Kartoffelgratin



Das Kartoffelgratin

Das Echte! Das Wahre! Das Einzige! Das echte Kartoffelgratin. Der Klassiker. Das Gratin dauphinois. Nur mit Kartoffeln, Sahne, Käse und Gewürzen zubereitet. Und – okay, ich gebe es zu, weil ein Essen ohne Knoblauch für mich kein Essen ist, mit einer zerkleinerten Knoblauchzehe zum Würzen.

Am besten verwendet man vorwiegend festkochende Kartoffeln, weil diese die Garzeit im Backofen reduzieren. Man kann auch festkochende Kartoffeln verwenden, nur erhöhen diese eben die Garzeit und bringen die Gefahr mit, dass der Käse doch zu sehr gebräunt wird.

Das Kartoffelgratin muss vermutlich ein preußisches Gericht sein, denn die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln werden nicht einfach so in die Auflaufform gegeben. Sie werden jeweils schön in einer Reihe hintereinander und in Reihen nebeneinander gestapelt. Wenn eine Schicht Kartoffeln nicht ausreicht, stapelt man eine weitere Schicht darüber, bis die

Kartoffeln aufgebraucht oder die ganze Auflaufform gefüllt ist.

Man sollte die Kartoffeln aber in der Auflaufform nicht zu hoch stapeln, denn die Auflaufform wird zu etwa 3/4 mit Sahne gefüllt, damit die Kartoffelscheiben darin backen können. Ist die Auflaufform zu hoch beladen, riskiert man, dass Sahne und geschmolzener Käse beim Backen im Backofen überlaufen. Ich habe mir bei diesem Gericht heute den kompletten Boden des Backofens ruiniert, weil alles zu stark beladen war.

Das Gericht lässt sich auf zweierlei Art zubereiten. Entweder man würzt jede Schicht der geschnittenen Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Muskat. Oder man würzt die Sahne kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat und gibt diese dann gewürzt am Schluss über die Kartoffelscheiben.

Zutaten für 1 Person:

- 300–400 g Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Gruyère
- 300 ml Sahne

- Muskat
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 40 Min.

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Koblauchzehe schälen und kleinschneiden oder durch die Knoblauchpresse pressen. Den Gruyère auf einer Küchenreibe grob raspeln.

Die Auflaufform mit weicher Butter einfetten. Die Kartoffelscheiben nacheinander und in Reihen nebeneinander in die Auflaufform legen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Auf jeder Schicht Kartoffeln etwas geriebenen Käse verteilen, aber so, dass ¾ des gesamten Käses für die oberste Schicht zum Überbacken übrig bleibt. Die kleingeschnittene Knoblauchzehe über die Kartoffelscheiben verstreuen. Mit Sahne auffüllen – nicht so viel, dass die Sahne beim Garen und Aufschäumen im Backofen überläuft, aber dennoch genug, dass die Kartoffelscheiben darin backen können. Das Ganze noch mit einigen Butterflocken bestreuen.

Den Backofen auf 180° C erhitzen, die Auflaufform auf mittlerer Schiene hineinschieben und das Kartoffelgratin etwa 40 Minuten darin backen. Bei festkochenden Kartoffeln wird man vermutlich 50 Minuten benötigen. In den letzten 5–10 Minuten des Backens das Gratin beobachten, damit der Käse nicht verbrennt.

Auf einem großen Teller oder direkt in der Auflaufform anrichten und eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Risotto mit Garnelen



Risotto mit Chili und Kräutern, dazu gebratene Garnelen mit ein wenig Sauce

Mein erstes „richtiges“ Risotto, nachdem meine bisherigen Versuche aufgrund ungenügender Kenntnisse über die Zutaten und die Zubereitung eines Risottos nur eher „Reistöpfe“ waren. Nun habe ich den richtigen Reis gekauft, keinen Langkorn- und auch keinen Rundkornreis, sondern speziellen Risottoreis, der Mittelkornreis ist und ein cremiges, schlotziges Risotto ergibt. Dann habe ich verschiedene Kochbücher studiert und das Risotto etwa 30 Minuten gerührt, bei Zugabe jeweils einer kleinen Menge heißen Fonds, der vom Reis aufgesogen werden und verkochen soll, bis die nächste Menge des Fonds zugegeben wird. Und nach dem Garen des Risottos habe ich den frischen, gehobelten Parmesan mit etwas Butter in das Risotto eingerührt und nicht nach dem Servieren darüber gegeben. Zwar habe ich kein Risotto zubereitet, das man in einen Becher oder eine kleine Schale gibt und auf den Teller stürzt oder auch mit einem hohen Ring auf dem Teller drapiert und das dann diese Form beibehält und dennoch cremig ist. Aber vielleicht gelingt mir das dann bei meinem 30. oder 50. Risotto. Übung macht den Meister.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g Risottoreis (Mittelkornreis)

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 frische, rote Chilischote

- 125 ml trockener Weißwein
- 600 ml Gemüsefond

- Knoblauchbutter
- 40 g frischer, gehobelter Parmesan
- viele frische Kräuter (Thymian, Oregano, Majoran, Rosmarin, Basilikum, Petersilie, Schnittlauch – was frisch vorhanden ist)
- ¼ Zitrone (Saft)

- 150 g Riesengarnelenschwänze (etwa 10 Stück)
- Cognac

- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: 40 Min.

Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen und sieden lassen.

Zwiebel, Knoblauchzehen und Lauchzwiebel schälen und kleinschneiden. Butter in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin glasig braten. Den ungewaschenen, trockenen Reis hinzugeben und ebenfalls glasig braten. Mit dem Weißwein ablöschen. Den Reis den Weißwein aufsaugen lassen und dabei kräftig rühren, damit das Risotto nicht anbrennt. Das Rühren die ganze Zubereitung über beibehalten. Eventuelle Röststoffe auf dem Boden des Topfes mit dem Kochlöffel ablösen.

Nun nacheinander jeweils einen Schöpflöffel des siedenden Fonds in das Risotto geben, dieses rühren, bei mittlerer

Temperatur kochen und den Reis die Flüssigkeit aufnehmen lassen. Dies 7–8 Mal wiederholen, bis entweder der Reis gegart ist oder der Fond aufgebraucht ist. Im Notfall, wenn der Reis noch nicht gegart ist, mit Wasser abhelfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kräuter kleinwiegen. Den frisch gehobelten Parmesan und eine große Portion Knoblauchbutter unter das Risotto rühren und auflösen lassen. Dann die Kräuter unterrühren. Mit etwas Zitronensaft abschmecken.

10 Minuten vor Fertigstellung des Risottos Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen auf jeder Seite etwa 2–3 Minuten kross anbraten. Mit einem Schuss Cognac ablöschen und flambieren. Etwas Butter hinzugeben, mit dem restlichen Cognac binden und ein wenig Sauce zubereiten. Garnelen mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Risotto auf einem großen Teller anrichten, die Garnelen daneben geben und ein wenig der Sauce über die Garnelen geben.

Kartoffel-Gemüse-Gratin



Kartoffel-Gemüse-Gratin mit Aubergine, Zucchini, Tomate und Schinkenspeck, mit Gouda überbacken

Dies ist kein echtes Kartoffelgratin und somit der Klassiker des Gratin dauphinois, das nur mit Kartoffeln, Sahne und Gewürzen zubereitet wird. Es ist meine Variation mit zusätzlichem Gemüse und anstelle Sahne Gemüsefond. Für dieses Gratin kann man als Resteverwertung vom gestrigen Hähnchenbrustfilet-Gericht – falls noch etwas übrig geblieben ist – Aubergine-, Zucchini- und Tomatenscheiben – auch überbacken – verwenden. Aber auch mit frischen Zutaten lässt sich das Gericht natürlich gut umsetzen. Wenn man den Schinkenspeck weglässt, hat man sogar ein vegetarisches Gericht.

Zutaten für 1 Person:

- 4 mittelgroße, festkochende Kartoffeln
- ¼ Aubergine
- ¼ Zucchini
- 1 Tomate
- etwas Schinkenspeck in Streifen

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200 ml Gemüsefond
- 4 Scheiben Gouda
- ¼ Zitrone (Saft)
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 35 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. In Butter anbraten. Mit der Butter in eine Auflaufform geben und am Boden verteilen.

Gemüsefond in einem Topf erhitzen.

Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Da ich fast immer Biokartoffeln verwende, schneide ich die Kartoffeln immer ungeschält, also mit Schale, in Scheiben. Aubergine, Zucchini und Tomate ebenfalls in Scheiben schneiden. Zuerst die Kartoffelscheiben in der Auflaufform verteilen, dann die Aubergine-, Zucchini- und Tomatenscheiben darüber verteilen. Die Schinkenspeckstreifen darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwei Scheiben Gouda darüber legen. Am Rand der Auflaufform den heißen Gemüsefond langsam einfüllen, so dass er etwa zu ⅔ die Auflaufform füllt.

Den Backofen auf 180° C erhitzen und die Auflaufform mit dem Kartoffelgratin auf mittlerer Schiene hineinschieben und 30 Minuten garen. Dann zwei weitere Goudascheiben auf das Gratin legen, den Backofen auf Grill mit 240° C umschalten, die Auflaufform eine Schiene höher einschieben und dann 2–3 Minuten grillen, bis der Käse anfängt, zu bräunen. Beim Grillen unbedingt jede Minute dabei bleiben, denn jede Minute zuviel lässt den Käse schwarz anbrennen.

Mit etwas Zitronensaft beträufeln. In der Auflaufform servieren oder das Kartoffelgratin herausheben und auf einem großen Teller anrichten.

Hähnchenbrustfilet mit Gemüse und Mozzarella



Hähnchenbrustfilets mit Gemüse und Mozzarella

Nach den vielen Risotto-(Fehl-)Versuchen musste jetzt etwa anderes her, etwas zum schnellen Zubereiten und etwas einfaches, sommerliches. Bevor ich mich wieder an neue, diesmal hoffentlich korrekt gekochte und gelungene Risotto-Rezepte mache. Daher entschied ich mich einfach für zwei Hähnchenbrustfilets mit Gemüse und Mozzarella. Die Filets vorher kurz angebraten, Zwiebeln und Knoblauch vorher auch in Butter dünsten, das Gemüse in einer Auflaufform aufschichten,

den Mozzarella dazu und kräftig Butterflocken dazugeben. Das zieht im Backofen kräftig Flüssigkeit, so dass das Ganze dann in einer leichten, sehr leckeren Brühe köchelt und gart. Und natürlich den frischen Thymian dazu nicht vergessen.

Ich liebe Thymian. Meine erste Bekanntschaft damit war ganz ursprünglicher Natur. Als junger Erwachsener machte ich mehrere Male in der Provence in Südfrankreich Urlaub. Mit einem damals schon über 30 Jahre alten, türkisfarbenen VW Käfer – also schon zu dieser Zeit ein Oldtimer – und natürlich – wie macht man es in diesem Alter – beim Campen mit Zelt und Schlafsack. Wildes Campen war auch damals schon verboten. Aber was schert das einen 18- oder 19-jährigen? Einfach irgendwo in der Provence abseits der Hauptverkehrsstraßen in die Pampa fahren, dort das Zelt aufschlagen oder – auch ganz einfach im Auto übernachten. Und zum Essen packte man dann den Gaskocher und zwei Blechtöpfe aus und kochte sich Spaghetti Miracoli. Das Besondere daran war, dass in der Provence in der Pampa überall Thymian wild wächst. Und man ihn überall am Übernachtungsort vom Boden abschneiden und absammeln kann. Und selbst, wenn der Sommer schon fortgeschritten und die Thymiansträucher schon fast vertrocknet sind, streift man den getrockneten Thymian einfach von den Zweigen herunter und gibt ihn zum Würzen in die Tomatensauce. Einfach lecker und ganz ursprünglich. ;–)

Zutaten für 1 Person:

- 2 Hähnchenbrustfilets
- 1 große Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 große Tomate
- ¼ Aubergine
- ½ Zucchini
- einige Streifen Schinkenspeck
- 10 Zweige frischer Thymian

- 1 Büffelmozzarella, 150 g (Mozzarella di Bufala Campagna DOP)
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- ½ Zitrone (Saft)
- frischer Basilikum

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen und darin glasig dünsten. In die Auflaufform mit der Butter geben. Aubergine, Zucchini, Tomate und Büffelmozzarella in Scheiben schneiden. Ein klein wenig Schinkenspeck in dünne Scheiben schneiden. Den Thymian kleinwiegen.

Hähnchenbrustfilets mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und in Butter auf jeder Seite jeweils etwa 1 Minute kross anbraten. Zur Seite stellen. Auf die Zwiebel und Knoblauchzehen in der Auflaufform zuerst die Tomatenscheiben geben, dann Aubergine-, Zucchini-, Schinkenspeck- und Mozzarellascheiben. Dann den Thymian darüber streuen und die beiden Hähnchenbrustfilets darauflegen. Noch die restliche gewürzte Butter vom Anbraten der Hähnchenbrustfilets darüber gießen und einige Butterflocken auf dem Ganzen verteilen. Den Backofen auf 180° C erhitzen und die Auflaufform mit Hähnchenbrustfilets, Gemüse und Mozzarella auf mittlerer Schiene hineinschieben und ca. 30–40 Minuten garen. Das Ganzen zieht Flüssigkeit und gart darin.

Etwas Zitronensaft darüber geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, kleingeschnittenen frischen Basilikum darüber verteilen und in der Auflaufform servieren.

Aubergine-Zucchini-Mozzarella-Risotto



Aubergine-Zucchini-Mozzarella-Risotto, mit Schnittlauch, Jalapeño und Zitrone garniert

Das erstmalige Kochen mit Jalapeño war enttäuschend. Diese haben so wenig Schärfe, dass jede thailändische Chilischote mehr Biss hat. Dann das nächste Mal gleich eine Habanero verarbeiten.

Zutaten für 2 Personen:

- ½ Aubergine
- ½ Zucchini

- 1 große Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Jalapeño

- 500 ml Gemüsefond

- 10 Zweige frischer Thymian
- ½ Bund frische Petersilie
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Butter

- 1 Büffelmozzarella, 150 g (Mozzarella di Bufala Campagna DOP)
- ½ Zitrone (Saft)
- frischer Schnittlauch

- 1 große Tasse Rundkornreis, ca. 125 g

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Jalapeño kleinschneiden. Die halbe Aubergine und Zucchini in kleine, 2 x 2 cm große Würfel schneiden. Eine schwere Eisenpfanne ohne Fett erhitzen und die Würfel darin kross und braun anbraten, dabei immer mit dem Pfannenheber wenden und darauf achten, dass die Würfel dabei nicht anbrennen. Dann aus der Pfanne nehmen und in eine Schüssel geben.

Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Jalapeño kross drin anbraten. Den Reis hinzugeben und ebenfalls darin anbraten. Mit dem Fond ablöschen, die kleingewiegten Kräuter hinzugeben und dann die Aubergine- und Zucchiniwürfel. Alles mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen, kräftig köcheln lassen und dabei immer gut umrühren, damit nichts anbrennt. Nach etwa 20 Minuten sollte der Reis gut gegart sein.

Den Mozzarella in kleine Stückchen rupfen, unter das Risotto heben und nicht mehr mitgaren, sondern nur noch leicht schmelzen lassen. Mit Zitronensaft abschmecken.

In zwei großen Pastatellern anrichten. Mit etwas

geschnittenem, frischen Schnittlauch bestreuen.

Tomaten-Kapern-Reistopf



Tomaten-Kapern-Risotto mit frischem Parmesan

Man kann mit wirklich wenig frischen Zutaten in sehr kurzer Zeit einen herrlich schmackhaften „Reistopf“ zubereiten. Mit nicht zu viel Brühe – sonst hat man eine Suppe –, mit nicht zu wenig Brühe – sonst ist der Reistopf zu fest und verbacken, sondern mit genügend Brühe, dass es am Ende schlotzig auf den Tellern landet.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 große Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 60 g Kapern (mit Einweichwasser)

- viele frische Kräuter (Thymian, Rosmarin, Majoran, Oregano)
- trockener Weißwein
- 2 Tassen Gemüsefond
- 1 Tasse Basmatireis oder Rundkornreis
- ½ Zitrone (Saft)
- Parmesan
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 20 Min.

Tomaten blanchieren, die Haut abziehen, den grünen Strunk und dann die Kerne entfernen, so dass nur noch das Fruchtfleisch übrig bleibt. Dieses klein schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Kräuter kleinwiegen.

Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel und Knoblauchzehen darin kräftig anbraten. Die Tomatenstücke hinzugeben. Alles zusammen etwas köcheln lassen. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Die Kapern hinzugeben – wer es etwas sauer mag, gibt noch das Einweichwasser der Kapern hinzu – und dann die frischen Kräuter. Wenn man das Risotto etwas gebunden und sämig haben möchte, verwendet man besser keinen Langkorn-, sondern Rundkornreis, da dieser mehr Stärke hat. Den Reis dazugeben, mit dem Gemüsefond auffüllen, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei geringer Temperatur 10–15 Minuten köcheln lassen, bis der Reis gegart ist. Mit Zitronensaft abschmecken.

Das Risotto in zwei großen Pastatellern anrichten und grob gehobelten, frischen Parmesan darüber geben.

Kuheuter-Ragout in Weißwein-Sauce auf Penne Rigate



Penne Rigate mit Kuheuter-Ragout und viel Sauce

Kuheuter lässt sich vielseitig zubereiten, paniert als Schnitzel, gekocht mit einer Mehlschwitze, auch in Tomatensauce oder wie hier als Ragout in Weißwein-Sauce. Wichtig ist – wie bei den meisten Innereien – vorheriges langes Wässern, um in diesem Fall die Milchreste aus dem Kuheuter zu entfernen. Und dann langes Köcheln im Gemüsesud. Dann kann das Kuheuter gebraten oder geschmort werden.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 kg Kuheuter

Für den Gemüsefond:

- 2 Suppengemüse mit Knollensellerie, Lauch, Lauchzwiebeln, Wurzeln, Merrettichwurzel

alternativ:

- Tomate
- Zucchini
- Paprika
- Zwiebeln
- Knoblauchzehen
- ½ Bund Petersilie

- 2 Lorbeerblätter
- 1 Kardamomkapsel
- 6 Pimentkörner
- 6 Wacholderbeeren
- 1 Nelke
- 1 TL Senfkörner
- 1 TL Korianderkörner

- 3 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 300 ml trockener Weißwein
- 1 EL Mehl
- 3 große Schöpfkellen Gemüsefond
- 10 g getrocknete Pfifferlinge – entspricht etwa 100 g frischen Pilzen
- 150 ml Sahne
- ½ Bund frische Petersilie
- ½ Zitrone (Saft)
- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

- 250 g Penne Rigate

Zubereitungszeit: Wässern 3–4 Stdn. | Kochzeit 3–4 Stdn. | Reduzierzeit 1 Std. | Garzeit 30 Min.

Das Kuheuter in einer großen Schüssel mit frischem, kalten Wasser wässern. Das Suppengrün – oder wenn keines vorhanden ist, einfach das im Kühlschrank vorrätige Gemüse aller Art – kleinschneiden. Dann Wasser in einem großen Topf erhitzen, das kleingeschnittene Gemüse und die Gewürze hinzugeben. Nicht

salzen und pfeffern, das nimmt man ja noch beim Zubereiten des Ragouts vor. Dann das gewässerte Kuheuter hinzugeben. Zum Kochen bringen und bei geringer Temperatur zugedeckt 3–4 Stunden köcheln. Dann das Kuheuter herausnehmen. Von 1 kg frischem Kuheuter bleiben nach Wässern und Kochen nur etwa 500 g übrig.



Das gewässerte und gekochte Kuheuter – hat einen leichten Braten- oder Schnitzelfleisch-Touch, oder?

Man kommt auch ohne separaten Gemüsefond aus, indem man das Kochwasser des Kuheuters verwendet. Dazu mit einem Schöpflöffel das Gemüse herausheben, die Flüssigkeit durch ein Sieb in eine Schüssel und dann wieder zurück in den Topf geben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, zum Kochen bringen und bei geringer Temperatur unzugedeckt auf die Hälfte der Menge reduzieren lassen. Das, was von diesem Gemüsefond nicht für die Ragout–Sauce verwendet wird, kann portionsweise eingefroren und weiterverwendet werden.

Parallel zum Reduzieren des Gemüsefonds die Pilze in einer Schüssel mit kaltem Wasser eine Stunde einweichen. Dann herausnehmen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in einer

kleinen Pfanne mit Butter kross anbraten. Zur Seite stellen.

Wenn man nach 6–8 Stunden Wässern und Kochen nicht am gleichen Tag weiter arbeiten möchte, und das Kuheuter erst einmal in den Kühlschrank stellt, dann unbedingt am kommenden Tag das Kuheuter 1 Stunde, bevor es wirklich zubereitet wird, aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Erst dann weiterverarbeiten. Das Kuheuter in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und klein schneiden.



Kuheuter in der Pfanne nach Zugabe des Weißweins und der Petersilie – vor Zugabe der Sahne

Zwiebeln und Knoblauch in einer großen Pfanne in viel Butter anbraten. Dann das gewürfelte Kuheuter dazugeben. Alles kräftig kross anbraten. Innereien vertragen durchaus kräftiges Anbraten, wie ich es auch schon bei gebratenem Pansen festgestellt habe. Die Pilze mit der überschüssigen Butter hinzugeben. Alles zusammen kräftig anbraten und dabei immer die Röststoffe mit einem Pfannenwender vom Pfannenboden abschaben. Mit Mehl bestäuben und dieses mit anbraten lassen. Dann mit Weißwein ablöschen. Gut verrühren, das Mehl bindet

den Weißwein sehr stark. Mit Fond aufgießen, bis das Kuheuter gut bedeckt ist. Sahne dazugeben, dann die kleingewiegte Petersilie und alles etwas reduzieren lassen. Den Zitronensaft zum Abrunden hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und frischer Muskatnuss abschmecken.

Die Pasta vor Ende der Garzeit nach Anleitung zubereiten.

Pasta in große Pastateller geben und das Ragout darüber verteilen. Mit Petersilie garnieren.

Tomaten-Oliven-Pesto



Pesto auf Vollkornbrötchen, mit Feta und Petersilie garniert

Die Menge an getrockneten, in Öl eingelegten Tomaten und schwarzen Oliven, die ich gestern als Beigabe in die Sauce der gefüllten Ente verwendet habe, war wohl doch etwas zuviel

bemessen. Zumal die getrockneten Tomaten in der Sauce noch aufquellen und größer werden. Als Beilage zur Ente war dies dann doch zuviel. Also überlegte ich, daraus einfach ein Pesto zu machen, als Aufstrich für Chiabatta, Baguette und Brötchen oder als Sauce für Pasta.

Dazu habe ich alle Zutaten zur Sauce für die Ente – die eigentliche Sauce hatte ich ja zur Fetttrennung schon abgesiebt und in einem separaten Topf aufbewahrt – in eine schmale, hohe Rührschüssel gegeben – Tomaten, Oliven, Pilze, Schalotten, Knoblauch, Kräuter – und mit dem Pürierstab fein püriert. Etwas von dem würzigen Entenfett hinzugeben. Das Pesto mit viel Salz und Pfeffer abschmecken. Es lässt sich noch variieren, indem man frische Kräuter wie Majoran, Oregano, Thymian, Rosmarin oder Petersilie hinzugibt und mit püriert.

Alternativ kann man dieses Pesto auch nicht aus Saucenzutaten vom Vortag zubereiten, sondern natürlich auch aus frischen, ungekochten Zutaten.

Zutaten:

- 1 Schalotte
- 3 Knoblauchzehen
- 20 g getrocknete Pilzmischung (Steinpilze, Pfifferlinge, Herbsttrompeten) – entspricht etwa 200 g frischen Pilzen
- 200 g getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
- 50 g schwarze Oliven ohne Kern
- frische Kräuter je nach Wunsch
- 2–3 EL Olivenöl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Einweichzeit 1–2 Stdn. | Zubereitungszeit 10 Min.

Die getrockneten Pilze für 1–2 Stunden in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. Danach die Pilze durch ein Sieb

absieben.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Frische Kräuter je nach Wunsch kleinwiegen.

Schalotte, Knoblauchzehen, Pilze, Tomaten, Oliven und Öl in eine schmale, hohe Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab pürieren. Sollte die Menge an Olivenöl zu wenig und das Pesto noch zu trocken sein, dann ruhig noch großzügig Öl hinzugeben. Ein Pesto ist immer leicht fett, dadurch ist es länger haltbar und verläuft auf heißer Pasta besser. Kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. In 2–3 kleine Gläser mit Deckel füllen und im Kühlschrank aufbewahren.

Gefüllte Ente klassisch mit Semmelknödel



Gefüllte Ente angerichtet, mit Füllung, Tomate, Oliven,

Pilzen, Semmelknödel und Sauce

Vor einigen Monaten hatte ich das erste Mal eine gefüllte Ente zubereitet. Damals mit einer Farce, also einer Art pürierter Mischung aus Hackfleisch, Leber, Niere und Speck, aus dem man auch eine Pastete zubereiten kann. Die Ente ist gut gelungen und die Füllung war delikat. Nun versuche ich es mit einer klassischen Füllung, wie man sie eher zu Weihnachten kennt, nämlich mit einer süßen Füllung mit Apfel, Birne, Aprikosen und Sultaninen. Und auch diese Füllung erfüllt ihren Zweck, denn sie würzt nicht nur einerseits die Ente von innen. Sondern man kann sie nach dem Garen auch zusammen mit der Ente und der Beilage mit viel Sauce essen, da sie sehr schmackhaft ist – sie schmeckt einerseits süß, aber auch aromatisch nach Rosmarin und Thymian.

Zutaten für 2–3 Personen:

- 1 Ente, ca. 1,9 kg

Für die Füllung:

- 1 Apfel
- 1 Birne
- 2 Aprikosen
- 1 Schalotte
- Sultaninen
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- 10 Zweige frischer Thymian
- ¼ Bund frische Petersilie
- ½ Schrippe
- 1 Ei
- süßes Parikapulver
- Salz
- Pfeffer

Für die Sauce:

- 1 ½ Schalotten

- 3 Knoblauchzehen
- 25 g getrocknete Pilzmischung (Steinpilze, Pfifferlinge, Herbsttrompeten) – entspricht etwa 250 g frischen Pilzen
- 200 g getrocknete Tomaten (in Öl eingelegt)
- 50 g schwarze Oliven ohne Kern
- ½ l Geflügelfond
- 200 ml Wasser
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- Salz
- Pfeffer

Für die Kruste:

- 1 TL Honig
- 1 EL Hoisin-Sauce
- 1 EL Teriyakisauce-Sauce
- 2 TL Pul biber
- 2–3 EL Olivenöl

- Öl

- 6 Semmelknödel oder 6 große Kartoffeln

Zubereitungszeit: Einweichzeit 1–2 Stdn. | Vorbereitungszeit 30 Min. | Ruhezeit 1 Std. | Garzeit 2–2 ½ Stdn.

Zuerst die Semmelknödel zubereiten oder schon zubereitete, tiefgefrorene verwenden. Die Semmelknödel erst kurz vor Ende der Garzeit der Ente wirklich im siedenden Wasser garen. Alternativ kann man auch einige Kartoffeln als Beilage kochen. Die getrockneten Pilze für 1–2 Stunden in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. Danach die Pilze durch ein Sieb absieben.

Für die Füllung Apfel und Birne entkernen und in kleine Würfen schneiden. Die Aprikosen vom Kern befreien und ebenfalls kleinschneiden. Schalotte schälen und kleinschneiden. Die frischen Kräuter kleinwiegen. Die halbe Schrippe auch in kleine Stücke schneiden. Alles zusammen in eine große Schüssel

geben, eine kleine Portion Sultaninen und dann das Ei hinzugeben und mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Alles mit einem Löffel kräftig vermengen. Vermutlich wird die Füllung für eine Ente zuviel sein, aber bei der Hälfte der Zutaten für die Füllung wäre diese zu knapp bemessen.

Die Ente von allen Seiten unter fließendem Wasser waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Zuerst den Hals mit den Flügeln mit einem Küchengarn verschließen. Dann die Ente „vom hinteren Ende“ mit der süßen Füllung füllen. Diese dann ebenfalls mit Küchengarn zubinden und dabei die beiden Schlägel an den Entenkörper anbinden. Die gefüllte Ente eine Stunde im Kühlschrank mit der Füllung ziehen lassen.



Die gefüllte und gebundene Ente im Bräter mit Zutaten und Fond

Den Backofen auf 200° C Umluft erhitzen. Die Schalotten und Knoblauchzehen schälen. Die Schalotten in feine Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehen kleinschneiden. Öl in einem Bräter erhitzen und die Ente auf beiden Seiten jeweils kräftig

anbraten. Dann die Ente herausnehmen und Schalotten, Knoblauch, Pilze und getrocknete Tomaten im Öl anbraten. Die schwarzen Oliven und den Rosmarin hinzugeben. Dann die Ente wieder mit dem Rücken nach oben hineinlegen und den Geflügelfond und etwas Wasser dazugeben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Den Bräter mit der Ente auf mittlerer Schiene in den Backofen einschieben. Die Ente eine Stunde garen. Dann auf die Brustseite umdrehen und eine weitere Stunde braten. Während der ganzen Garzeit ab und zu die Brust und die Keulen der Ente mit einem spitzen Messer einstechen, damit das Eigenfett der Ente ablaufen kann.

Nach dem Ende der Garzeit ist die Ente butterweich gegart. Herausnehmen und kurz zur Seite stellen. Die Sauce mit den Tomaten, Oliven und Pilzen durch ein Sieb und dann in eine Fetttrennkanne geben. Eine Ente hat wirklich sehr viel Eigenfett. Die erzeugte Sauce besteht meistens zur Hälfte aus tatsächlicher Bratensauce und zur anderen Hälfte aus reinem Fett. Also unbedingt die Sauce in einer Fetttrennkanne vom Fett trennen. Das Fett kann man in einer Schüssel im Kühlschrank aufbewahren, wo es hart wird, und kann es für andere Rezepte verwenden.



Ente mit Kruste, fast schon eine Minute zu lang gebraten

Die Zutaten für die Kruste in eine kleine Schüssel geben und mit einem Löffel kräftig verrühren, bis alles eine sämige Konsistenz angenommen hat. Die Ente vom Küchengarn befreien, in den Bräter mit der Brustseite nach oben zurücklegen und auf der Brustseite mit der Sauce für die Kruste bestreichen. Währenddessen den Backofen auf 250° C Oberhitze erhitzen, den Bräter ohne Deckel mit der bestrichenen Ente hineinschieben und 4–5 Min. die Oberseite der Ente kross braten lassen. Bei diesem Braten jeodch jede Minute dabei bleiben, weil jede Minute zuviel kann die Oberseite nicht knusprig, sondern schwarz werden lassen.

Die Sauce in einen Topf geben und die Beilagen der Ente –

Tomaten, Oliven, Pilze, Schalotten – ebenfalls hinzugeben, erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Keule und Brust der Ente auf großen Tellern anrichten und von der süßen, aromatischen Füllung dazu geben. Die zubereiteten Semmelknödel oder Kartoffeln daneben anrichten. Tomaten, Oliven und Pilze dazu geben und alles kräftig mit Sauce übergießen. Die Ente ist butterweich, die Hautseite schön kräftig kross und die Sauce äußerst delikat.

Steak Contest – Entrecôte mit Knoblauch-/Kräuterbutter



Entrecôte mit Knoblauch- und Kräuterbutter

Das letzte Steak des Contests war das Entrecôte, das alle

anderen beiden wirklich überragt. Das mag damit zusammenhängen, dass das Entrecôte viele Fettaugen hat, die das Steak sehr schmackhaft machen. Also, Gewinner des Steak Contest ist definitiv das Entrecôte.

Löffel, Du brauchst Dir keine Gedanken über mich machen, wie Du an diesen beiden Rezepten siehst. Alles beim Alten. ;–)

Zutaten für 1 Person:

- 1 Entrecote, etwa 220–250 g
- Olivenöl zum Sprayen

- Kräuterbutter
- Knoblauchbutter

- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: 10 Min.



Das Entrecôte mit den Fettaugen in der Eisenpfanne

Das Entrecote auf beiden Seiten etwa 1–2 Minuten anbraten und bei 160° C im Backofen in einer Auflaufform zuende garen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Jeweils eine Scheibe Knoblauch- und Kräuterbutter darüber geben.

Steak Contest – Roastbeef mit Sriracha Scharfe Chilisauce



Roastbeef, mit ein paar Oliven und Sriracha

Vor 10 Tagen war ja das American Beef im Steak Contest dran. Gut, aber nicht überwältigend. Heute das Roastbeef mit scharfer Chilisauce und ein paar Oliven. Das Roastbeef kann mit dem American Beef gut mithalten.

Es hängt vielleicht auch damit zusammen, dass ich die Garzeit im Ofen bei 160° C von 8 auf 6 Minuten reduziert habe. Damit ist das Roastbeef zwar nicht mehr englisch – also blutig –, aber schön medium und à point gegart. Sehr lecker.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Roastbeef, etwa 220 g
- Olivenöl zum Sprayen
- Thailändische Sriracha Scharfe Chilisauce
- Salz
- Pfeffer
- einige grüne Oliven

Zubereitungszeit: 10 Min.



Roastbeef in der Eisenpfanne

Olivenöl in einer Eisenpfanne stark erhitzen. Das Roastbeef auf beiden Seiten etwa 1–2 Minuten kräftig anbraten. Währenddessen den Backofen auf 160° C erhitzen. Dann das Steak in einer Auflaufform im Backofen 6 Minuten zu Ende garen.

Mit Salz und Pfeffer würzen. Zusammen mit der Chilisauce und einigen Oliven servieren.

Schalotten-Datteln-Reistopf



Risotto mit Schalotten und Datteln

Da lagen sie also vor mir, die restlichen Zutaten von den Gerichten der letzten Tage. Schalotten, Datteln, Wurzel, Knoblauch und Ingwer. Da kam mir plötzlich der Gedanke, dass sich die sehr aromatischen Schalotten doch sehr gut mit den süßen Datteln verbinden können müssten, wenn man sie lange genug in Butter schmurgelt. Dazu etwas Chili für die Schärfe, und die restlichen Zutaten für den weiteren Geschmack und das Aroma.

Anbieten würde sich, das Ganze als Reistopf zuzubereiten. Ich bin kein Freund von solchen Entöpfen, ich bereite das sehr ungern zu, mir ist das zu viel „Gesuppe“ und „Schlotziges“. Aber diesmal würde es passen.

Zutaten für 1 Person:

- 2 ½ große Schalotten
- 5 Datteln
- 1 Wurzel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Stück frischer Ingwer
- 1 frische, rote, thailändische Chilischote
- 1 Lorbeerblatt

- 1 gehäufter TL Ras el Hanout

- 200–300 ml Fond
- 100 ml Wasser

- ¼ Zitrone (Saft)
- Salz
- Pfeffer
- 60 g Butter

- 1 Tasse Basmatireis oder Rundkornreis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 min. | Garzeit 50 Min.

Schalotten, Knoblauchzehen, Wurzel und Ingwer schälen und klein schneiden. Die Datteln und Chilischote ebenfalls klein schneiden. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und das Gemüse darin anbraten. Das Lorbeerblatt hinzugeben. Die Röststoffe am Boden des Topfes mit einem Kochlöffel ablösen. Bei der geringsten Temperatur der Herdplatte zugedeckt 30 Minuten schmurgeln lassen. Bei genügend Butter zum Anbraten zieht das Gemüse selbst Feuchtigkeit, gart darin und brennt bei ganz kleiner Temperatur nicht an.

Wenn man den Reistopf etwas gebunden und sämig haben möchte, verwendet man besser keinen Langkorn-, sondern Rundkornreis, da dieser mehr Stärke hat. Nach 30 Minuten mit dem Fond und dem Wasser ablöschen, den Reis hinzugeben und alles zum Kochen bringen. Wenn die Flüssigkeit kocht, den Topf vom Herd nehmen und 15–20 Minuten ziehen lassen, bis der Reis gegart ist. Dann Ras el Hanout hinzugeben und großzügig mit Salz und Pfeffer

abschmecken. Das Ganze mit etwas Zitronensaft abrunden.

In einem großen Pastateller servieren.

Austernpilze in Cognac-Rahm-Sauce mit Kartoffel-Wurzel-Stampf



Austernpilze mit Kartoffel-Wurzel-Stampf

Mein Discounter hatte eine große Auswahl an getrockneten Pilzen – Austernpilze, Pfifferlinge, Pilzmischung usw. Die getrockneten Pilze ergeben einweicht in kaltes Wasser etwa die 10-fache Menge an Gewicht. Daher ein einfaches vegetarisches Rezept mit Pilzen und Stampf. Und – ich bin da ganz offen – der frisch zubereitete Stampf aus Kartoffeln, Wurzeln, Knoblauch und Petersilie war schmackhafter als die

zubereiteten getrockneten, aber eingeweichten Pilze.

Zutaten für 2 Personen:

- 40 g getrocknete Austernpilze (entspricht etwa 400 g frische Pilze)
- 1 große Schalotte
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Stück frischer Ingwer
- 1 TL Mehl
- Cognac
- 200 ml Rinder- oder Gemüsefond
- 1 TL Crème fraîche
- ½ Bund Schnittlauch
- Salz
- Pfeffer
- Butter

- 10 kleine, weichkochende Kartoffeln
- 2 große Wurzeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Bund Petersilie
- Muskat
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Einweichzeit 2–3 Stdn. | Garzeit 30 Min.

Die Pilze in einer großen Schüssel in kaltem Wasser für einige Stunden einweichen. Dann herausnehmen und in einem Sieb abtropfen. Schalotte, Knoblauchzehen und Ingwer schälen. Schalotte in feine Scheiben, Knoblauchzehen und Ingwer in kleine Stückchen schneiden.

Kartoffeln, Wurzeln und Knoblauchzehen schälen. Kartoffeln und Wurzeln in kleine Stücke schneiden, die Knoblauchzehen ganz lassen. Wasser in einem Topf erhitzen. Das Gemüse im kochenden Wasser etwa 10–20 Minuten garen lassen. Währenddessen die Petersilie kleinwiegen.

Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Schalotte, Knoblauch und Ingwer darin anbraten. Dann die Pilze hinzugeben und alles unter Rühren kräftig anbraten lassen. Etwas Mehl zum Binden hinzugeben und mitbraten. Mit einem kräftigen Schuss Cognac ablöschen und die Pilze damit flambieren. Wenn der Alkohol verkocht ist, erlischt die Flamme automatisch. Alternativ kann man auch mit einem großen Schuss trockenem Weißwein ablöschen und somit eine Weißwein-Rahm-Sauce erstellen. Den Fond und die Crème fraîche hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 10 Min. bei geringer Temperatur zugedeckt köcheln lassen. Den Schnittlauch kleinwiegen, zum Schluss der Garzeit in die Sauce hinzugeben, vermischen und einige Minuten mitköcheln lassen. Die Sauce abschmecken.

Kartoffeln, Wurzeln und Knoblauchzehen in einem Sieb abgießen, in den Topf zurückgeben und die Petersilie unterheben. Mit Salz, Pfeffer und frischer Muskatnuss würzen. Dann mit einem Kartoffelstampfer klein stampfen. Den Stampf abschmecken.

Austernpilze mit Sauce auf einem Teller anrichten und kleine Häufchen Kartoffel-Wurzel-Stampf daneben geben. Zum Garnieren waren mir leider sowohl Petersilie als auch Schnittlauch ausgegangen. ;–)

Gefüllter Hackbraten in Senf-Sauce



Gefüllter Hackbraten mit Sauce und Brötchen – übrigens, links der Hackbraten, rechts die Brötchen!

Der Hackbraten wird klassisch erstellt. Exotisch (italienisch?) die Füllung mit Parmesankäse. Abgerundet mit einer feinen Sauce.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 2 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 rote, thailändische Chilischote
- ½ Bund Petersilie
- 2 Eier
- Süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- 50 g frisch gehobelter Parmesan
- 1 Schweinenetz
- Butter

- Weißwein
- 2 TL Creme fraîche
- 3 TL Senf

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 20 Min.



Das filigrane Schweinenetz

Das Schweinenetz muss man beim Schlachter vorbestellen, er hat es nicht im normalen Sortiment. Es riecht kräftig, würzig, hat einen eigenen Geruch, riecht aber nicht verdorben. Es bindet den Hackbraten, hält ihn zusammen und gibt ihm aufgrund des eigenen hohen Fettgehalts viel Fett beim Braten.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Die Chilischote ebenfalls kleinschneiden. Die Petersilie kleinwiegen. Das Hackfleisch in eine große Schüssel geben, Zwiebeln, Knoblauchzehen, Chilischote, Petersilie und Eier hinzugeben. Mit Parikapulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen. Dann mit einer Gabel oder eher mit der Hand die Masse kräftig durchknetende und vermengen. Ein wenig von der Hackbratenmasse probieren und eventuell nochmals abschmecken.

Normalerweise verwendet man für einen Hackbraten noch etwas

Paniermehl oder auch Mehl, weil die Masse nicht so ganz fest ist. Aber hier hilft das Schweinenetz ungemein, das die Hackbratenmasse zusammenhält.

Den Parmesankäse grob hobeln. Die Hackbratenmasse in der Mitte teilen, dort eine Kuhle graben, den Parmesan hineinfüllen und wieder schön zu einer Kugel zusammendrücken. Butter in einer Pfanne erhitzn und den Hackbraten von beiden Seiten jeweils einige Minuten kräftig anbraten. Das Schweinenetz verbindet sich hervorragend mit dem Hackbraten, hält ihn zusammen und verschmilzt fast mit der Hackfleischmasse. Dann mit einem guten Schuss trockenem Weißwein ablöschen, Creme fraîche und Senf hinzugeben, alles vermischen und den Hackbraten zugedeckt bei geringer Temperatur nochmals 15 Minuten garen lassen.

Sauce abschmecken. Hackbraten in zwei Teile teilen, auf zwei großen Tellern anrichten und viel Sauce dazu geben. Ein Chiabatta, Baguette oder auch Vollkornbrötchen eignen sich gut dazu, um die leckere Sauce aufzutunken.

Lebersuppe



Lebersuppe, mit Röstzwiebeln, Sahne und Schnittlauch garniert

Ich habe mit diesem Rezept Neuland betreten. Lebersuppe hatte ich noch nicht zubereitet, geschweige denn ein Rezept darüber gelesen. Aber es schien mir realisierbar. Ich hatte mir nochmals die dunkle, asiatische Hühnerbrühe angesehen. Das erinnerte mich an Linsensuppe. Und diese wiederum an Leber, aus der man doch sicherlich auch eine Suppe zubereiten kann.

Jede Leber braucht Majoran. Denn keine Leberwurst ohne Majoran. Und das ist auch in diesem Rezept für eine Suppe der Fall. Und natürlich viele Zwiebeln. Und viel frisch gemahlenen Pfeffer. Ein wenig abgerundet mit Speck – würzig – und Datteln – süßlich. Rotwein, Balsamicoessig, Teriyaki-Sauce und Soja-Sauce runden die Suppe ab. Der Fond ergibt die Suppenbrühe.

Zutaten für 2 Personen:

- 400–500 g Leber (Rinder-, Kalbs- oder Schweineleber)
- 1 große Schalotte
- 3 Knoblauchzehen
- 1 rote, thailändische Chilischote

- 10–20 g durchwachsener Bauchspeck
- 2 getrocknete Datteln
- 15–20 frische Majoranzweige

- 1 Schuss trockener Rotwein
- 300 ml Rinderfond
- 1 TL Aceto Balsamico di Modena
- 1 TL Teriyaki-Sauce
- 1 TL dunkle Soja-Sauce
- 2 TL Creme fraîche

- Butter

- 1 große Schalotte
- Mehl
- Öl

- Salz
- Pfeffer

- Sahne
- Schnittlauch

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 40 Min. | Garzeit 70 Min.

Eine Schalotte schälen und in feine Scheiben schneiden. Viel hoch erhitzbares Pflanzenöl – wie Rapsöl – in einer kleinen Pfanne erhitzen. Die Schalottenscheiben in Mehl wenden. Dann im heißem Öl für 5–6 Minuten schön kross rösten. Herausheben, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Leber in kleine Stücke schneiden. Dann die zweite Schalotte und die Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Ebenso die Chilischote. Den Speck erst in ganz feine Scheiben schneiden und in etwa 5 x 5 mm kleine Würfel schneiden. Ebenso die beiden Datteln. Beim Majoran die Blätter abzupfen und keinesfalls harte Zweige verwenden. Die Blätter aber ganz lassen.

Die kleingeschnittene Leber alternativ in eine Schüssel, eine tiefe oder eine normale Rührschüssel geben, denn die Leber soll mit einem Pürierstab nicht klein püriert werden zu einer Paste oder einer Mousse, sondern nur ganz kurz und grob ein wenig verkleinert werden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte, Knoblauchzehen, Chilischote und Speck darin kräftig anbraten. Dabei mit einem Pfannenwender die Röststoffe immer kräftig vom Topfboden ablösen. Dann die kleingeschnittenen Datteln hinzugeben. Die verkleinerte Leber hinzugeben und auch sofort den Majoran. Wieder mit dem Pfannenheber öfter prüfen, dass nichts anbrennt, und die Röststoffe am Boden des Topfes ablösen. Die Leber eine Weile anbraten, bis sie Farbe angenommen hat.

Mit dem Rotwein ablöschen. Balsamicoessig, Teriyakisauce-Sauce und Soja-Sauce hinzugeben. Dann den Rinderfond hinzugeben und noch etwas Wasser. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken.

Entgegen dem normale Vorgehen, Innereien wie Leber nicht zu lange zu garen, weil sie sonst trocken werden, kann man diese Suppe durchaus eine Stunde bei geringer Temperatur köcheln lassen, damit sie etwas Geschmack zieht.

Die Leber hat jedoch nach dem Zubereiten einen ganz leicht bitteren Geschmack. Wovon dies bei diesem neu kreierten Rezept kommt, kann ich nicht nachvollziehen. Eventuell vom Kleinschneiden der Leber, dem dann folgenden Kleinpürieren, dem Anbraten oder dem Köcheln über etwa eine Stunde. Das lässt sich in weiteren Zubereitungsversuchen für dieses Rezept vielleicht herausfinden. Jedoch verschafft die Verwendung von Creme fraîche Abhilfe, sie nimmt die Bitterkeit weg und bindet die Suppe.

Die Suppe in zwei tiefen Suppentellern anrichten. Von den Röstzwiebeln darüber geben. Ein wenig mit frischer Sahne garnieren. Und zum Schluss noch etwas frischen Schnittlauch

darauf geben.

Rinderbäckchen-Rouladen auf Tagliatelle



Rinderbäckchen-Roulade mit Tagliatelle und leckerer Sauce

Fast hätte ich bei der Zubereitung der Rinderbäckchen einen Fehler gemacht und der Schuss wäre nach hinten losgegangen. Ich hatte nämlich noch Chili-Mayonnaise übrig und überlegte, ob man die Rinderbäckchen darin marinieren und dann die Sauce daraus zubereiten kann. Glücklicherweise fiel mir jedoch ein, dass die Mayonnaise neben viel Öl auch ein Ei enthält und dies bei der Zubereitung für die Sauce sicherlich geronnen und ausgeflockt wäre. Also ließ ich dies lieber sein. Mayonnaise kann man anscheinend tatsächlich nur kalt und als Dip oder für

einen Salat verwenden.

Die Rinderbäckchen habe ich diesmal als Rouladen zubereitet und gefüllt. Die Bäckchen werden innen mit Senf bestrichen und dann kommen als Füllung sehr viele frische Kräuter und Knoblauch hinein. Leider vergaß ich nach dem Zusammenrollen der Rouladen und dem Zunähen mit Küchengarn, dass ich sie ja noch mit dünnen Scheiben durchwachsenen Bauchspecks umwickeln wollte und eigentlich erst dann hätte zusammenbinden sollen. Nun, das fiel mir erst danach ein, so dass ich die Bauchspeckscheiben der Einfachheit halber einfach noch mit einigen Zahnstochern befestigt habe. Man kann übrigens alternativ auch noch die Außenseite der Bäckchen vor dem Einwickeln in die Bauchspeckstreifen mit Senf einreiben, was ich jedoch unterließ.

Rinderbäckchen sind Schmorfleisch und müssen mindestens 2 Stunden in einem Fond oder einer Sauce geschmort werden.

Zutaten für 2 Personen:

- 3 Rinderbäckchen

- 4–5 TL Senf
- 3 Knoblauchzehen
- viele frische Zweige Oregano
- viele frische Zweige Thymian
- 3 Zweige frischer Rosmarin
- viele Blätter frischer Salbei
- 6 Scheiben durchwachsener Bauchspeck

- 1 große Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 100 ml trockener Weißwein
- 300 ml Rinderfond
- Zitrone (Saft)
- Salz
- Pfeffer
- Butter

- 250 g Tagliatelle

- Küchengarn
- Zahnstocher

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 40 Min. | Garzeit 2 Stdn.



Die gefüllten Rinderbäckchen-Rouladen …

Die Knoblauchzehen schälen und längs in feine Scheiben schneiden. Die Rinderbäckchen jeweils auf einer Seite mit 1 ½ TL Senf bestreichen. Pro Rinderbäckchen eine Knoblauchzehe verwenden und die Scheiben in der Mitte platzieren. Die verschiedenen Kräuter miteinander mischen und quer in die Bäckchen legen. Dann die Bäckchen zusammenrollen und jeweils zwei Scheiben Bauchspeck darumwickeln. Mehrere Male mit Küchengarn zusammenbinden. Oder – wie es mir passiert ist – die Bäckchen zusammenrollen und -wickeln. Und dann die Bauchspeckscheiben darum geben und sie mit Zahnstochern an den Bäckchen befestigen. Die gefüllten Bäckchen etwas ruhen lassen.



… mit den umwickelten Bauchspeckscheiben

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und in feine Scheiben schneiden. In einem großen Topf in Butter glasig dünsten. Dann die Bäckchen dazugeben und auch etwas anbraten. Mit dem Weißwein ablöschen, den Fond hinzugeben, mit Salz und Pfeffer kräftig würzen und zugedeckt bei ganz kleiner Temperatur 2 Stunden köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit die Tagliatelle nach Anleitung zubereiten. Danach die Sauce abschmecken. Die Füllung, der Bauchspeck, der Weißwein und der Fond ergeben eine herrliche schmeckende Sauce. Ist sie zu kräftig, mit etwas Wasser verdünnen, ansonsten einfach nochmal mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ein wenig Zitronensaft hinzugeben, um die Sauce abzurunden.

Die Bäckchen sind nach 2 Stunden Schmoren herrlich durchgegart. Die Bäckchen enthalten wie Tafelspitz, Rinderbrust und Suppenfleisch auch Flechsen und Gelatine. Das Schmorfleisch ist aber so weich, dass man kein Messer mehr zum Zerteilen benötigt.

Die Bäckchen lassen sich leider nicht wie gewöhnliche Rinderrouladen quer in Scheiben schneiden, das verhindern die starken Zweige der Kräuter. Sie sind auch nicht sehr fotogen, weil sie eher zerfallen, zudem sind sie in rohem Zustand schon von sehr dunkelroter Fleischfarbe, geschmort sehen sie aber fast dunkelbraun oder schwarz aus. Deshalb die Bäckchen am besten jeweils quer in zwei Hälften schneiden, die Kräuter entfernen und dann auch das Küchengarn. Jeweils 1 ½ Bäckchen auf einem großen Nudelteller anrichten, die Tagliatelle dazugeben und großzügig mit der Sauce übergießen. Die Tagliatelle noch mit frisch gehobeltem Parmesan überstreuen.