

Fischbällchen mit Chinakohl



In Schale und mit Stäbchen angerichtet

Ich bereite diesmal Fischbällchen asiatisch zu.

Dazu verwende ich auch Chinakohl, mit dem ich immer gern koche.

Die verwendete Shrimps-Sauce ist zwar eher für Meeresfrüchte, aber man kann sie auch mit Fisch verwenden.

Mein Rat: Da das Gericht asiatisch zubereitet wird, mit Stäbchen servieren.

Ich habe Fischbällchen vor einigen Tagen für eine Fischsuppe zubereitet. Der Übersicht halber liste ich das Rezept aber noch einmal auf.

Mein Rat: Nicht verwendete Fischbällchen für weitere Zubereitungen einfrieren.

Zutaten für 1 Person:

Für etwa 30 Fischbällchen:

- 150 g Lachs
- 1 Seelachsfilet
- 100 g Garnelenschwänze
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1–2 Eier
- 3–4 EL [Semmelbrösel](#)
- ½ TL Dill
- Salz
- weißer Pfeffer

- 2 Chinakohlblätter
- 1 Tasse Basmatireis
- 50 ml scharfe Shrimps-Sauce
- 50 ml [Fischfond](#)
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 40 Min. | Garzeit 10 Min.

Für die Fischbällchen:

Lachs und Seelachs grob zerkleinern. Fisch und Garnelenschwänze durch den Fleischwolf in eine Schüssel geben.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. In die Schüssel geben. Ei dazugeben. Semmelbrösel hinzugeben. Ebenfalls Dill. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Alles gut verrühren. Eine halbe Stunde ziehen lassen, damit die Semmelbrösel etwas quellen.

Mit zwei Teelöffeln oder mit den Händen kleine Fischbällchen aus der Fischmasse formen.

7–8 Fischbällchen für die weitere Zubereitung verwenden. Die restlichen einfrieren.

Reis nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Chinakohl quer in Streifen schneiden.

Öl in einem Wok erhitzen und Fischbällchen darin 4–5 Minuten kräftig anbraten. Chinakohl dazugeben und einige Minuten pfannenrühren. Shrimps-Sauce dazugeben. Dann Fond dazugeben. Verrühren und kurz köcheln lassen.

Reis in einer Schale anrichten, Fischbällchen-Chinakohl-Mischung darüber geben und servieren.

Fischsuppe



Der Fond war etwas trübe zubereitet

Ich bereite die Fischsuppe aus selbst zubereitetem Fischfond zu. Für den Fisch verwende ich Lachs, Seelachs und Garnelenschwänze.

Ich gebe Fisch und Meeresfrüchte durch den Fleischwolf und

bereite Fischbällchen zu, die ich im Fischfond gare. Verfeinert mit Schalotte und Knoblauch. Und natürlich etwas Dill. Ei(er) sorgen für Bindung. Selbst hergestellte Semmelbrösel sorgen für etwas Kompaktheit.

Mein Rat: Fischbällchen im Fond nur ziehen lassen.

Den restlichen Teil der Fischbällchen für eine weitere Zubereitung einfrieren.

Noch ein Rat: Suppe vor dem Servieren mit einem Klacks Sahne garnieren.

Zutaten für 1 Person:

Für etwa 30 Fischbällchen:

- 150 g Lachs
- 1 Seelachsfilet
- 100 g Garnelenschwänze
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1–2 Eier
- 3–4 EL [Semmelbrösel](#)
- $\frac{1}{2}$ TL Dill
- Salz
- weißer Pfeffer

Für die Suppe:

- 300 ml [Fischfond](#)
- Sahne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 40 Min. | Garzeit 10 Min.

Lachs und Seelachs grob zerkleinern. Fisch und Garnelenschwänze durch den Fleischwolf in eine Schüssel geben.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. In die Schüssel geben. Ei dazugeben. Semmelbrösel hinzugeben.

Ebenfalls Dill. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Alles gut verrühren. Eine halbe Stunde ziehen lassen, damit die Semmelbrösel etwas quellen.

Fischfond in einem kleinen Topf erhitzen.

Mit zwei Teelöffeln oder mit den Händen kleine Fischbällchen aus der Fischmasse formen. 8–10 Fischbällchen in den nur noch siedenden Fond geben. Zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Fond abschmecken.

Suppe in einen tiefen Teller geben, mit einem Klacks Sahne garnieren und servieren.

Garnelenschwänze in Tomaten-Sauce mit Reis



Sehr viel Sauce

Meeresfrüchte. Genauer Garnelenschwänze. In einer schmackhaften Tomaten-Sauce.

Ich brate die Garnelenschwänze separat an und flambiere sie mit Gin.



Garnelen beim Flambieren

Die Sauce bereite ich aus Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel zu. Für etwas Schärfe sorgt eine Peperoni. Und Tomaten. Dazu Tomatenmark. Und Weißwein und selbst zubereiteter Gemüfefond. Verfeinert mit Rosmarin. Für etwas Farbe hebe ich vor dem Servieren noch Petersilie unter.

Dazu gibt es als Beilage Reis.

Das Ganze ergibt ein schmackhaftes Gericht mit wirklich viel Sauce.

Zutaten für 1 Person:

- 100 g Garnelenschwänze
- 1 Tasse Reis

- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 grüne Peperoni
- 2 Tomaten
- 1 TL Tomatenmark
- trockener Weißwein
- 100 ml [Gemüsefond](#)
- $\frac{1}{4}$ Zitrone (Saft)
- 2 Zweige Rosmarin
- etwas Petersilie
- 4 cl Ungava-Gin
- Butter
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel und Peperoni putzen und in Ringe schneiden. Strunk der Tomaten entfernen und Tomaten kleinschneiden. Blättchen vom Rosmarin abzupfen und kleinwiegen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Garnelenschwänze darin anbraten. Gin dazugeben und flambieren. Beiseite stellen.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin abraten. Tomatenmark dazugeben und mit anbraten. Es sollen sich deutliche Röststoffe bilden. Peperoni und Tomaten dazugeben. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Fond dazugeben. Röststoffe mit dem Kochlöffel vom Topfboden ablösen. Rosmarin dazugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 20 Minuten köcheln lassen. Dann unzugedeckt bei mittlerer Temperatur 10 Minuten reduzieren. Zitronensaft dazugeben. Sauce abschmecken. Kleingeschittene Petersilie dazugeben und untermischen. Garnelen mit Gin dazugeben und etwas erhitzen.

Währenddessen Reis nach Anleitung zubereiten.

Reis in einen tiefen Teller geben und Garnelen mit viel Sauce

darüber verteilen. Servieren.

Vanille-Pudding mit Orange



Aufgrund des Orangensafts und des Whiskeys eher eine Cremespeise

Nochmals ein Vanille-Pudding. Diesmal verfeinere ich ihn mit Orange. Und für mehr Aroma marinieren ich die Orangenstückchen in Whiskey. Orangensaft und Whiskey gebe ich natürlich zum Pudding hinzu.

Mein Rat: Aufgrund des Orangensafts und des Whiskeys etwas weniger Milch verwenden. Der Pudding wird sonst nicht fest und es wird eher eine Cremespeise.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Päckchen Vanille-Pudding

- 40 g Vanille-Zucker
- 500 ml Milch
- $\frac{1}{2}$ Orange
- 4 cl Bourbon-Whiskey

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Marinierzeit 2 Stdn.

Orange schälen, in kleine Stücke schneiden und in eine Schale geben. Whiskey dazugeben, verrühren und alles 2 Stunden im Kühlschrank marinieren.

Etwas Milch in eine Schale geben, Vanillepulver und Zucker dazugeben und gut verrühren.

Restliche Milch in einem kleinen Topf erhitzen. Von der Herdplatte nehmen und Milch-Vanillepulver-Zucker-Mischung dazugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Unter Rühren nochmals aufkochen. Vom Herd nehmen, Orange mit Whiskey dazugeben und verrühren.

Puddingmasse in zwei Schalen geben, etwas verstreichen und einige Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.

Schalen aus dem Kühlschrank herausnehmen. Pudding jeweils auf einen kleinen Teller stürzen und servieren.

**Kochbuch: „Röllchen“ –
Variationen**

Röllchen

Variationen



Vorankündigung eines neues Kochbuchs. Band 6 der Koch- und Back-Buchreihe. Erscheint im September 2015.

Röllchen, Rollen oder Rouladen – alles, was gefüllt und gerollt wird. Sei es mit Rindfleisch, Schweinefleisch, Weißkohl oder Chinakohl. Mit einer Füllung aus Hackfleisch, Innereien, Fisch, Gemüse oder Insekten. Ob im Topf auf dem Herd, im Backofen oder in der Friteuse. 24 Kochvariationen.

Etwa 70 Seiten, sehr viele Farbfotos.

eBook-PDF und iBook.

Jeweils € 3,99.

Hähnchenlebern mit Apfel und Zwiebeln mit Reis



Leckere Lebern, Apfel, Zwiebeln mit Sauce

Diesmal ein Gericht mit Hähnchenlebern, das ich mit Apfel und Zwiebeln verfeinere.

Ein Bekannter gab mir einmal den Rat, einen kleingeschnittenen Apfel mit zu den Lebern zu geben. Anstelle von Apfelmus, das zu Lebern passt und gern dazu gereicht wird. Also brate ich mit den Lebern kleingeschnittenen Apfel an. Und natürlich auch Zwiebeln, die auch immer zu Lebern passen.

Dazu als Beilage einfach Reis.

Zutaten für 1 Person:

- 150 g Hähnchenlebern
- 1 Tasse Basmatireis
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen

- $\frac{1}{4}$ Apfel
- trockener Weißwein
- scharfes Rosenpaprikapulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen. Schalotten in Ringe, Knoblauchzehen kleinschneiden.

Hähnchenlebern in grobe Stücke schneiden. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer gut würzen

Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Dann grob zerkleinern.

Reis nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Apfel dazugeben und kurz mit anbraten. Lebern dazugeben und ebenfalls mit anbraten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Verrühren, kurz köcheln lassen und etwas reduzieren. Sauce abschmecken.

Reis in einen tiefen Teller geben und Leber-Apfel-Zwiebel-Mischung mit Sauce darüber geben. Mit etwas kleingeschnittener Petersilie garnieren. Servieren.

Tortellini-Gemüse-Pfanne



Ich vergaß vor dem Fotografieren, mit Parmesan zu garnieren

Ich bereite ein Pfannengericht zu. Mit frischen Tortellini. Dazu etwas Chinakohl. Verfeinert mit Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel und Oliven. Für etwas Schärfe sorgen Peperonis. Gewürzt einfach mit Sojasauce. Das Ganze wird mit etwas Parmesan garniert.

Das Ganze ist somit auch ein vegetarisches Gericht.

Ein einfaches, schnell zuzubereitendes Gericht als Abendessen. Mein Rat: Das Gericht natürlich wie immer aus der Pfanne essen.

Zutaten für 1 Person:

- 200 g frische Tortellini (Käse)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Chinakohlblatt
- 2 grüne Peperoni

- 8 schwarze Oliven
- 1–2 EL helle Sojasauce
- Parmesan
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Tortellini nach Anleitung zubereiten.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen. Schalotte in Ringe schneiden, Knoblauch kleinschneiden. Lauchzwiebel und Peperoni putzen und in Ringe schneiden. Chinakohl quer in Streifen schneiden. Oliven grob zerkleinern.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin anbraten. Tortellini dazugeben und mit anbraten. Restliches Gemüse dazugeben und einige Minuten mit anbraten. Mit etwas Sojasauce würzen.

Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren. In der Pfanne servieren.

Kotelett mit Lauchstangen



Kotelett mit leckeren Lauchstangen

Ich habe Lauch einmal als Lauchstangen zubereitet. Für etwas mehr Geschmack wickle ich jede halbe Lauchstange in zwei Scheiben Speck. Das Ganze wird mit etwas geriebenem Käse überbacken. Ich würze die Lauchstangen nicht, der Fond und der Käse bringen genügend Würze mit.

Für die Zubereitung benötigt man natürlich eine Pfanne mit Deckel.

Die Koteletts brate ich einfach nur in Öl in der Pfanne an. Ich gebe ihnen jeweils 1–2 Minuten auf jeder Seite, dann ist das Fleisch durchgegart.

Mein Rat: Unbedingt die würzige Sauce vom Garen der Lauchstangen verwenden und beim Anrichten über die Lauchstangen geben.

Zutaten für 1 Person:

- 2 Kotelett
- 2 Stangen Lauch
- 8 Scheiben durchwachsener Bauchspeck

- 100 g geriebener Gouda
- 150 ml Gemüsefond
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Lauch waschen, putzen und halbieren. Jeweils eine halbe Lauchstange mit zwei Scheiben Speck umwickeln.

Fond in einer Pfanne erhitzen. Lauchstangen in die Pfanne geben, Käse darüber verteilen und zugedeckt bei mittlerer Temperatur 10 Minuten köcheln lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit Kotelett auf jeweils beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Kotelett auf beiden Seiten jeweils 1–2 Minuten anbraten.

Kotelett auf einen Teller geben. Lauchstangen dazugeben. Von der würzigen Sauce großzügig über den Lauchstangen verteilen. Servieren.

Kotelett in dunkler Sauce mit Tortellini



Braten, Pasta und viel Sauce

Ich habe seit längerer Zeit mal wieder frische Pasta gekauft. Tortellini mit Käsefüllung.

Dazu bereite ich Kotelett an einem Stück zu. In einer dunklen Sauce, die ich aus Weißwein und selbst zubereitetem Gemüfefond zubereite. Ich verfeinere die Sauce noch mit etwas frischem Rosmarin und Thymian.

Mein Rat: Frische Pasta ist schwerer als getrocknete Pasta, die länger gekocht werden muss. Daher empfiehlt es sich, eine größere Menge zu verwenden.

Zutaten für 1 Person:

- 300 g Kotelett ohne Knochen, am Stück
- 200 g Tortellini
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 4 braune Champignons
- trockener Weißwein
- 150 ml [Gemüfefond](#)

- 1 Zweig Rosmarin
- einige Zweige Thymian
- scharfes Rosenpaprikapulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 30 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Champignons halbieren.

Kotelett auf allen Seiten mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Kotelett auf allen Seiten kräftig anbraten. Herausnehmen und auf einen Teller geben.

Schalotte und Knoblauch in den Topf geben und kurz andünsten. Champignons dazugeben und mit anbraten. Kotelett wieder hinzugeben. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Fond dazugeben. Kräuter dazugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen.

5 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Kräuter aus der Sauce herausnehmen. Sauce abschmecken. Kotelett herausnehmen, auf ein Arbeitsbrett geben und tranchieren. Auf einen Teller geben. Champignons dazugeben. Dann Pasta ebenfalls dazugeben. Sauce großzügig über der Pasta verteilen. Alles servieren.

Vanille-Pudding mit Apfel



Schöner Pudding mit etwas Gin

Ein Vanille-Pudding. Aus der Packung. Dies ist kein Rezept, das ich normalerweise im Foodblog veröffentliche.

Aber ich verfeinere den Vanille-Pudding noch etwas. Ich reibe einen Apfel grob auf einer Küchenreibe. Und gare ihn in etwas Gin.

Dann verwende ich zur Zubereitung des Puddings selbst zubereiteten Vanille-Zucker und verfeinere ihn auch damit.

Mein Rat: Der grob zerriebene Apfel oxidiert an der Luft sehr schnell und wird leicht bräunlich. Das ist nicht weiter schlimm, da er sich so zumindest vom hellen Pudding ein wenig optisch unterscheidet.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Packung Vanille-Pudding
- 500 ml Milch

- 40 g Vanille-Zucker
- 1 Apfel
- 8 cl Ungava-Gin

Zubereitungszeit: 10 Min.

Apfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. Auf einer Küchenreibe oder mit einer Küchenmaschine grob in eine Schüssel reiben.

Gin in einem kleinen Topf erhitzen, Apfel dazugeben und einige Minuten bei geringer Temperatur köcheln lassen. Gin völlig verkochen lassen. Apfel in eine Schüssel geben und erkalten lassen.

Etwas Milch in eine Schale geben, Puddingpulver und Zucker dazugeben und alles gut verrühren.

Restliche Milch in einen kleinen Topf geben und erhitzen. Von der Herdplatte nehmen, Milch mit Puddingpulver und Zucker hinzugeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Nochmals unter Rühren zum Kochen bringen. Von der Herdplatte nehmen, Apfel dazugeben und gut verrühren.

Puddingmasse in zwei Schalen geben, verteilen und für einige Stunden im Kühlschrank erkalten lassen.

Schalen herausnehmen, Pudding auf jeweils einen kleinen Teller stürzen, jeweils etwas Gin darüber geben und servieren.

Tortellini-Gemüse-Pfanne



Ich vergaß vor dem Fotografieren, mit Parmesan zu garnieren

Ich bereite ein Pfannengericht zu. Mit frischen Tortellini. Dazu etwas Chinakohl. Verfeinert mit Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel und Oliven. Für etwas Schärfe sorgen Peperonis. Gewürzt einfach mit Sojasauce. Das Ganze wird mit etwas Parmesan garniert.

Das Ganze ist somit auch ein vegetarisches Gericht.

Ein einfaches, schnell zuzubereitendes Gericht als Abendessen. Mein Rat: Das Gericht natürlich wie immer aus der Pfanne essen.

Zutaten für 1 Person:

- 200 g frische Tortellini (Käse)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Chinakohlblatt
- 2 grüne Peperoni

- 8 schwarze Oliven
- 1–2 EL helle Sojasauce
- Parmesan
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Tortellini nach Anleitung zubereiten.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen. Schalotte in Ringe schneiden, Knoblauch kleinschneiden. Lauchzwiebel und Peperoni putzen und in Ringe schneiden. Chinakohl quer in Streifen schneiden. Oliven grob zerkleinern.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Schalotte, Knoblauch und Lauchzwiebel darin anbraten. Tortellini dazugeben und mit anbraten. Restliches Gemüse dazugeben und einige Minuten mit anbraten. Mit etwas Sojasauce würzen.

Mit frisch geriebenem Parmesan garnieren. In der Pfanne servieren.

Panierte Leberrollchen mit Buschbohnen



Leckere Röllchen mit Bohnen

Diesmal Röllchen mit Rinderleber, auch frittiert. Leber an ja sich ist sehr fragil. Sie lässt sich nur sehr schwierig zu einem Röllchen formen und hält diese Form nicht. Nicht einmal Speckscheiben helfen dabei.

Ich nehme daher zusätzlich noch blanchierte Chinakohlblätter hinzu. Diese geben den Röllchen Stabilität. Außerdem kann man die Chinakohlblätter auch an den Seiten einschlagen, um die Leber gut zu wickeln.

Die Röllchen fülle ich mit Peperoni, Mozzarella und Rosmarin.

Eine Scheibe Rinderleber braucht im siedenden Fett der Friteuse nur 2–3 Minuten. Diese Röllchen sind jedoch recht kompakt und groß. Ich gebe ihnen daher 7 Minuten in der Friteuse.

Mein Rat: Wenn die Leber in den Röllchen innen nach dem Frittieren und Aufschneiden geringfügig ungegart ist, ist dies nicht besonders schlimm. Es ist Rinderleber. Man kann dem einfach mit einer Minute Nachgaren in der Mikrowelle abhelfen.

Die Röllchen sind sehr schmackhaft, die Lebern saftig und zart.

Als Beilage serviere ich Buschbohnen.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Rinderleberscheiben (350 g)
- 6 Scheiben durchwachsener Bauchspeck
- 2 Chinakohlblätter
- 350 g Buschbohnen
- 1 grüne Peperoni
- 60 g Mozzarella
- 2 kleine Rosmarinzweige
- $\frac{1}{2}$ TL Bohnenkraut
- Salz
- schwarzer Pfeffer

- Küchengarn

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 20 Min.

Buschbohnen putzen. Wasser in einem Topf erhitzen und Bohnen darin 20 Minuten kochen. Herausnehmen, in eine Schüssel geben, Bohnenkraut dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Vermischen. Auf zwei große Teller verteilen. Warmhalten.

Währenddessen Wasser in einem Topf erhitzen und Chinakohlblätter darin einige Minuten blanchieren. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und nebeneinander auf ein großes Schneidebrett legen. Jeweils Strunk quer abschneiden. Jeweils längs vorsichtig zwei Stücke Küchengarn unterziehen.

Leberscheiben ebenfalls auf ein großes Schneidebrett geben und jeweils auf beiden Seiten salzen und pfeffern.

Fett in der Friteuse auf 180 °C erhitzen.

Peperoni putzen und halbieren. Längs aufschneiden. Inneres und Kerne entfernen. Mozzarella in zwei gleichgroße, quaderförmige

Stücke schneiden.

Auf die Chinakohlblätter jeweils längs etwas versetzt drei Scheiben Speck legen. Lebern jeweils ebenfalls längs darauf legen. In die Mitte der Lebern quer jeweils zwei Peperonihälfte nebeneinander legen. Jeweils einen Zweig Rosmarin darauf geben. Jeweils ein Mozzarellastück darauf legen. Lebern mit Speck und Chinakohlblatt vom Ende mit dem Chinakohlblatt-Grün über Peperoni mit Rosmarin und Mozzarella vorsichtig umschlagen und zusammenrollen. Chinakohl jeweils an den Seiten gut einschlagen. Mit Küchengarn gut zusammenbinden. Für Stabilität quer noch ein Küchengarn unterziehen und Röllchen gut zusammenbinden.

Röllchen für 7 Minuten in die Friteuse geben. Nach 3 1/2 Minuten einmal im siedenden Fett wenden. Herausnehmen, jeweils ein Röllchen auf einen Teller zu den Bohnen geben und Küchengarn vorsichtig entfernen. Servieren.

Pansen-Gulasch in Senf-Sahne-Sauce mit Maccheroni



Leckerer Gulasch mit viel Sauce mit Pasta

Diesmal bereite ich Pansen in einer Senf-Sauce zu.

Das Rezept folgt dem Prinzip:

1. Pansen in Gemüsefond vorgaren.
2. Pansen kleingeschnitten in Butter kross anbraten und in Whiskey flambieren.
3. Pansen mit Zutaten in der Senf-Sauce für viele Aromen lange köcheln lassen.

Auf diese Weise habe ich vor einiger Zeit schon Pansen-Gulasch in Tomaten-Sauce zubereitet, was ich mittlerweile als Innereien-Gericht sehr favorisiere.

Als Zutaten kommen Schalotte, Knoblauch, Paprika und Champignons hinzu. Die Sauce bilde ich aus einem Teil des Fonds, in dem ich den Pansen vorgare, Sahne und Senf. Und als Gewürze kommen Sternanis, Gewürznelke, Pimentkörner und Ingwer hinzu. Mehr braucht es nicht, denn der Fond bringt genügend Würze mit.

Das Ganze ergibt ein sehr rundes, würziges und

wohlschmeckendes Gulasch.

Als Beilage dazu gibt es Maccheroni.

Zutaten für 1 Person:

- 300 g Pansen
- 1 l Gemüsefond
- 125 g Maccheroni
- 3 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 1 orange Mini-Paprika
- 6–7 kleine, braune Champignons
- 100 ml Sahne
- 2 EL mittelscharfer Senf
- 1 Stück Sternanis
- 1 Gewürznelke
- 3 Pimentkörner
- $\frac{1}{2}$ TL gemahlener Ingwer
- 6 cl Bourbon-Whiskey
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 4 Stdn.

Fond in einem Topf erhitzen und Pansen darin zugedeckt bei geringer Temperatur 3 Stunden kochen. Herausnehmen, auf einen Teller geben und abkühlen lassen. In grobe Stücke schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Pansen darin sehr kross anbraten. Whiskey dazugeben und flambieren. Pansen auf einen Teller geben und abkühlen lassen.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen. Schalotten in Ringe schneiden. Knoblauch klein schneiden. Paprika putzen, vierteln und in Streifen schneiden. Champignons halbieren und in halbe Scheiben schneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin andünsten. Parika und Champignons dazugeben

und mit anbraten. Pansen dazugeben. 500 ml des Fonds, in dem der Pansen vorgegart wurde, dazugeben. Sahne dazugeben. Ebenfalls Senf. Sternanis, Gewürznelke und Pimentkörner dazugeben. Ingwer ebenfalls dazugeben. Alles gut verrühren. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Dann unzugedeckt bei mittlerer Temperatur auf die Hälfte der ursprünglichen Flüssigkeit reduzieren. Sauce abschmecken. Sternanis, Gewürznelke und Pimentkörner – so denn auffindbar – herausnehmen und wegwerfen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben. Gulasch mit viel Sauce darüber verteilen. Servieren.

Erdbeer-Mohn-Tarte



Sehr lecker – aber auch sehr fragil

Ich wollte eigentlich eine Tarte mit Erdbeeren und einer entsprechenden Füllmasse zubereiten, die im Ganzen im Backofen zubereitet wird. Aber beim Recherchieren fand ich kein Rezept dazu. Kein Wunder, Erdbeeren sind vermutlich als Obst ein zu zartes Produkt, das im Backofen keine hohen und langen Temperaturen aushält.

So bereite ich diese Tarte als die bisher einzige Tarte zu, ohne dass die Füllung im Backofen gebacken wird. Der Mürbeteig wird vorgebacken. Dann kommt die Füllung mit den Erdbeeren in den fertigen Tarteboden und den Rest übernimmt der Kühlschrank.

Diese Tarte ist fruchtig, frisch und locker und passt natürlich sehr gut in diese Jahreszeit. Sie eignet sich auch hervorragend für Familienfeiern jeglicher Art. Hat man auf Feiern schöne Fotos der Verwandtschaft und anderen Gäste sowie auch der präsentierten, schönen Tartes, Kuchen und Torten fotografiert, will man diese sicherlich auf Papier verewigen. Solch schöne Fotos wie der erkalteten Erdbeer-Mohn-Tarte weiter unten lassen sich auch gut auf Poster-Leinwand bringen. Der Onlineshop [Posters.de](https://www.posters.de) bietet die Möglichkeit, Fotos als Wanddekoration auf diverse Materialien oder auch als Poster, Gartenposter oder Fototapete drucken zu lassen. Darüber hinaus verfügt er über ein großes Sortiment an vorhandenen Postern.

Ich habe für die Füllung die Variante mit Pudding gewählt. Hier kann man zwischen unterschiedlichen Pudding-Aromen wählen. Man kann für die Füllung auch Tortenguss verwenden, den man vielleicht mit einem aromatischen Saft zubereitet. Oder Gelatine. Oder auch eine Crème, die mit Milch, Eigelben und Stärke zubereitet wird. Oder eine ähnliche Variante mit Mascarpone.

Da ich noch einen Rest einer fertigen Mohnmischung vorrätig hatte, habe ich diese untergemischt. Erdbeeren und Mohn passen immer zusammen, und so ergibt dies noch viele Farbtupfer für die Tarte.

Der Tarte-Boden wird etwa 30–40 Minuten je nach gewünschtem Bräunungsgrad des Bodens gebacken.

Mein Rat: Diese Tarte ist sehr lecker. Aber sie ist sehr fragil. Sie entspricht etwa einer Sahne- oder Creme-Torte. Also sehr vorsichtig mit ihr umgehen. Und unbedingt im Kühlschrank aufbewahren.

Die Tarte wird ja nicht komplett im Backofen gegart, somit haben Tarte-Boden und Füllung nicht diese Kompakt- und Verbundenheit, wie man sie von anderen Tartes kennt. Noch dazu ist der wenige Pudding das Einzige, das der Tarte ein wenig Festigkeit und Stabilität verleiht. Und das bei zusätzlich Sahne und Erdbeeren. Aus diesem Grund lässt man die Tarte auch vorsichtshalber auf dem Boden der Spring-Backform, denn sonst zerbricht sie beim Verschieben auf das Kuchengitter. Durch die Aufbewahrung im Kühlschrank verleiht der Pudding der Tarte ein Minimum an Festigkeit.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllung:

- 1 kg Erdbeeren
- 1 Päckchen Vanille-Pudding
- 350 ml Milch
- 40 g Zucker
- 75 g Mohn-Backmischung
- 150 g Joghurt
- 200 g Schlagsahne

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 30–40 Min.

Tarteboden gemäß Grundrezept zubereiten und in der Backform auf mittlerer Ebene bei 180 °C Umluft 30–40 Minuten im

Backofen backen. Backform herausnehmen und Tarte-Boden gut abkühlen lassen.

Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Pudding nach Anleitung – aber nur mit 350 ml Milch und 40 g Zucker – zubereiten und im Topf etwas abkühlen lassen. In eine Schüssel geben. Joghurt dazugeben. Dann Mohnmischung dazugeben. Mit dem Schneebesen gut verrühren. Sahne in eine hohe, schmale Rührschüssel geben und steif schlagen. Zu der Creme geben und vorsichtig unterheben. Erbeerstücke zu der Creme geben und gut verrühren.

Füllung in den Tarte-Boden geben, durch rhythmisches Rütteln und Schwenken verteilen und eventuell verstreichen. Backform für eine Stunde in den Kühlschrank geben und Tarte erkalten lassen.



Solche Fotos lassen sich gut als Poster drucken und aufhängen

Backform herausnehmen und auf ein Kuchengitter geben. Rand der

Spring-Backform lösen. Tarte auf dem Backform-Boden belassen. Über Nacht im Kühlschrank abkühlen lassen und dort aufbewahren.

#TwitterKocht bei 3@Glocken: Gebackener Lachs mit Kohlrabi-Pasta-Gemüse



Leckerer Lachs mit Gemüse

Heute fand das 3. Mal das Koch-Event #TwitterKocht mit @3Glocken statt. Von 18–19 Uhr wurde auf @3Glocken gekocht.

Zubereitet wurde Lachs, dieser zusammen mit einem Gemüse aus Kohlrabi und Bandnudeln. Bei den Gerichten von @3Glocken sagt mir nicht so zu, dass am Ende der Zubereitung meistens alle

Zutaten miteinander vermischt werden. Somit richte ich Lachs und Gemüse separat jeweils auf einem Teller an..

Ich musste bei der Zubereitung feststellen, dass ich doch tatsächlich vergessen hatte, Safran zu kaufen, der laut Rezept in das Gericht hineingehört. Am Wochenende war es mir nicht möglich, Safran zu kaufen, weshalb ich darauf verzichten musste. Die Sauce des Kohlrabi-Gemüses hat nun leider keine goldgelbe Farbe und kein entsprechendes schönes Aroma.

Mein Rat: Unbedingt das Grün der Kohlrabis aufbewahren. Somit hat man beim Anrichten noch etwas frisches Grün, mit dem man Lachs und Gemüse garnieren kann.

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Lachs
- 2 Kohlrabi
- 500 g gewellte Bandnudeln
- 200 ml Sahne
- 200 ml Gemüsefond
- $\frac{1}{2}$ Bio-Zitrone
- 1 Bio-Orange
- 250 g Rucola
- etwas Petersilie
- 0,1 g Safran
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

- Backpapier

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Zitrone in Scheiben schneiden. Lachs in zwei Stücke teilen und auf jeweils beiden Seiten salzen und pfeffern. Zwei Stück Backpapier auf ein Schneidebrett geben. Lachstücke jeweils darauf geben, jeweils 1–2 Zitronenscheiben darauf geben und Lachsstücke mit

Backpapier umhüllen. Mit der zusammengefalteten Seite nach unten auf ein Backblech geben und auf mittlerer Ebene für 15 Minuten in den Backofen geben.

Währenddessen Kohlrabi schälen und in kleine Stücke schneiden. Petersilie kleinwiegen. Rucola waschen und grob zerkleinern. Schale einer halben Orange auf einer feinen Küchenreibe abreiben und in eine Schale geben. Orange auspressen und Saft dazugeben.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Butter in einem Topf erhitzen und Kohlrabi darin anbraten. Orangensaft und -schale dazugeben. Sahne hinzugeben. Dann Fond hinzugeben. Safran dazugeben. Salzen und pfeffern. Zugedeckt bei geringer Temperatur einige Minuten köcheln lassen. Sauce abschmecken. Petersilie dazugeben und untermischen. Ebenso Rucola. Pasta dazugeben und alles gut vermischen. Warmstellen.

Backblech aus dem Backofen nehmen. Backpapier entfernen. Zitronenscheiben wegwerfen. Lachs jeweils halbieren und jeweils ein Lachsstück auf einen Teller geben. Mit etwas Zitronensaft beträufeln. Kohlrabi-Pasta-Gemüse dazugeben. Lachs und Gemüse mit kleingeschnittenem Kohlrabigrün garnieren. Servieren.

Wir hatten sehr viel Spaß beim Kochen und Genießen.

Neue Koch- und Backbuch-Reihe



Ab sofort erscheinen alle neuen Kochbücher als spezielle Ausgabe einer neuen Koch- und Backbuch-Reihe.

Das Medienformat für jede Neuerscheinung ist einheitlich, das Koch-/Backbuch erscheint jeweils als eBook-PDF und iBook.

Diese Medienformate kommen den Lesern am besten entgegen. Sie sind preiswert. Sofort downloadbar und anwendbar. Und am besten zur Zubereitung von Gerichten verwendbar: Tablet auf den Küchentisch, eBook öffnen, blättern und lesen und zubereiten.

Erschienen sind in der Reihe schon:

- Band 1: Insekten
- Band 2: Rührkuchen
- Band 3: Pferdefleisch

In Vorbereitung:

- Band 4: Tartes
- Band 5: Internationale Gerichte

Bisher schon erschienene Koch-/Backbücher erscheinen demnächst als zweite Auflage und werden in diese Koch- und Backbuch-Reihe integriert.