateig verstreiche.

Greift man auf einen fertigen Pizzateig zurück, ist diese Pizza in wenigen Minuten zubereitet. Aber auch mit einem selbst zubereiteten Hefeteig dauert es nicht unbedingt viel länger, nur braucht die Hefe etwas Zeit, aufzugehen.

[amd-zlrecipe-recipe:2]