Geräucherter Fisch mit heller Sojasauce und scharfer Mayonnaise

Lachs und Forelle mit Dips

Eigentlich wollte ich schönes Sashimi mit zwei Dips zubereiten. Dann stellte ich jedoch fest, dass ich in der Eile des Einkaufs im Kühlregal nicht nach frischem Lachsfilet, sondern geräuchertem Stremel-Lachs gegriffen hatte. Der geräucherte Lachs hat eine ebenso helle, rote Farbe wie der frische, und so war der Unterschied beim Einkauf nicht zu erkennen.

Daher habe ich schnell umgeplant und einfach einen kleinen geräucherten Fischteller mit Lachs und Forelle zubereitet. Die beiden Dips passen auch zu dem geräucherten Fisch. Einmal helle Sojasauce mit Zitronensaft, aus der Flasche. Das andere Mal eine schnell zubereitete, scharfe Mayonnaise. Ein kleiner Snack am Abend. Dann heißt es nur noch Dippen, Essen und

Genießen.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g geräucherter Stremel-Lachs
- 125 g geräuchertes Forellenfilet
- 3 EL helle Sojasauce mit Zitronensaft

Für die Mayonnaise:

- 100 ml Olivenöl
- 1 Ei
- 1 EL Senf
- Salz
- 1 orange Peperoni

Zubereitungszeit: 5 Min.

Peperoni kleinschneiden. Öl, Ei, Senf und Peperoni in eine schmale, hohe Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz abschmecken.

Lachs- und Forellenfilets anrichten. Sojasauce und Mayonnaise jeweils in eine kleine Schale geben und dazu servieren.

Schweinegeschnetzeltes in Sahne-Sauce auf Bandnudeln

Geschnetzeltes mit Sauce und Bandnudeln im Nudelteller

Ein weiteres Gericht mit Bandnudeln. Das Geschnetzelte bereite ich natürlich wie ein Gulasch mit viel Zwiebeln zu. Und lasse es auch eine Stunde köcheln. Die Sauce wird mit Sahne zubereitet, und zusätzlich noch etwas Gemüsefond. Sie bekommt Schärfe durch die Habanero und ein wenig Würze durch Ingwer. Außerdem Aroma durch den Cognac, mit dem ich das angebratene Fleisch und den Speck flambiere. Auch der Rosmarin gibt der Sauce noch Geschmack, verkocht aber beim Garen fast vollständig.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 Schweinegeschnetzeltes
- 120 g Speck
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- ein Stück Ingwer
- ½ Habanero
- 2 TL grüne Pfefferkörner (eingelegt)
- 2 cl Rémy Martin Cœur de Cognac
- 100 ml Sahne

- 200 ml Gemüsefond
- 1 Zweig Rosmarin
- Butter
- Bandnudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 1 Std.

Speck in dünne Streifen schneiden. Zwiebeln, Knoblauchzehen und Ingwer schälen. Zwiebeln in Streifen schneiden. Knoblauch und Ingwer kleinschneiden, Ingwer beiseite legen. Habanero putzen und kleinschneiden. Blättchen vom Rosmarinzweig abzupfen und kleinwiegen. Butter in einem kleinen Topf erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch, Habanero, Geschnetzeltes und Speck zusammen hineingeben, ein wenig anbraten und etwas Flüssigkeit ziehen lassen. Cognac darüber geben und flambieren. Ingwer und Pfefferkörner hinzugeben. Mit Sahne ablöschen und Fond dazugeben. Rosmarin hinzugeben. Zugedeckt bei kleiner Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

Leckeres Geschnetzeltes mit Speck, Habanero und Pfefferkörnern

15 Minuten vor Ende der Garzeit Bandnudeln nach Anleitung

zubereiten. Sauce abschmecken, vermutlich ist Salzen nicht notwendig wegen der Würze von Speck und Fond. Nudeln in zwei tiefe Nudelteller geben und großzügig vom Geschnetzelten mit viel Sauce darüber geben.

Versunkener Apfelkuchen

Für meinen ersten Apfelkuchen sieht er doch ganz gut aus

Wieder steht einmal das Wochenende bevor, also ist es Zeit, einen Kuchen für das ausgedehnte Sonntagsfrühstück mit Kaffee, Sonntagszeitung und viel Ruhe zu backen. Dies ist mein erster Apfelkuchen, den ich zubereite. Ich war erstaunt, beim Recherchieren zu lesen, dass dieser versunkene Apfelkuchen – ein klassisches Rezept – eigentlich nur ein Rührkuchen mit Äpfeln ist. Manche verfeinern ihn mit Zimt und Rum, andere mit gehobelten Mandeln, aber es gibt noch unzählige Variationen

davon. Ich habe erstere Variante gewählt, und noch Abrieb einer Zitrone und Rosenwasser verwendet. In einer Variante werden Apfelviertel für den Kuchen verwendet, die am Rücken mehrmals mit dem Messer eingeritzt werden. Ich habe mich jedoch für dünne Apfelspalten entschieden, die ich kreisförmig rundum auf den Kuchenteig lege.

Anders als beim normalen Rührkuchen werden bei diesem Apfelkuchen jedoch die Eier nicht im Ganzen in den Teig gegeben, sondern Eigelb und Eiweiß getrennt. Das Eiweiß wird zu Eischnee gerührt und unter den Teig gehoben. Lauwarm schmeckt der Apfelkuchen am besten, aber auch am darauffolgenden Tag ist er noch saftig.

Zutaten:

- 500 g Äpfel (säuerliche)
- ½ Bio-Zitrone (Saft und Schale)
- 200 g Mehl
- 150 g Zucker
- 125 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- ½ Päckchen Backpulver
- Rumaroma
- 1 EL Rosenwasser
- ½ TL Zimt
- Butter
- Puderzucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 45 Min.

Leckerer, saftiger Apfelkuchen

Schale der Zitrone abreiben, in eine Schale geben und beiseite stellen. Äpfel schälen, jeweils vierteln und das Kerngehäuse entfernen. In schmale Spalten schneiden. In eine große Schüssel geben, mit Zitronensaft beträufeln und mit zwei Esslöffeln Zucker bestreuen. Beim Zuschneiden der Äpfel sollte man zügig arbeiten, denn das Apfelfruchtfleisch reagiert mit dem Luftsauerstoff und wird leicht braun.

Butter, Zucker und Vanillinzucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät verrühren. Eier aufschlagen und und trennen. Eiweiß in eine schmale, hohe Rührschüssel geben. Eigelbe in die Rührschüssel geben und mit verrühren. Mehl und Backpulver ebenfalls dazugeben und alles gut verrühren. Zitronenschale, Rumaroma, Rosenwasser und Zimt dazugeben und auch mit verrühren.

Eine Springform mit etwas Butter einfetten. Eiweiß mit dem Rührgerät zu Eischnee verrühren und diesen vorsichtig unter den Teig heben. Der Teig soll luftig und geschmeidig sein. Teig in die Backform geben und verteilen. Apfelspalten kreisförmig jeweils längs darauf legen. Meistens bleibt von

den Apfelspalten noch etwas übrig zum späteren Naschen.

Backofen auf 180 ºC erhitzen. Backform auf mittlerer Ebene 45 Minuten hineingeben. Während des Backens zwischendurch nach dem Kuchen schauen, wenn er auf der Oberfläche zu dunkel wird, mit etwas Alufolie abdecken. Herausnehmen und abkühlen lassen. Aus der Springform lösen und auf eine Kuchenplatte geben. Mit etwas Puderzucker bestreuen.

Gebratene Leber mit Lebersauce auf Bandnudeln

Leber rosé gebraten mit Nudeln und viel Sauce

Ich hatte noch grobe Leberwurst übrig und wollte daraus eine Sauce zubereiten. Was bietet sich da besser an, das Sößchen zuzubereiten und dazu eine Scheibe Rinderleber anzubraten. Verwendet habe ich für das Sößchen noch Sardellen, Schalotte

und Knoblauch. Für ein wenig Schärfe und Farbe kommt eine rote Jalapenõ hinein. Dann flambiert mit etwas Cognac. Und verfeinert wird das Sößchen mit etwas Sahne. Dazu Bandnudeln als Beilage.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Scheibe Rinderleber (100 g)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Jalapenõ
- 3 Sardellen (eingelegt)
- 50 g grobe Leberwurst
- 2 cl Rémy Martin Cœur de Cognac
- 100 ml Sahne
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter
- Bandnudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15 Min.

Angerichtet auf dem Teller, mit leicht scharfer

Lebersauce

Schalotte und Knoblauchzehen schälen. Schalotte in Streifen schneiden, Knoblauch klein schneiden. Jalapenõ in Ringe schneiden. Nudeln nach Anleitung zubereiten. Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen und die Sardellen darin anbraten, bis sie zerfallen. Schalotte, Knoblauch und Jalapenõ dazugeben und mit anbraten. Leberwurst hinzugeben, ebenfalls mit anbraten und etwas verrühren. Mit dem Cognac ablöschen und flambieren. Sahne hinzugeben. Alles gut verrühren. Salzen und abschmecken. Warmstellen. Leber salzen und pfeffern. Butter in einer Pfanne erhitzen, Leber darin auf beiden Seiten jeweils kurz anbraten, sie soll innen noch rosé sein.

Leber auf einen Teller geben, Bandnudeln dazu und großzügig die Lebersauce über die Nudeln geben.

Fischragout auf Reis

Ragout mit Pangasius, Paprika und Schalotte

Das Fischsößchen zum Pangasiusfilet gestern hatte mich überzeugt. Daher habe ich ein Ragout mit ebensolchem Pangasius, dann noch einer Paprika, einer Schalotte und einigen Kapern zubereitet. Verfeinert mit frischem Thymian. Und natürlich dem Sößchen aus reduziertem Fischfond. Dazu gibt es Reis.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Pangasiusfilet
- 1 Paprika
- 1 Schalotte
- 2 TL Kapern (eingelegt)
- ¼ Zitrone (Saft)
- frischer Thymian
- Salz
- weißer Pfeffer
- Butter

Für das Sößchen:

- ½ Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 250 ml Fischfond
- 1 EL Sahne
- ¼ Zitrone (Saft)
- Salz
- weißer Pfeffer
- Butter

- Reis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Schalotten und Knoblauchzehe schälen. ½ Schalotte und Knoblauch kleinschneiden, beiseite legen. 1 Schalotte in Streifen schneiden. Paprika putzen, in Streifen schneiden und diese halbieren. Fischfilet in Streifen schneiden. Thymian

kleinwiegen.

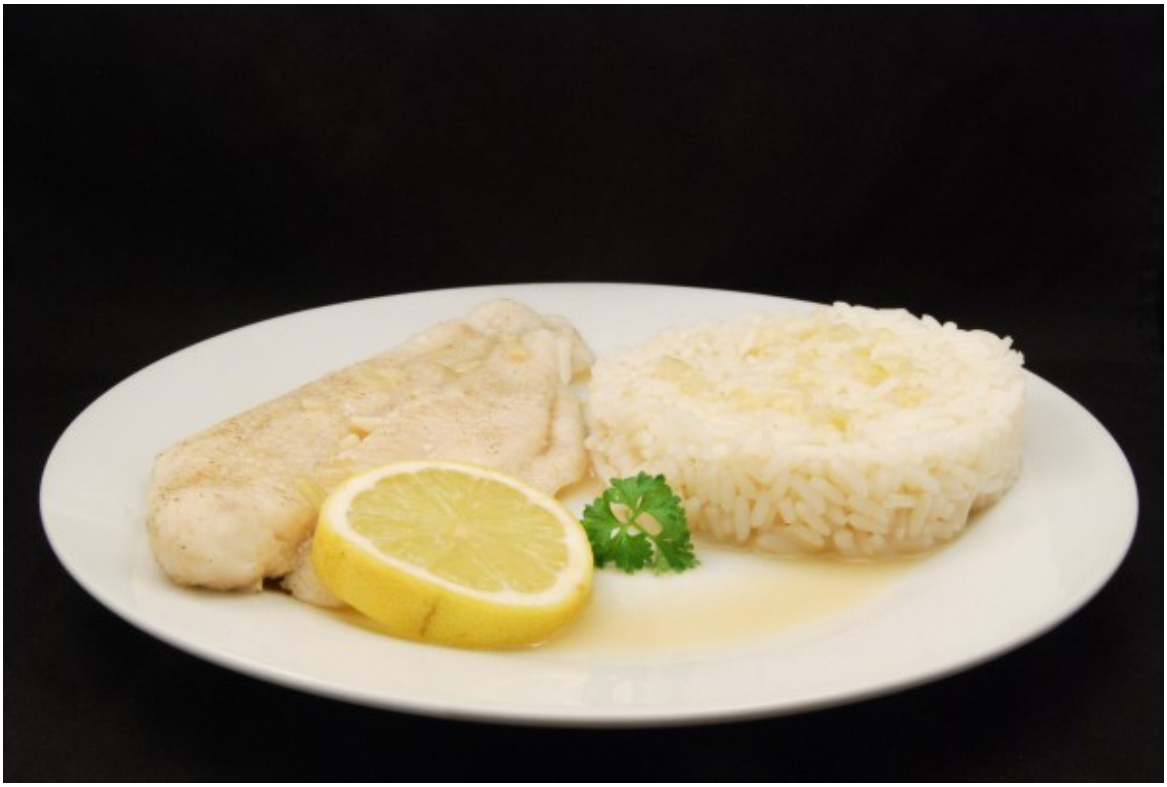
Für das Sößchen:
Butter in einem kleinen Topf erhitzen und kleingeschnittene Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Fischfond dazugeben und bei mittlerer Temperatur unzugedeckt etwa 15 Minuten auf ein Drittel der Flüssigkeit reduzieren. Sahne und Zitronensaft dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Währenddessen Reis nach Anleitung zubereitung. Gleichzeitig Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotte, Filet und Paprika darin andünsten. Paprika gleich zu Beginn hinzugeben, damit er knackig bleibt. Mit Salz und Pfeffer würzen. Einige Minuten köcheln. Kapern dazugeben. Dann das Sößchen dazugeben. Alles etwas verrühren und erhitzen. Vor dem Servieren Thymian dazugeben und vermischen. Mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Im tiefen Teller angerichtet

Reis in einen tiefen Teller geben und das Ragout mit viel Sauce darüber verteilen.

Pochiertes Pangasiusfilet auf Reis



Fischfilet mit Reis in einer sehr leckeren Sauce

Ich hatte noch frisch zubereiteten Fischfond übrig, den ich verwerten musste. Also bereite ich einfach ein Fischfilet zu und pochiere es in dem Fond. Den Fond reduziere ich mit vorher angedünsteter Schalotte und Knoblauch zu einem Sößchen, das noch etwas Sahne und Zitronensaft bekommt. Das Sößchen wird auf diese Weise sehr schmackhaft. Dazu gibt es ganz klassisch Reis.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Pangasiusfilet
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 500 ml Fischfond

- 2 EL Sahne
- ¼ Zitrone (Saft)
- Salz
- weißer Pfeffer
- Butter
- Reis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 30 Min.

Schalotte und Knoblauchzehe schälen und kleinschneiden. Fischfond in einem Topf, der groß genug für das Filet ist, erhitzen. Filet salzen und pfeffern. In den nur noch siedenden Fond geben und 15 Minuten darin pochieren. Währenddessen den Reis nach Anleitung zubereiten. Filet herausnehmen und warmstellen. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Den Fischfond hinzugeben und unzugedeckt bei mittlerer Temperatur 20 Minuten auf ein Drittel der Flüssigkeit reduzieren. Sahne und Zitronensaft hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken.

Fischfilet auf einen Teller geben, den Reis daneben und von der Sauce darüber verteilen. Filet mit einer Scheibe Zitrone garnieren.

Gefüllter Kürbis

Kürbis mit Innereienhackfleisch-Kartoffel-Füllung, beides weich gebacken

Die Verarbeitung der Hähnchenherzen und -mägen zu Hackfleisch, indem ich sie durch den Fleischwolf gedreht habe, hat mich überzeugt. Das Hackfleisch war in dem in den letzten Tagen zubereiteten Auflauf sehr lecker. Diesmal hatte ich noch einen halben Kürbis übrig, den ich füllen wollte. Ich wählte dafür das Hackfleisch und zusätzlich grob geraspelte rohe Kartoffeln. Verfeinert habe die Mischung mit einer Schalotte und Knoblauch. Und die fruchtig-pikante Soul-Girl-Gewürzmischung und Hot Madras Curry Pulver bringen eine wohlschmeckende Würze in die Füllung.

Grob zerteilter Kürbis braucht zum Garen allein schon etwa 30 Minuten im Backofen. Da nun auch die Füllung im Kürbis mitgegart werden soll, wickle ich Kürbis mit Füllung in Alufolie und backe beides 1 Stunde im Backofen. Der Kürbis ist danach natürlich sehr weich. Und die Füllung ist aufgrund der saftigen, grob geraspelten Kartoffeln ebenfalls angenehm weich. Zu dem gefüllten Kürbis würde eine leichte Sauce passen, vielleicht mit Weißwein zubereitet. Der Einfachheit

halber kann man aber auch einfach zwei Schrippen dazu essen.

Zutaten:

- ½ Hokkaidokürbis (etwa 700 g)
- 150 g Hähnchenherzen
- 110 g Hähnchenmägen
- 2 Kartoffeln
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL Soul-Girl-Gewürzmischung (weißer und schwarzer Pfeffer, Paprikapulver, Kümmel, Koriandersamen, Zucker, Cayennepfeffer, rote Preisbeeren, jeweils gemahlen)
- 1 TL Hot Madras Curry Pulver
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 1 Std.

Sehr schmackhaft

Hähnchenmägen von Sehnen befreien. Hähnchenherzen und -mägen durch den Fleischwolf drehen. Kartoffeln, Schalotte und Knoblauchzehen schälen. Kartoffeln in der Küchenmaschine grob

raspeln. Schalotte und Knoblauch kleinschneiden. Alles in eine Schüssel geben, mit Gewürzmischung, Curry, Salz und Pfeffer würzen, gut vermengen und etwas ziehen lassen.

Kürbis putzen, Kürbiskerne entfernen und den Kürbis schälen. Mit der Füllung füllen und diese etwas festdrücken. Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Kürbishälfte mit Füllung mit Alufolie umwickeln und verschließen und in einer Auflaufform auf mittlerer Ebene für 1 Stunde in den Backofen geben. Herausnehmen und Alufolie entfernen. Kürbishälfte mit Füllung halbieren, auf zwei Teller geben und servieren. Dazu jeweils eine Schrippe reichen.

Mandelkuchen

Saftiger Mandelkuchen mit leichtem Rum- und Bittermandel-Aroma

Es ist Donnerstag Abend – und das Wochenende steht bevor. Und

somit auch das Sonntagsfrühstück mit der Sonntagszeitung. Dafür bereite ich mir eine Kanne Kaffee zu, nehme mir ganze zwei Stunden Zeit und will in Ruhe frühstücken, ohne gestört zu werden. Und da soll natürlich auch sonst vorgesorgt werden, in Form eines leckeren Kuchens.

Ich habe bei diesem Kuchen auf meine Kenntnisse und Erfahrungen beim Backen von Kuchen zurückgegriffen. Ein richtiger Mandelkuchen ist es eigentlich nicht. Ich habe in meinem ersten Kochbuch ein Rezept für einen Haselnusskuchen, in dem Anteile von 300 g gemahlenen Haselnüssen und 100 g Mehl verwendet werden. Ich hatte noch 100 g gemahlene Mandeln vorrätig. Es ist, da ich bei den restlichen Zutaten auf das Rezept für einen Rührkuchen zurückgegriffen habe, eher ein Rührkuchen mit Mandelanteil.

Zucker habe ich weniger als üblich verwendet, der Kuchen soll nicht so süß werden. Auch Butter habe ich weniger hinzugegeben. Aber vier Eier geben genügend Bindung für den Kuchen. Etwas Rum- und Bittermandel-Aroma – letzteres passend zum Anteil der süßen, gemahlenen Mandeln – geben dem Kuchen noch zusätzlichen Geschmack.

Zutaten:

- 320 g Mehl
- 100 g gemahlene Mandeln
- 180 g Zucker
- 150 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Päckchen Backpulver
- Rum-Aroma
- Bittermandel-Aroma
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 50–60 Min.

Sehr wohlschmeckend und luftig

Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben. Backofen auf 180 ºC vorheizen. Währenddessen die Zutaten mit einem Rührgerät bei hoher Stufe einige Minuten kräftig verrühren. Eine Kastenform mit etwas Butter einfetten. Kuchenmasse in die Kastenform geben und dort verteilen. Für 50–60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben. Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Innereien-Gemüse-Auflauf

Leckerer Auflauf mit Innereienhackfleisch, Kartoffeln und Gemüse

Beim Kauf von Hähnchenherzen und -mägen kam ich neulich auf die Idee, diese in Form von Hackfleisch zu verwenden. Ich drehe sie für diesen Zweck durch den Fleischwolf. Zusammen mit Kartoffelscheiben und Gemüse ergibt dies einen wunderbaren Auflauf, den ich in selbst zubereitetem Gemüsefond im Backofen gare. Normalerweise bieten sich eigentlich Speckscheiben für einen Auflauf an. Ich hatte nur rohen Schinken zur Verfügung, er tut auch seinen Zweck. Und natürlich Mozzarellascheiben zum Überbacken.

Zutaten für 2 Personen:

- 150 g Hähnchenherzen
- 125 g Hähnchenmägen
- 4 Kartoffeln
- 230 g Rosenkohl
- 150 g Brechbohnen
- 3 Scheiben roher Schinken
- 1 Mozzarella (125 g)
- 500 ml Gemüsefond

- ½ Zitrone (Saft)
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 40 Min.

Hähnchenherzen und -mägen durch den Fleischwolf drehen. Kartoffeln schälen und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Rosenkohl und Brechbohnen putzen. Rosenkohlröschen halbieren und Brechbohnen längs vierteln. Mozzarellakugel in vier große Scheiben schneiden.

Kartoffelscheiben, Brechbohnenstücke und Rosenkohlröschen in einer mittelgroßen Auflaufform in mehreren Reihen nacheinander schräg schichten. Mit einem kleinen Löffel das Innereienhackfleisch darüber verteilen. Zitronensaft darüber verträufeln. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Gemüsefond darüber verteilen, so dass die Auflaufform möglichst vollständig gefüllt ist. Schinkenscheiben längs nebeneinander darüber legen. Dann die Mozzarellascheiben darauf verteilen.

Backofen auf 200 ºC Umluft erhitzen. Auflauf auf mittlerer Ebene für 40 Minuten hineingeben. Herausnehmen, Auflauf auf zwei große Teller verteilen und servieren.

Gugelhupf

Leckerer Marmorkuchen mit einem Hauch von Rum

So ein selbst zubereiteter, frisch gebackener Kuchen am Wochenende ist doch etwas Schönes. Ich nehme mir gerade am Sonntag zwei Stunden Zeit für das Frühstück, nehme mir 2–3 Stück Kuchen, dazu 1 Kanne Kaffee, Ruhe und die Sonntagszeitung, die ich komplett durchschaue und lese. Da dachte ich mir heute, so ein Kuchen ist ja schnell gemacht, 15 Minuten Vorbereitungszeit, in die gefettete Backform und im Backofen backt er sich von alleine. Und alle Zutaten für einen schnellen Rührkuchen hatte ich auch zuhause.

Das Grundrezept gür Rührkuchen kann man sich leicht merken und hat es dann eigentlich immer in Erinnerung. Gleiche Mengen Mehl, Zucker und Butter – jeweils 250 g. Dazu 4 Eier – je mehr Eier, desto geschmeidiger und saftiger wird der Kuchen. Dann noch ein Päckchen Backpulver. Fertig ist der Rührkuchen.

Ich habe den Kuchen ein wenig abgewandelt. Etwas weniger Zucker, der Kuchen soll nicht so süß sein. Butter hatte ich nicht mehr so viel vorrätig, aber die 4 Eier heben das wieder auf. Und dann habe ich dem Kuchen noch gemahlene Mandeln und Rum zugegeben. Und ein wenig Kakao, so dass ich gleichzeitig

auch noch einen Marmorkuchen zubereite.

Zutaten:

- 250 g Mehl
- 200 g Zucker
- 50 g gemahlene Mandeln
- 150 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 2 cl Rum
- 4 TL Kakao
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 50 Min.

Ja, was schreibe ich zur Zubereitung? Sie ist in wenigen Sätzen geschildert. Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Alle Zutaten – bis auf den Kakao – in eine Rührschüssel kippen und mit dem Rührgerät bei hoher Stufe einige Minuten zu einem geschmeidigen Teig verrühren. Teig halbieren, zweite Hälfte in eine weitere Schüssel geben und Kakao unterrühren. Backform – in diesem Fall für einen Gugelhupf – mit etwas Butter einfetten. Eine Teighälfte in die Backform geben, glatt streichen. Zweite Hälfte Teig darauf geben, glatt streichen. Dann mit einer Gabel die obere Teighälfte schön kreisförmig in die untere Teighälfte unterziehen. Im Backofen 50 Minuten auf mittlerer Ebene backen. Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und grünem Salat

Das Schnitzel soll immer größer sein als der Teller, auf dem es serviert wird …

Eine PR-Agentur fragte mich, ob ich Interesse hätte, mein Foodblog mit einem PR-Text und Foto auf einer Wiener Gastro-Website vorzustellen. Im Gegenzug solle ich den Link zu der Vorstellung in meinem Foodblog und auf Facebook veröffentlichen. Ich dachte mir, für eine Erhöhung der Reichweite meines Blogs und zum Bekanntmachen auch in österreichischen Kreisen sei dies gut geeignet und sagte zu. Wer also mein Foodblog noch nicht kennt, kann sich über diesen Link ein wenig schlau darüber machen: Gastronews.

Passend zur Wiener Gastronews-Website habe ich ein passendes, weit bekanntes und einfaches Rezept gewählt, über das ich mich ob der tatsächlich verwendeten originalen Zutaten doch

nochmals vorher informierte. Ein Wiener Schnitzel aus einem Kalbsschnitzel zubereitet ist natürlich selbstverständlich, denn sonst dürfte das Gericht nicht „Wiener Schnitzel“ heißen, ansonsten wäre es ein „Schnitzel Wiener Art“. Ich habe bei meinem Schlachter ein 300 g schweres Stück Kalbfleisch aus der Oberschale, doppelt dünn zum Aufklappen aufgeschnitten, gekauft. Das notwendige Flachklopfen des Fleisches hat mein Schlachter mit der flachen Seite des Hackbeils gleich mit übernommen. Traditionell ist ein Wiener Schnitzel auch immer größer als der Teller, auf dem es serviert wird, was man bei diesem Gericht auch sieht. Gebraten wird es außerdem in Schweineschmalz, nicht in Butter, und zwar so viel Schmalz, dass es darin etwas schwimmt.

Aber auch die Panade, die Beilagen wie Petersilienkartoffeln und grüner Salat und die Zubereitung wollte ich nochmals recherchieren. Für die Petersilienkartoffeln bieten sich ganz kleine Kartoffeln an, sie sind schneller gegart und lassen sich im Ganzen einfach in Butter schwenken. Als grünen Salat wählte ich als Variante zum Kopfsalat einen grünen Lollo bionda.

Die Beigabe einer Zitronenscheibe zum Winterschnitzel war mir bekannt. Nicht jedoch, dass gemäß der klassischen Küche auf die Zitronenscheibe eine gerollte Sardelle gelegt und diese mit 2–3 Kapern gefüllt wird.

Somit veröffentliche ich nun hiermit ein echtes Wiener Rezept.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Kalbsschnitzel aus der Oberschale (doppelt dünn aufgeschnitten, etwa 300 g)
- 2 EL Mehl
- 1 Ei
- einige EL Semmelbrösel
- Salz

- schwarzer Pfeffer
- Schweineschmalz

- 5–6 kleine Kartoffeln
- etwas Petersilie
- Salz
- Butter

- 1 Zitronenscheibe
- 1 Sardelle (eingelegt)
- 2–3 Kapern (eingelegt)

- 1/4 Lollo bionda

Für das Dressing:

- 1 EL Olivenöl
- 2 EL Weißweinessig
- ½ Zitrone (Saft)
- ½ TL Senf
- Zucker
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 20 Min.

Kartoffeln schälen. Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin 10–12 Minuten garen. Herausnehmen und warmstellen. Petersilie kleinwiegen.

Währenddessen Salat in grobe Stücke zerrupfen und in eine Schüssel geben. Öl, Essig, Zitronensaft und Senf in eine Schale geben, mit einer Prise Zucker und Salz und Pfeffer würzen und verrühren. Beides beiseite stellen.

Kalbsschnitzel auf ein Arbeitsbrett legen, Klarsichtfolie oder von der Papierumhüllung darüber legen und mit der flachen Seite eines Hackbeils oder einer Bratpfanne dünn klopfen.

Nun drei große Teller auf die Arbeitsfläche stellen. Auf einem

das Mehl gut verteilen. Auf dem zweiten das Ei aufschlagen und nur wenig verquirlen, so dass Eiweiß und Eigelb noch leicht getrennt erkennbar sind. Und auf dem dritten die Semmelbrösel.

Eine große Portion Schweineschmalz in einer großen Pfanne erhitzen, so dass das Schnitzel darin schwimmend ausgebacken werden kann. Das Schmalz soll sehr heiß werden und darf gern rauchen. Schnitzel salzen und pfeffern. Mit jeder Seite In das Mehl legen, andrücken und leicht abklopfen. Dann durch das Ei ziehen und anschließend in die Semmelbrösel legen. Auch hier leicht andrücken und abklopfen. Sofort in das Schweineschmalz geben, jede Verzögerung kann die Panade Wasser ziehen lassen und verhindert deren Knusprigkeit. Auf jeder Seite einige Minuten goldgelb ausbacken. Darauf achten, dass die Panade nicht verbennt. Herausheben, auf ein Stück Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Wenn man das Schnitzel richtig zubereitet hat, ist es außen knusprig und innen saftig, weil medium.

Schnell noch Butter in einer Pfanne erhitzen, Petersilie dazugeben und die warmgestellten Kartoffeln darin kurz schwenken. Bei Bedarf etwas salzen. Salatsauce über den Salat geben und vermischen.

Schnitzel auf einen Teller geben und die Kartoffeln daneben. Dann den Salat dazu. Eine Zitronenscheibe auf das Schnitzel legen, darauf eine zusammengerollte Sardelle und diese mit Kapern füllen.

Schulterbraten in Bier-

Merrettich-Sauce auf Pasta

Herrlicher Braten mit Champignons, Pasta und Sauce

Ich hatte ja noch eine Flasche Hefeweißbier übrig. Für die Zubereitung wählte ich einen Schweineschulterbraten mit Knochen, etwa 600 g schwer, eine 3–4 cm dicke Scheibe mit Kruste. Da ich auch noch Meerrettich-Frischkäse übrig hatte, versuchte ich diese Variante, mit dem Bier und Frischkäse eine schmackhafte Sauce zuzubereiten. Eine halbe Peperoni, im Ganzen in der Sauce mitgegart, liefert etwas Schärfe. Für mehr Aroma sorgen frische Kräuter wie Lorbeer, Thymian und Rosmarin. Letztere Zutaten werden nach dem Garen wieder aus der Sauce genommen. Dazu gibt es Hörnchennudeln als Pasta.

Zutaten für 2 Personen:

- 600 g Schweineschulterbraten (mit Knochen)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 3 große, weiße Champignons
- ½ Peperoni

- 0,33 l Hefeweißbier
- 150 g Meerettich-Frischkäse
- 1 Scheibe Zitrone (Bio, mit Schale)
- 2 frische Lorbeerblätter
- einige Zweige frischer Thymian
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Hörnchennudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Peperoni putzen und im Ganzen lassen. Champignons vierteln. Zitronenscheibe halbieren. Öl in einer Pfanne erhitzen und den Braten auf beiden Seiten jeweils einige Minuten anbraten, damit er ein wenig kross wird. Herausnehmen und auf einen Teller geben. Öl in einem großen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin etwas andünsten. Champignons dazugeben und mit anbraten. Braten hinzugeben, ebenso den mittlerweile ausgetretenen Bratensaft. Mit dem Bier ablöschen. Frischkäse dazugeben und im Bier auflösen. Peperoni, Zitronenscheibe und Kräuter im Ganzen dazugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

Braten herausnehmen, den Knochen entfernen und den Braten halbieren. Entweder den Braten warmstellen und die Sauce alleine reduzieren. Oder der Einfachheit halber den Braten in die Sauce zurücklegen und dann die Sauce unzugedeckt bei mittlerer Temperatur 30 Minuten reduzieren.

Schmeckt sehr lecker

15 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten. Peperoni, Zitronenscheibe und Kräuter aus der Sauce nehmen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Bratenstücke auf zwei Teller geben, Pasta daneben geben und großzügig von der Sauce darüber verteilen.

Halloween – Kürbiskuchen

Leckerer Kuchen, nicht ganz so orange wie der Kürbis

Für mich eher ungewohnt, weil ich normalerweise nichts Besonderes oder Spezielles zu Halloween zubereite. Aber für diesen Kuchen fand ich neulich ein Rezept, und ich habe ihn bisher noch nicht zubereitet. Zudem ist es ein preiswerter Kuchen, da ich einen Hokkaidokürbis mit etwa 1,5 kg Gewicht für € 1,25 bekommen habe und für den Kuchen nur 500 g benötige. Schön kürbisorange wurde mein Kürbiskuchen zwar nicht, das mag mit meiner Zubereitung oder dem verwendeten Kürbis zusammenhängen. Der Kuchen schmeckt – auch aufgrund der verwendeten Gewürze – etwas ungewohnt, aber sehr lecker. Er erinnert eher an eine Tarte, eine Quiche oder auch einen Flammkuchen. Ich kann mir vorstellen, dass sich der Kuchen mit einer Variation des Rezepts oder einem anderen Rezept auch gut mit Kürbis und Speck zubereiten ließe.

Somit bereite ich dieses Jahr nun zeitlich passend und traditionell zu Halloween etwas Kulinarisches zu. Aus diesem Grund veröffentliche ich dieses Rezept auch pünktlich um genau Mitternacht. Halloween lässt grüßen.

Zutaten:

Für den Mürbeteig:

- 250 g Mehl
- ½ TL Backpulver
- 80 g Zucker
- 125 g Butter oder Margarine
- 1 Ei
- 1 Prise Salz

Für die Füllung:

- 500 g Hokkaidokürbis (etwa 1/2 Kürbis mittlerer Größe)
- 300 ml Kondensmilch (10 % Fett)
- 2 Eier
- 2 Eigelbe
- 1 TL gemahlener Zimt
- ½ TL gemahlener Ingwer
- ½ TL gemahlene Muskatnuss
- 1 Gewürznelke
- ½ TL Salz

- Butter oder Margarine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 45 Min. | Garzeit 80 Min.

Für den Mürbeteig:
Mehl mit Backpulver in eine Rührschüssel geben. Zucker, Butter, Ei und Salz hinzugeben und mit einem Rührgerät zu einem Teig kneten. Dann den Teig mit der Hand etwas durchkneten. Für 30 Minuten in den Kühlschrank geben.

Für die Füllung:
Währenddessen den Kürbis putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. Backofen auf 150 °C Umluft erhitzen, Kürbisstücke auf ein Backblech geben, dieses auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben und die Kürbisstücke weich backen. Dann Kürbisstücke in eine Rührschüssel geben und mit einem Pürierstab fein pürieren. Es empfiehlt sich, etwas von der Kondensmilch hinzuzugeben, dann geht das Pürieren

leichter. Restliche Kondensmilch, Eier und Eigelbe hinzugeben. Gewürznelke in einem Mörser fein mörsern. Gewürze und Salz hinzugeben. Mit dem Rührgerät einige Minuten gut verrühren. Wer das erste Mal diesen Kuchen zubereitet, ist sicherlich über die Füllung verwundert, die doch sehr flüssig ist. Sie erinnert eher an eine Puddingmasse vor dem Kochen. Aber die Eier stocken beim Backen im Backofen, so dass die Masse fest wird.

Ungewohnt, aber doch lecker

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Eine Springform mit Pergamentpapier, einem Backpinsel oder der Hand mit etwas Butter einfetten. Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen, möglichst mit der flachen Hand auf dem Backformboden flach ausdrücken und am Rand der Form einen einige Zentimeter hohen Teigrand andrücken. Kürbisfüllung auf den ausgewälzten Teig in die Springform geben und die Backform für 50 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben. Backform herausnehmen, Kuchen vorsichtig von der Form lösen, auf ein Kuchengitter geben und gut auskühlen lassen.

Wer möchte, kann den Kürbiskuchen mit Schlagsahne servieren.

Gemüsefond und Gemüsebrühe mit Orzonudeln

Gemüsebrühe

Wie alle drei Monate etwa, wenn meine portionsweise eingefrorenen Gemüsefond-Vorräte aufgebraucht sind, bereite ich wieder frischen Gemüsefond zu. Zutaten: Gemüse, Kräuter, Gewürze und Wasser.

Diesmal habe ich kein Suppengemüse gekauft, sondern Wurzeln, Lauch und Knollensellerie im Ganzen gekauft. Hinzu kamen noch einige Gemüsesorten, die ich vorrätig hatte, wie Bohnen, Rosenkohl, Zwiebeln und Knoblauch. Auch ein paar Champignons habe ich mitverarbeitet. Insgesamt waren es etwa 3–4 kg Gemüse. Dazu kamen Petersilie, Thymian und Rosmarin im Ganzen und Lorbeerblätter. Und viele Gewürze.

Man kann das Gemüse kleinschneiden und auf einem Backblech im

Backofen bei hoher Temperatur einige Zeit rösten, die Röststoffe geben dem Fond beim Köcheln viel Geschmack. Oder man brät die Gemüsestücke ohne oder mit Fett direkt im Bräter an, damit sie auf diese Weise Röststoffe bekommen. Ich habe die Variante mit Fett gewählt und sie in Butter kräftig angebraten.

Ich putze das Gemüse nur wenig und schneide das Gemüse grob in Stücke – die braunen Schalen der Zwiebeln geben dem Fond auch eine kräftigere Farbe. Nach dem Garen hebe ich das Gemüse und die Kräuter heraus und gebe ich den Fond durch ein Sieb und ein frisches Küchenhandtuch, dabei werden die Gewürze im Ganzen und auch das Fett vom Anbraten herausgefiltert. Das Klären mit Eiweiß beseitigt dann Schmutzpartikel und Trübstoffe und erzeugt einen herrlich klaren Fond.

Gesalzen habe ich den Fond nicht, da er erst bei der weiteren Verwendung in Saucen, Eintöpfen oder Suppen gewürzt wird.

Ich bereite den Fond im Bräter zu und gieße die Zutaten bis zum Rand mit Wasser auf – bei meinem Bräter ist dies eine Füllmenge von etwa 3-4 l.

Zutaten für 2,5 l Gemüsefond:

3–4 kg Gemüse:

- 6 Wurzeln
- 2 Stangen Lauch
- 1 Knollensellerie
- 150 g Brechbohnen
- 200 g Rosenkohl
- 4 große, weiße Champignons
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Tomate

Kräuter:

- viel frische Petersilie und Thymian
- zwei Zweige frischer Rosmarin
- 10 Lorbeerblätter

Gewürze:

- ½ TL schwarze Pfefferkörner
- ½ TL gelbe Senfsaat
- ½ TL Korianderkörner
- 2 Kardamomkapseln
- 2 Gewürznelken
- 6 Pimentkörner
- 6 Wacholderbeeren
- eine Prise Kümmel

- Butter

- 3–4 l Wasser

- 2 Eiweiße

Zutaten für Gemüsebrühe mit Orzonudeln:

- 500 ml Gemüsefond
- 1 EL Orzonudeln
- Salz
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 4 Stdn. 10 Min.

Gemüse etwas putzen. Knoblauchzehen schälen, aber im Ganzen lassen. Zwiebeln mit Schale halbieren, zwei Hälften mit jeweils einer Gewürznelke spicken. Tomate vierteln. Restliches Gemüse in grobe Stücke schneiden.

Butter in einem großen Bräter erhitzen und Gemüsestücke darin kräftig anbraten, bis sich einige Röststoffe gebildet haben. Kräuter und Gewürze im Ganzen hinzugeben, alles bis zum Rand des Bräters mit Wasser auffüllen und zugedeckt bei geringer Temperatur 4 Stunden köcheln lassen.

Mit einem Schaumlöffel Gemüse und Kräuter herausheben und wegwerfen. Fond durch ein Küchensieb in eine große Schüssel geben. Dann durch ein frisches Küchenhandtuch nochmals in eine große Schüssel geben. Abkühlen lassen und dann in einen großen Topf geben. Zum Klären des Fonds Eiweiß in den abgekühlten Fond geben und ihn langsam erhitzen. Das gerinnende Eiweiß bindet alle Trübstoffe und sammelt sich oben auf dem Fond. Mit dem Schaumlöffel Eiweiß, Schaum und Trübstoffe herausheben. Fond nochmals durch ein frisches Küchenhandtuch geben. Dann portionsweise in Vorratsbehälter geben und einfrieren.

Ergebnis nach dem Klären: Herrlich helle Gemüsebrühe

Den geklärten Gemüsefond verwende ich für eine Gemüsebrühe mit Orzonudeln. Orzo sind kleine Nudeln in Getreidekorn- bzw. Reisform. Gemüsebrühe in einem kleinen Topf erhitzen, Orzonudeln dazugeben und zugedeckt 4–5 Minuten bei mittlerer Temperatur köcheln. In einen Suppenteller geben, salzen und mit kleingeschnittener Petersilie garnieren.

Lachs in Weißwein-Sahne-Sauce auf deutschen Bandnudeln

Rosa Lachs auf Bandnudeln

Hiermit nehme ich auch gleichzeitig an Peters Foodblog-Event „Pasta Regional“ auf Aus meinem Kochtopf teil.

Als Hamburger gibt es natürlich ein Gericht mit Fisch. Dazu habe ich Lachs ausgewählt, den ich schon lange mit der Niedrigtemperatur-Garmethode zubereiten will. Während der Lachs im Backofen langsam gart, bereite ich separat ein leckeres Sößchen aus Weißwein, Fischfond und Sahne zu, das mit einer halben, orangen Peperoni auch etwas Farbe und Schärfe bekommt. Das Lachsfilet ist nach dem Garen herrlich zart und wohlschmeckend. Dazu gibt es ganz nach dem Motto des Events

echte, deutsche Bandnudeln. Na, wenn das kein typisch (nord)deutsches Nudelgericht ist?

Mit viel Sauce …

Für die Fotos bin ich in letzter Zeit dazu übergegangen, durchaus die Nudeln auch einmal in der Sauce zu ertränken. Ein Garnieren mit etwas frischem Dill hätte sich angeboten. Aber ich will den rosa Lachs und die orangene Peperoni zur Geltung kommen lassen.

Zutaten für 1 Person:

- 300 g Lachsfilet
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- ½ orange Peperoni
- trockener Weißwein
- 250 ml Fischfond
- 100 ml Sahne
- 2 Lorbeerblätter
- Muskat
- Salz

- weißer Pfeffer
- Butter
- Olivenöl

- Deutsche Bandnudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 3 Stdn.

Öl in einer Pfanne erhitzen und das Lachsfilet auf beiden Seiten jeweils nur kurz anbraten, damit es etwas Farbe bekommt. Backofen auf 80 ºC Umluft erhitzen, Filet mit der Haut nach oben in eine mittlere Auflaufform geben und auf mittlerer Ebene für 2 Stunden in den Backofen geben.

20 Minuten vor Ende der Garzeit Nudeln nach Anleitung zubereiten. Währenddessen Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Peperoni putzen, längs vierteln und kleinschneiden. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Peperoni hinzugeben und mit andünsten. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Fond und Sahne hinzugeben. Lorbeerblätter hineingeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei mittlerer Temperatur etwa 10 Minuten köcheln lassen und reduzieren. Lorbeerblätter herausnehmen und Sauce abschmecken.

Angerichtet in tiefem Nudelteller

Auflaufform aus dem Backofen nehmen, Lachsfilet herausheben und mit der Hautseite auf ein Arbeitsbrett geben, das Filet lässt sich so besser zuschneiden. Lachsfilet in grobe Stücke zerteilen. Bandnudeln in einen tiefen Nudelteller geben, Lachsstücke darüber verteilen und großzügig die Sauce darüber verteilen.

Geschnetzeltes in Bier-Rahm-Sauce auf Pasta

Geschnetzeltes mit Champignons auf Bandnudeln

Ich hatte zwei helle Hefeweizen übrig, von denen ich eines für die Sauce verwendet habe. Geschmack gibt der Sauce auch das mitgegarte Suppengemüse, das nach dem Garen wieder entfernt wird. Verfeinert habe ich die Sauce noch mit etwas Sahne. Als Fleisch nahm ich Schweinegeschnetzeltes, zu dem noch einige Champignons kamen. Dazu als Pasta Bandnudeln.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Schweinegeschnetzeltes
- 3 große, weiße Champignons
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- ½ Stange Lauch
- 1 Wurzel
- ein Stück Knollensellerie
- 0,33 l helles Hefeweißbier
- 100 ml Sahne
- Kümmel
- süßes Paprikapulver

- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Öl

- Bandnudeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std. 10 Min.

Diesmal in Sauce ertränkt

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Lauch, Wurzel und Sellerie putzen und jeweils halbieren. Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebel, Knoblauch, Lauchzwiebel und Geschnetzeltes darin anbraten. Champignons hinzugeben und mit anbraten. Bier dazugeben und das Suppengemüse. Mit einer Prise Kümmel würzen und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Sahne hinzugeben und ohne Deckel bei geringer Temperatur nochmals 30 Minuten köcheln lassen und reduzieren.

15 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung

zubereiten. Suppengemüse aus der Sauce heben und wegwerfen. Sauce abschmecken. Bandnudeln in zwei tiefe Nudelteller geben und Geschnetzeltes mit viel Sauce darüber verteilen. Mit etwas kleingeschnittener Petersilie garnieren.