

# Marinierter Hähnchenschenkel mit schmalen Bandnudeln



Schmale Bandnudeln mit Pesto

Erneut ein schönes Rezept für die Zubereitung eines frischen Pestos.

Zum Marinieren der Hähnchenteile. Und als Geschmacksgeber für die Pasta.

Das Pesto heißt offiziell eigentlich Rucola-Mandel-Pesto, auch wenn ich es im Titel des Rezepts nicht explizit genannt habe.

Es ist einfach und schnell zubereitet.

Und man benötigt fast keine andere Würzmittel mehr für das Gericht.

*Für 2 Personen:*

- 2 Hähnchenschenkel mit Rückenstück
- Riesling
- Salz

- 250 g schmale Bandnudeln
- Olivenöl

*Für das Pesto:*

- 50 g Rucola
- 50 g Mandeln
- ein Stück Parmigiano Reggiano
- etwas Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.*



Kross angebraten, in Weißwein gegart

Mandeln in der Küchenmaschine fein reiben.

Parmigiano Reggiano auf einer Küchenreibe ebenfalls fein reiben. Dazugeben.

Rucola und Petersilie dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Einen großen Schluck Öl dazugeben.

Alles in der Küchenmaschine zu einem feinen, sämigen Pesto verarbeiten.

Schenkel mit dem Pesto mit einem Kochpinsel auf jeweils beiden Seiten einreiben und einige Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen.

Schenkel auf beiden Seiten kross anbraten.

Mit einem Schluck Riesling ablöschen und zugedeckt 15 Minuten bei mittlerer Temperatur garen lassen.

Parallel dazu Pasta in einem Topf mit leicht gesalzenem, kochenden Wasser 6 Minuten garen.

Hähnchenschenkel auf zwei Teller geben. Eventuell salzen. Warmhalten.

Pesto zum Riesling in der Pfanne geben und erhitzen.

Pasta zum Pesto geben und darin vermischen.

Pasta auf die beiden Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

---

## **Wichtiger Hinweis!**

Sie kennen das sicherlich selbst zur Genüge. Auf vielen Websites und natürlich auch im Fernsehen stolpern Sie über Werbeschaltungen. Manchmal sind sie störend und lästig, manchmal jedoch auch hilfreich und förderlich.

Auch ich erlebe dies immer wieder, wenn ich Websites von Hard-/Software-Foren oder TV-Programme-Websites besuche.

Andererseits ist dies manchmal die einzig mögliche Art und Weise, eine Publikation im Internet mit Einnahmen zu verbinden. Denn wie schon der Gründer des Automobilwerks „Ford“ Henry Ford einmal sagte: „Wer aufhört zu werben, um Geld zu sparen, kann ebenso seine Uhr anhalten, um Zeit zu sparen.“. Und was täte man ohne die Werbeblöcke bei den privaten Fernsehsendern, wenn man sie nicht hätte und damit auch keine Pinkelpause einlegen könnte?

Aus diesem Grund habe ich mich entschlossen, auf meinem Foodblog beim ersten Einblenden der Website Werbeeinblendungen zu veröffentlichen. Sie tauchen am Boden und am rechten Rand auf. Sie können sie durch einfaches Klicken schließen. Diese Werbemaßnahme ist auf einige Monate befristet. Aber so kann ich zumindest laufende Kosten für das Foodblog wie die Rechnungen meines Hosters finanzieren. Und ich hoffe, dass Sie die Werbung nicht zu sehr stört und Sie vielleicht sogar einen Nutzen daraus ziehen.

Sie stört die Werbung dennoch beim Besuch meines Foodblogs? Ich besuche – wie oben erwähnt – jeden Tag eine Website einer TV-Zeitschrift, um das aktuelle Fernsehprogramm abzurufen. Die dabei eingeblendet Werbung auf der Website kann ich akzeptieren. Denn ich bekomme einen realen Gegenwert dafür. Ich kann mich eben jeden Tag kostenlos über das zu empfangende Fernsehprogramm bei allen relevanten Fernsehsendern informieren. Und muss mir deswegen nicht jede Woche eine kostenpflichtige TV-Programm-Zeitschrift kaufen.

Außerdem weiß ich als Selbstständiger in der Medienbranche sehr gut, dass diese mäßige Werbung manchmal der einzige Weg ist, kostenlose Inhalte in Print oder Web gegenzufinanzieren.

Sie erhalten auf meinem Foodblog auch einen realen Gegenwert für die eingeblendete Werbung. Jeden Tag ein aktuelles,

leckeres und wohlschmeckendes Rezept mit zwei professionellen Foodfotos. Und dazu die Möglichkeit, in mittlerweile mehr als 3.000 Rezepten nach einem gewünschten Rezept zu suchen. Und ich biete Ihnen auch gern an, wenn Sie einmal ein Rezept, das Sie suchen, in meinem Foodblog nicht finden, machen Sie mir einen Vorschlag für ein solch neues Rezept. Wenn es meinen finanziellen Rahmen nicht sprengt, bereite ich es gern zu und veröffentliche das Rezept. Dafür ist die mäßig veröffentlichte Werbung auf meinem Foodblog vertretbar und akzeptabel.

---

## **Klöße aus Semmeln und Kartoffeln**



Selbst zubereitete Klöße aus Toastbrot und Kartoffeln

Ein Rezept für frisch zubereitete Klöße.

Auf das ich auf Umwegen kam. Denn ursprünglich wollte ich

Semmelknödel auf die klassische Art zubereiten. Semmeln – in Hamburg sagt man Schrippen –, Milch, Eier Gewürze usw.

Nun hatte ich von einer anderen Zubereitung aber noch Kartoffeln übrig.

Und zudem nur recht wenig Schrippen vorrätig, die nur einen kleinen Teig für Klöße ergeben hätten. So dass ich hiervon auch keine Klöße portionsweise einfrieren könnte.

Also habe ich mich einfach entschieden, zwei Kloßrezepte zu kombinieren.

Keine Semmelklöße. Und keine Kartoffelklöße. Sondern Semmel-Karoffel-Klöße.

Und variiert habe ich die Zubereitung noch dadurch, dass ich anstelle von Schrippen trockenes Toastbrot verwendet habe. Dieses hat man ja meistens wie Schrippen vorrätig und manchmal keine Verwendung mehr dafür.

Keine Bange. Die Klöße gelingen gut. Man bekommt sehr schmackhafte, leicht gewürzte Klöße, die eine gute Konsistenz haben. Und die man dann auch gut einfrieren kann. Um sie für weitere Zubereitungen wie Braten, Gulasch oder Ragout zu verwenden.

Leider habe ich vergessen, von den Klößen allein schöne Foodfotos zu fotografieren. So habe ich leider nur noch Foodfotos mit den Klößen als Beilage zu diverssem Fleisch.

*Für etwa 6 Klöße:*

- 10 Scheiben trockenes Toastbrot
- $\frac{1}{2}$ –1 l Milch
- 200 g rohe Kartoffeln
- 200 g gegarte Kartoffeln
- 5 Eier
- 10–15 EL Paniermehl
- $\frac{1}{2}$  Bund Petersilie

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- grobes Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 60 Min. | Garzeit 30 Min.*



Mit frischen Klößen zweierlei Art

Toastbrot-scheiben kleinwürfeln.

In eine Schüssel geben, Milch darüber geben, so dass alles gut bedeckt ist und die Toastbrot-scheiben darin 30 Minuten einweichen.

Beide Kartoffelarten auf einer feinen Küchenreibe in eine Schüssel reiben.

Petersilie kleinwiegen.

Zwiebeln und Knoblauch putzen, schälen und sehr klein schneiden.

Toastbrot-scheiben gut in die Milch drücken. Dann die Milch aus der Toastbrot-masse mit der Hand auspressen und Masse in eine Schüssel geben.

Kartoffeln, Petersilie, Zwiebeln, Knoblauch und aufgeschlagene Eier dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles gut mit der Hand vermengen.

Nun soviel Paniermehl dazugeben, das die Masse nicht mehr zu flüssig ist, sondern eher dick und sämig.

Dann die Masse nochmals vermischen und 30 Minuten ziehen und quellen lassen.

Parallel dazu leicht gesalzenes Wasser in einem großen Topf erhitzen.

Aus der Knödelmasse mit den Händen Klöße formen.

Alle Knödel zusammen in das nun nur noch siedende Wasser geben.

Darin 30 Minuten zugedeckt simmern lassen.

Einzelnen herausnehmen und entweder für eine weitere Zubereitung verwenden.

Oder portionsweise in Gefrierbeuteln einfrieren.

---

## **Hamburger Strudel**



Angelehnt an das Hamburger und norddeutsche Gericht

Jetzt gibt es nach der Hamburger Pizza vor einigen Wochen auch einen Hamburger Strudel.

Denn ich lehne das Rezept eng an ein typisch Hamburger oder norddeutsches Rezept an, die Grünkohl-Platte mit Grünkohl, Mettwürsten und Kasseler Fleisch.

Die einzige Variation, die ich hier vornehme, ist diejenige, dass ich keinen Grünkohl regional aus dem Hamburger Umland vorrätig hatte. Sondern nur einen Wirsingkohl. Aber der sollte bei diesem Rezept auch passen, ist er doch verwandt mit dem Grünkohl und sieht ähnlich aus und schmeckt auch ähnlich.

In die Füllmasse kommen noch kleingeschnittene Mettwürste.

Für den Geschmack und das Aroma verwende ich – frech zweckentfremdet, aber geschmacklich passend – etwas American Dressing. Das Dressing enthält diverse Gewürze und eine Portion Ketchup, so dass es eine gute Geschmacksgrundlage für die Füllung bietet.

Außerdem gibt das Dressing nun zusammen mit dem Weißwein, in dem ich Wirsing und Mettwürste vorgare, der Füllmasse eine

leicht säuerliche Note.

Wirsing und Mettwürste werden im Backofen bei dieser kurzen Garzeit als Füllmasse nicht durchgegart, sondern eher gut erhitzt. So dass ich sie eben vor der Zubereitung des Strudels einfach etwa 10 Minuten in Weißwein vorgare.

Die Füllmasse fällt diesmal sehr groß aus, so dass man den Strudel nicht sehr dünn rollen kann. Sondern es ergibt einen sehr großen Strudel. Somit passt dieses Mal die Angabe, dass ein halber Strudel gut für eine Person als Mahlzeit passt, gut dazu.

*Für 2 Personen:*

- 10 große Wirsingblätter
- 10 schmale, dünne Mettwürste
- 100 g American Dressing
- Riesling
- 1 Packung Flammkuchenteig
- 1 Ei

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 40 Min.*



Wirsing und Mettwürste

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Flammkuchenteig mit dem Backpapier auf einem Backblech ausrollen.

Wirsingblätter putzen.

Jeweils den großen, kräftigen Strunk eines Blattes bis etwa zur Hälfte herausschneiden.

Blätter grob zerkleinern.

Mettwürste quer in kurze Scheiben schneiden.

Etwas Weißwein in einem großen Topf erhitzen.

Wirsingblätter und Würste darin unter Rühren 10 Minuten garen.

Masse herausnehmen, in ein Küchensieb geben, abtropfen und abkühlen lassen.

American Dressing zur Masse geben. Alles gut vermischen.

Masse auf den Strudelteig geben und zu einer Rolle formen, so dass man den Strudel dann langsam längs zusammenrollen kann.

Ei aufschlagen, in eine Schale geben, verquirlen und mit dem Kochpinsel auf dem Strudel verstreichen.

Strudel auf dem Backblech auf mittlerer Ebene 30 Minuten backen.

Herausnehmen, halbieren und jeweils eine Hälfte auf einen Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!

---

# Fleischfond



Alle Zutaten beim Köcheln

Fonds habe ich ja schon des öfteren zubereitet. So oft, dass ich sie auch in den unterschiedlichsten Varianten als Grundrezepte in mein Foodblog aufgenommen habe.

So als Fleischfond, Gemüsfond oder Fischfond.

Jetzt ist es allerdings sicherlich schon ein Jahr her, dass ich frischen Fond zubereitet habe. In der letzten Zeit hatte ich mir bei Bedarf mit einer sehr guten, gekauften Gemüsebrühe ausgeholfen.

Dieser Fond hier ist aber ein wenig anders, weshalb ich eben nicht auf eines der oben genannten Grundrezepte verweise. Sondern das Rezept für diesen Fleischfond hier mit aufnehme.

Dieser Fleischfond ist ein wenig ausgefallen. Denn ich verwende nicht weniger als fünf wichtige Zutaten für diesen Fond.

Zum einen natürlich Fleisch, möglichst mit Knochen. Dafür verwende ich Rinderbeinscheiben mit Markknochen. Und Suppenfleisch (ohne Knochen).

Des weiteren natürlich Suppengemüse, davon gleich drei Packungen. Der Knollensellerie, der im Suppengemüse enthalten ist, sorgt für einen guten [Umami](#)-Geschmack im Fond.

Dann noch Knochen, die ich beim Zubereiten von anderen Gerichten durch z.B. Entbeinen von Geflügel zur Seite gelegt und eben für einen solchen Fond eingefroren habe.

Dann einige Rinden von Parmesankäse, den ich fein gerieben verbraucht und diese Rinden speziell für einen Eintopf oder wie hier für einen Fond im Kühlschrank aufbewahre.

Und schließlich noch Gewürze im Ganzen, und zwar nicht weniger als sieben verschiedene Gewürze.

Kurz vor dem Zubereiten des Fonds fragte ich mich plötzlich, ob denn bei einer solchen Menge an Zutaten, auch wenn ich den Fond in einem sehr großen Bräter zubereite, überhaupt noch Platz für eine Menge Wasser bleibt, damit ich natürlich eine Menge guten Fond als Resultat erhalte, den ich dann portionsweise einfriere. Aber der Bräter hat dann doch noch eine Menge von 3–4 l Flüssigkeit aufgenommen.

Zum Anbraten der Zutaten verwende ich Rapsöl, denn dieses ist sehr geschmacksneutral.

Bitte das Gemüse nicht putzen. Nur kleinschneiden. Alle Schalen, Anhänge oder sonstige Teile, die man normalerweise für eine Zubereitung wegputzt, haben Aroma und bringen Geschmack in den Fond.

Und die beiden großen Zwiebeln werden übrigens nicht geschält, sondern nur halbiert und dann im Öl scharf angebraten. Sie dürfen sehr dunkelbraun durch das Anbraten werden, denn dies und auch die braune Schale geben Aroma, Geschmack und Farbe an den Fond.

Und übrigens, gesalzen wird ein Fond nicht. Dies nimmt man erst vor, wenn man ihn für eine Suppe oder Sauce oder eine andere Zubereitung verwendet.

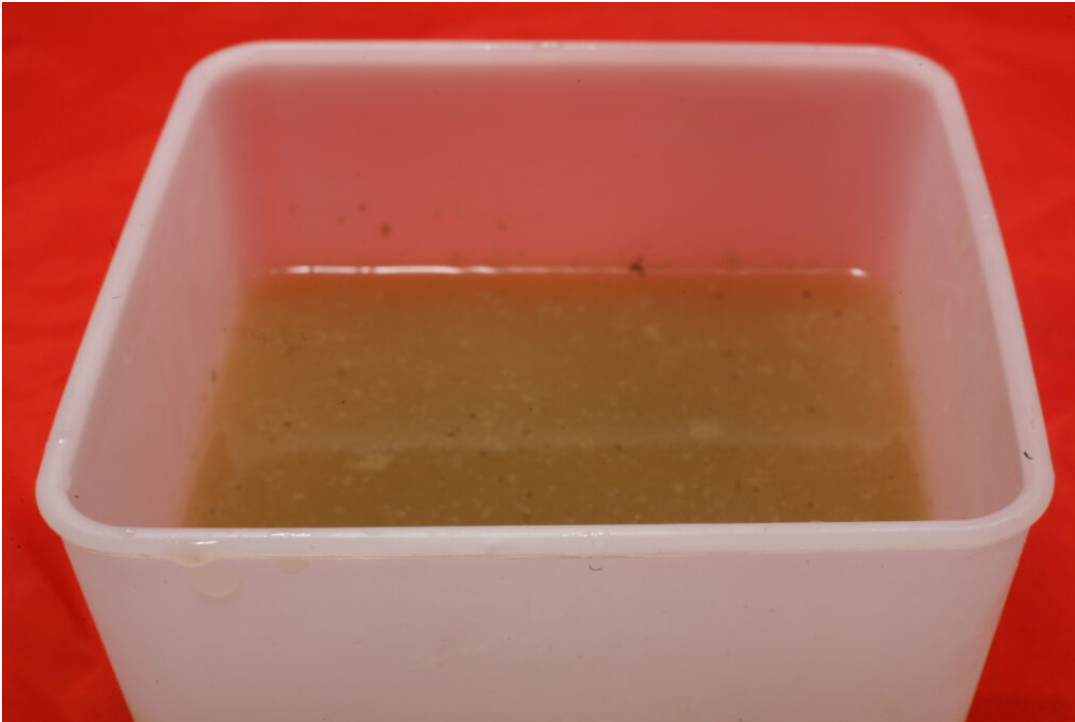
Aufgrund der Menge und auch Qualität der vielen Zutaten erhalte ich einen sehr wohlschmeckenden und sehr konzentrierten Fleischfond.

*Für den Fleischfond (etwa 2–3 l):*

- 700 g Rinderbeinscheiben (1 Packung, 2 Stück)
- 500 g Suppenfleisch (1 Packung)
- 2,4 kg Suppengemüse (3 Packungen à 800 g, Knollensellerie, Lauch, Wurzel, Petersilie)
- 2 große Zwiebeln
- eine Portion Knochen (Geflügel usw.)
- 3 Parmesanrinden
- 10 Lorbeerblätter
- 1 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 TL Koriandersamen
- 1 TL Wacholderbeeren
- 1 TL Pimentkörner
- 1 Sternanis
- 3 Gewürznelken
- Rapsöl

- 3–4 l Wasser

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 5 Stdn.*



Sehr schmackhafter, leicht dunkler Fond

Gemüse kleinschneiden und in zwei große Schüsseln geben.

Gewürze im Ganzen in ein Kräutersäckchen geben.

Zwiebeln halbieren.

Etwas Öl in einem sehr großen Bräter erhitzen.

Zuerst das Fleisch auf beiden Seiten einige Minuten kross anbraten. Herausnehmen.

Dann die Zwiebelhälften auf der Schnittfläche kross anbraten, bis sie sehr dunkelbraun sind. Herausnehmen.

Gemüse hineingeben und ebenfalls kross anbraten.

Fleisch daraufgeben. Zwiebeln ebenfalls oben auflegen.

Knochen und Käserinden dazugeben.

Gewürzsäckchen in den Bräter geben.

Mit dem Wasser bis zum Rand des Bräters auffüllen.

5 Stunden bei mittlerer Temperatur zugedeckt köcheln lassen.

Bei Bedarf etwas Wasser nachfüllen.

Fleisch herausnehmen und zur Seite stellen. Eventuell für eine Fleischsuppe oder ein anderes Gericht verwenden.

Gewürzsäckchen herausnehmen.

Gemüse, Knochen und Käserinden herausschöpfen und in den Bio-Abfalleimer geben.

Wenn der restliche Fond ohne die bisherigen Zutaten zu trüb ist, ihn mittels des [Grundrezepts](#) zum Klären von einer Brühe klären, mit Eiweiß oder Fleisch.

Fond dann durch ein Küchensieb in einen geeigneten, großen Behälter gießen.

Dann nochmals durch ein frisches Küchenhandtuch gießen.

Portionsweise auf Portionsbehälter verteilen und einfrieren.

[themoneytizer id="84132-16"]

---

## **Rührkuchen mit Sauerkirschen und Sesamsaat**



Leicht süß und etwas nussig

Man kann nicht nur frisches Obst in einem Kuchen verwenden. Entweder als Obstauflage auf einem Tortenboden für einen Obstkuchen. Oder auch kleingeschnitten – in geringer Menge – in einem Rührkuchen.

Man kann Obst auch in Form von Marmelade auf diese Weise verarbeiten.

Hier wird ein ganzes Glas Sauerkirsch-Marmelade für einen Rührkuchen verwendet.

Dabei gibt es einiges zu beachten.

Die Marmelade bringt eine gewisse Süße mit. Also kann man den Zuckeranteil am Rührkuchen um 50 g senken.

Die Marmelade bringt auch eine gewisse Geschmeidigkeit und geleeartige Konsistenz für den Kuchen mit, also kann man auch die Margarine um 50 g reduzieren.

Andererseits wird – wie Sie sich vorstellen können – der Rührteig durch Hinzugabe eines ganzen Glases Marmelade auch recht dünnflüssig.

Aus diesem Grund werden zusätzlich noch zwei weitere Eier – im Vergleich zum Grundrezept für einen Rührteig – für Bindung und Festigkeit hinzugegeben.

Und um ganz sichern zu gehen, dass der Kuchen beim Backen fest und kompakt wird, kommen noch 100 g gemahlene Sesamsaat hinzu. Gemahlener Sesam quillt schön auf und gibt dem Rührteig Festigkeit.

Also, alles beachtet?

Was soll ich sagen? Der Rührkuchen gelingt. Er geht schön auf. Schmeckt lecker und etwas süß nach Sauerkirsche. Und hat ein leicht nussiges Aroma durch die gemahlene Sesamsaat. Projekt gelungen!

*Zutaten:*

- 500 g Mehl
- 200 g Margarine
- 200 brauner Zucker
- 6 Eier
- 300 g Sauerkirsch-Marmelade (1 Glas)
- 100 Sesamsaat
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std.*



## Feiner Rührkuchen

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Sesamsaat in der Getreidemühle fein mahlen.

Eier mit dem Zucker in einer Küchenmaschine schaumig rühren.

Mehl, Backpulver, Vanillin-Zucker und Margarine dazugeben und alles gut verrühren.

Marmelade und Sesamsaat hinzugeben. Nochmals einige Minuten gut verrühren lassen.

In eine mit Backpapier ausgelegte Kasten-Backform geben und verteilen.

Auf mittlerer Ebene eine Stunde im Backofen backen.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen.

Backform und Backpapier entfernen.

Auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---

# Wichtiger Hinweis – bitte lesen!

Moin, Moin, lieber Besucher, Leser oder Kunde meines Foodblogs,

mein Foodblog war seit Ende Dezember vier Wochen wegen eines technischen Defekts **offline**. Das bitte ich zu entschuldigen!

Der technische Fehler ist nun gefunden und behoben. Ich selbst und einige Kollegen in drei Foren zu Computer-/Serverfragen konnten schließlich zur Lösung des Problems beitragen.

Das Foodblog steht Ihnen nun wieder vollumfänglich zur Verfügung.

**Haben Sie wieder viel Spaß mit den Rezepten, gutes Gelingen und guten Appetit!**

---

## Himbeer-Torte



Mit Milkschokoladenstreusel garniert

Ein Rezept für eine leckerer Torte mit einer Füllmasse, in die zum einen Himbeeren in Form von Himbeer-Marmelade und zum anderen ganze Himbeeren hineinkommen.

Man hat somit den Himbeergeschmack in der Füllmasse durch die Marmelade. Und dann beißt man bei jedem Stück Torte ab und zu auf eine ganze, frische Himbeere und hat den saftigen, fruchtigen Geschmack der Himbeere im Mund. Sehr lecker!

Beim Tortenboden habe ich wieder einmal auf das Grundrezept mit den Butterkeksen zurückgegriffen. Dieser Tortenboden hat gegenüber dem Tortenboden aus Toastbrot-Scheibenstückchen den Vorteil, dass er leicht süß ist und somit der ganzen Torte ein wenig Süße mitgibt.

*Für den Tortenboden:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllmasse:*

- 400 g Frischkäse (2 Packungen à 200 g)
- 200 ml Sahne (1 Becher)

- 400 g Himbeermarmelade
- 125 frische Himbeeren
- 8 Blatt Gelatine
- Milchsokoladenstreusel

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit mind. 4 Stdn.*



Fruchtig mit viel Himbeere

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Blattgelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Sahne in einem kleinen Topf leicht erhitzen.

Gelatine nach und nach hineingeben und mit dem Schneebesen gut verrühren.

Frischkäse dazugeben, verrühren und auch leicht erhitzen.

Marmelade ebenfalls hineingeben und mit dem Schneebesen gut vermischen.

Himbeeren im Ganzen dazugeben und mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben und verteilen.

Torte mindestens 4 Stunden im Kühlschrank erhärten lassen.

Herausnehmen. Backform und Backpapier entfernen.

Torte mit Milkschokoladenstreusel garnieren.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

---

## Spaghetti mit Garnelen in geräuchertem Tomaten-Pesto



Mit vielen Garnelen

Ein klassisches, italienisches Pesto. Mit einem Drittel der Zutaten aus geräucherten, getrockneten Tomaten. Die dem Pesto sein Raucharoma verleihen. Sehr lecker.

Dazu passend natürlich originale, italienische Pasta. Und zwar Spaghetti.

Farblich und geschmacklich passend zum Pesto verwende ich noch Garnelen, die ich einfach in Olivenöl anbrate und dann mit dem Pesto vermische.

Mein Kollege Michael hat übrigens einen kleinen Onlineshop mit genau diesen Produkten, den [Pasta Grande](#). Er ist Informatiker und Spezialist für das Content Management System WordPress und hat mir bei Problemen mit meinem Foodblog schon des öfteren ausgeholfen. Außerdem betreibt er – wie oben erwähnt – den Onlineshop Pasta Grande. Es ist eine Pasta- & Pesto-Manufaktur. Michaels Traum ist, sich irgendwann vollständig über den Shop zu finanzieren und seinen Lebensunterhalt damit bestreiten zu können.

Der Shop bietet die unterschiedlichsten Produkte an. Pasta, Pesto, Dressings, Risottos, Gewürze, Teigmischungen und natürlich Wein. Es sind auch viele vegane Produkte darunter. Und last but not least erfährt man im Blog des Shops etwas über die perfekte Herstellung von Pastateig oder die Zubereitung von leckeren Gerichten mit Pasta und Pesto.

Ich kann nur ermuntern, sich das eine oder andere Produkt im Shop zu bestellen, am besten fängt man einmal mit dem [Pesto-Probier-Paket „Die Klassiker“](#) mit vier klassischen, italienischen Pestos an. Und wählt dann noch passende Pasta dazu. Je mehr Sie mit den Produkten des Shops zufrieden sind und beim Shop Artikel bestellen, umso eher kommt Michael seinem Traum nahe ...

*Für 2 Personen:*

- 125 g Garnelen (1 Packung)
- 350 g Spaghetti
- Salz
- Olivenöl
- Parmigiano Reggiano

### *Für das Pesto:*

- 200 g geräucherte, getrocknete Tomaten (Packung)
- 100 g Parmigiano Reggiano
- 4 Knoblauchzehen
- 1–2 EL Aceto Balsamico di Modena
- Salz
- Olivenöl

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 9 Min.*



Lecker und schmackhaft

Tomaten in einer Schüssel mit kaltem Wasser eine Stunde einweichen.

Parmigiano Reggiano auf einer Küchenreibe in eine Schüssel fein reiben.

Tomaten abtropfen lassen, kleinschneiden und dazugeben.

Knoblauch putzen, schälen, ebenfalls kleinschneiden und dazugeben.

Balsamico-Essig dazugeben.

Mit Salz würzen.

Einen guten Schluck Olivenöl hinzugeben.

Alles vermischen. Mit dem Pürierstab fein pürieren.

Pasta in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 9 Minuten garen.

Parallel dazu Garnelen in einer Pfanne mit etwas Olivenöl erhitzen.

Pesto zu den Garnelen geben und mit erhitzen.

Pasta aus dem Kochwasser heben und zum Pesto geben.

Bei Bedarf das Pesto mit einigen Esslöffeln des Kochwassers verlängern.

Pasta mit Pesto und Garnelen auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

---

# **Fruchtiger Salat mit Rumpsteakstreifen**



Wahrlich nicht fotogen ...

Einfaches Rezept. Einfacher Salat. Aber doch ein wenig verfeinert durch ein frisches Salat-Dressing. Und auch ein wenig aufgepeppt durch die frischen, kleingeschnittenen Früchte, die zum Salat kommen.

Und natürlich nicht zu vergessen die medium gebratenen Rumpsteakstreifen, die zum einen den Salat doch sichtlich veredeln. Und ihn dadurch natürlich auch teurer machen.

Aber der einfache Salat mutiert damit automatisch zu einer vollmundigen Mahlzeit für den Mittag oder Abend.

Und natürlich alles frisch, gesund, leicht verdaulich und schlank haltend. □

*Für 2 Personen:*

- 4 Romana-Salatherzen (2 Packungen mit jeweils zwei Salatherzen)
- 2 frische Feigen
- 2 frische Pflaumen
- 2 Rumpsteaks (à 300 g)
- Fleisch-Gewürzsalz

- Olivenöl

*Für das American Dressing:*

- 2 EL Salat-Mayonnaise
- 1 EL saure Sahne
- 1 EL Speisequark
- 1 EL Milch
- 2 EL Tomatenketchup
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 Bund Schnittlauch oder Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min.



Mit rosé gebratenen Rumpsteakstreifen

Schnittlauch oder Petersilie für das Dressing kleinwiegen. In eine Schüssel geben.

Alle weiteren Zutaten für das Dressing in die Schüssel geben und daraus ein feines Dressing zubereiten. Dressing gut abschmecken.

Rumpsteaks in kurze, feine Streifen schneiden. Mit dem Gewürzsalz gut würzen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Streifen darin einige Minuten unter Rühren kurz anbraten.

Parallel dazu Salatherzen putzen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Feigen und Pflaumen putzen, Pflaumen entkernen und alles kleinschneiden. Auch in die Schüssel geben.

Dressing über den Salat geben und alles gut mit dem Salatbesteck vermischen.

Salat auf zwei Schalen verteilen.

Rumpsteakstreifen darauf geben.

Servieren. Guten Appetit!

---

## **Geflügel-Ofenplatte**



## Verschiedene Hähnchenteile

Manchmal bekommt man eine solche Platte in einer fertigen Zusammenstellung bei seinem Discounter oder Supermarkt.

Wenn man sie sich selbst zusammenstellen will, wählt man einfach Hähnchen-Oberschenkel, -Unterschenkel und -Flügel und stellt sie in der entsprechenden Anzahl zusammen.

Manchmal bekommt man diese Hähnchenteile schon vormariniert mit einer Paprika-Marinade.

Es geht aber auch einfach, sich mit Salz, Pfeffer, Zucker, Paprika und Olivenöl eine eigene Marinade in einer Schüssel zuzubereiten und die Hähnchenteile einige Stunden darin zu marinieren.

Im Grund ist es aber ein Gericht für diejenigen, die nun mit Kochen rein gar nichts am Hut haben.

Denn abgesehen von der oben beschriebenen Vorbereitung mit dem Einkauf und der Marinade macht der Backofen alles.

Einfach die gewürzten Hähnchenteile auf ein Backblech mit Backpapier geben und auf mittlerer Ebene im auf 200 °C Ober-

/Unterhitze vorgeheizten Backofen 50 Minuten backen lassen. Da die Hähnchenflügel sehr dünn und zart sind, bäckt man sie nur 40 Minuten, gibt sie also 10 Minuten später auf das Backblech.

Hähnchenteile auf zwei Teller verteilen. Servieren. Guten Appetit!

Und da dies eigentlich das einzige Prozedere bei der Zubereitung ist, erspare ich mir bei diesem Rezept nochmals eine ausführliche Beschreibung.

Für 2 Personen:

- 1,6 kg Geflügel-Ofenplatte (2 Packungen à 800 g, mit Paprika mariniert)



Mit kross gebackener Haut

---

# Rinder-Hüftsteak mit roten Spitzpaprika



Alles aus der Fritteuse

Steaks bereite man gewöhnlicherweise in der Brat- oder Grillpfanne zu.

Oder man hat die Möglichkeit und das Equipment, um die Steaks sous vide zuzubereiten. Danach werden sie noch scharf angebraten und kommen zum Nachgaren in den Backofen.

Manchmal kann man aber auch durchaus den Umweg über die Fritteuse gehen.

Wenn man nämlich eine oder mehrere Beilagen hat, die man sowieso in der Fritteuse frittieren will.

Dann kann durchaus das Steak mit hinein.

Hier sind es Rinder-Hüftsteaks. Und als Beilage rote Spitzpaprika.

Beides gelingt wirklich außergewöhnlich gut in der Fritteuse.

Da ich die Steaks rare zubereiten will, bekommen sie weniger Frittierzeit als das Gemüse.

Die Hüftsteaks sind à point frittiert und schmecken recht gut. Sie kommen aber von der Qualität und dem Geschmack nicht an ein Filet-, Rump- oder Rib-Eye-Steak heran und haben doch die eine oder andere Sehne. Dafür sind sie aber deutlich preisgünstiger als die anderen genannten Steakarten. Ein Steak ist da schon für 3–4 € zu bekommen.

Das Gemüse putze ich übrigens nicht. Spitzpaprika hat sowieso weniger Kerne als gewöhnlicher Paprika. Und so kann man ihn einfach im Ganzen in die Fritteuse geben.

Und das Gute an dieser Zubereitung: Rechnet man die Zeit zum Erhitzen des Fetts in der Fritteuse nicht mit hinzu, braucht das Gericht gerade einmal fünf Minuten zum Zubereiten!

*Für 2 Personen:*

- 2 Rinder-Hüftsteaks (à 300 g)
- 4 rote Spitzpaprika
- Fleisch-Gewürzsalz
- grobes Meersalz

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Frittierzeit 5 Min.*



### Rare frittiertes Rinder-Hüftsteak

Steaks auf jeweils beiden Seiten mit der Gewürzsalz-Mischung würzen und einreiben.

Fett in der Fritteuse auf 180 °C erhitzen.

Spitzpaprika in das siedende Fett geben und 5 Minuten frittieren.

In den letzten 2 Minuten die Steaks mit hinzugeben und mit frittieren.

Alles herausnehmen und auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Gemüse mit dem Meersalz würzen.

Jeweils ein Steak und zwei Paprika auf einen Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!

---

# Spaghetti carbonara asia style



Sehr lecker und schmackhaft

Ich habe in meinem Foodblog schon das eine oder andere Spaghetti-carbonara-Rezept veröffentlicht. So dass sich ein neues Rezept mit einer originalen Zubereitung nicht anbietet, das Rezept wäre damit doppelt vorhanden.

Aber wie ich bei meinem letzten Rezept zur Spaghetti carbonara schrieb, „Pasta kann man eigentlich jeden Tag essen“.

Und so veröffentliche doch noch ein Rezept dazu. Wandle es aber geringfügig ab.

Und zwar verwende ich keine italienische Spaghetti. Sondern Spaghetti aus dem Wurzelgemüse Konjak hergestellt. Dieses Gemüse ist in Asien sehr weit verbreitet und auch schon hunderte von Jahren bekannt.

Die Spaghetti sehen eigentlich eher wie Reisnudeln aus. Sie sind weiß und fast durchsichtig. Und schmecken durchaus sehr

gut.

Und normalerweise muss man für eine richtige Spaghetti carbonara ganz traditionell Guanciale aus den Schweinebäckchen verwenden. Ich habe leider keinen echten, italienischen Bauchspeck vorrätig. Sondern verwende stattdessen gewöhnlichen, durchwachsenen Bauchspeck. Die zweite Variation.

Aber um es gleich vorweg zu sagen. In eine echte Spaghetti carbonara kommt keine Sahne. Sondern die Pasta wird mit Eigelb legiert und gebunden. Und die Sauce vielleicht noch mit etwas Kochwasser der Pasta verlängert.

Eine Spaghetti carbonara wird somit nur mit den drei Zutaten Speck, Ei und Parmesan zubereitet.

Als Käse verwende ich frisch geriebenen Parmigiano Reggiano – eine Parmesansorte aus Italien.

Und Gewürze sind nicht notwendig. Speck und Parmesan bringen genügend Würze mit sich.

Das Gericht mundet hervorragend.

*Für 2 Personen:*

- 500 g Konjak-Spaghetti (2 Packungen à 250 g)
- 200 g durchwachsener Bauchspeck
- 4 Eigelbe
- 2 Eiweiße
- 120 g Parmigiano Reggiano

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 5 Min.*



Originales Gericht mit Variation

Schwarte des Specks entfernen. Speck in kleine Würfelchen schneiden.

In einer kleinen Pfanne ohne Fett einige Minuten kross anbraten, so dass auch das Fett des Specks austritt. Abkühlen lassen.

Parmigiano Reggiano auf einer Küchenreibe fein in eine Schüssel reiben.

Eier aufschlagen und trennen, dabei vier Eigelbe und zwei Eiweiße jeweils in eine Schale geben.

Eigelbe und zwei Eiweiße in eine Schüssel geben. Parmesan dazugeben.

Alles mit dem Schneebesen gut verrühren.

Speck mit dem ausgetretenen Fett dazugeben und untermischen.

Parallel dazu Wasser in einem Topf erhitzen.

Spaghetti in ein Küchensieb geben und unter kaltem Wasser abspülen.

Spaghetti für eine Minute in das heiße Wasser geben und erhitzen.

Mit dem Schöpflöffel herausheben und zu dem Eier-Parmesan-Speck-Gemisch geben. Alles gut vermischen und darauf achten, dass die Eier nicht stocken. Wasser weiter kochen lassen.

Restlichen Parmesan in die Schüssel dazugeben und untermischen.

Schüssel wie in einem Wasserbad auf das kochende Wasser geben und Inhalt vorsichtig unter Rühren erhitzen. Dabei die Eier nicht stocken lassen. Bei Bedarf die Sauce mit einigen Esslöffeln des Kochwassers verlängern.

Pasta mit Sauce auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

---

## **Scharfe Bohnensuppe mit Speck und Croutons**



Leichte, angenehme Schärfe durch Chili-Schoten

Was man aus einem Dosenprodukt so alles zubereiten kann.

Weißer Bohnen, vorgegart, aus der Konservendose.

Verfeinert mit roten Chili-Schoten für Schärfe.

Das Besondere an der Suppe sind aber zum einen die kross gebratenen Speckwürfel.

Und die ebenfalls kross gebratenen Croutons, die ich aus zwei Scheiben Toastbrot zubereite.

Beides verleiht der Suppe einen wunderbaren Crunch, so dass man nicht nur die flüssige Suppe löffeln kann, sondern auch etwas für die Zähne zu beißen hat.

Garniert wird die Suppe noch mit etwas frischer Petersilie.

*Für 2 Personen:*

- 800 g weiße Bohnen (2 Dosen à 400 g)
- 100 g durchwachsener Bauchspeck
- 2 Toastbrotsscheiben

- Rapsöl
- 600 ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 2 rote Chili-Schoten
- etwas frische Petersilie

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.*



Kross und crunchy mit Speck und Croutons

Schwarte des Specks entfernen. Speck in kleine Würfel schneiden.

Toastbrotsciben ebenfalls in kleine Würfel schneiden.

Speck in einer Pfanne ohne Fett einige Minuten kross anbraten. Bei Bedarf etwas Öl dazugeben. Herausnehmen und in eine Schale geben.

Dann Toastbrotwürfel ebenfalls im Fett einige Minuten kross anbraten. Ebenfalls herausnehmen und in eine Schale geben.

Chili-Schoten putzen und quer kleinschneiden.

Gemüsefond in einem Topf erhitzen.

Bohnen in ein Küchensieb geben und unter kaltem Wasser gut abwaschen.

In den Fond geben und einige Minuten erhitzen.

Chili-Schoten dazugeben.

Alles mit dem Pürierstab fein pürieren.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Suppe abschmecken. Petersilie kleinwiegen.

Suppe auf zwei Suppenschalen verteilen.

Speck- und Croutonswürfel dazugeben.

Etwas Petersilie darüber streuen.

Servieren. Guten Appetit!

---

## **Kürbis-Gnocchi in Tomaten-Sauce mit Mini-Aubergine, Rispentomaten und Knoblauch**



Viel tomatige Sauce

Auberginen sind ja durchaus bekannt. Mini-Auberginen jedoch sicherlich nicht. Mir jedenfalls waren sie bis heute nicht bekannt.

Sie sind ähnlich einer gewöhnlichen Aubergine. Aber sie sind deutlich länger und deutlich dünner. Am besten vielleicht mit einer gebogenen Wurzel zu vergleichen.

Aber schmecken tun sie mit einer gewöhnlichen Aubergine gleich.

Für die Sauce zu den Gnocchi kommen noch Mini-Rispen Tomaten. Und viiiieel Knoblauch. Dieser wird zwar geputzt und geschält, aber nicht kleingeschnitten, sondern mit einem sehr breiten Messer platt gedrückt. Und in dieser Weise mit angebraten.

Die Gnocchi sind zwar aus der Packung und somit industriell hergestellt. Aber sie sind aus Italien und von guter Qualität. Sie sind mit Potiron, einem Riesenkürbis, hergestellt.

*Für 2 Personen:*

- 800 g Kürbis-Gnocchi (2 Packungen à 400 g)
- 2 Mini-Auberginen
- 10 Mini-Rispen Tomaten
- 8 Knoblauchzehen
- 400 ml passierte Tomaten (Packung)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.*



Mit Convenience-Gnocchi

Auberginen putzen und längs vierteln. Dann quer in kleine Stücke schneiden.

Knoblauch putzen, schälen und mit einem breiten Messer platt drücken.

Tomaten putzen und vierteln.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Aubergine und Knoblauch darin anbraten.

Tomaten dazugeben.

Passierte Tomaten dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker gut würzen.

Sauce abschmecken. Kurz köcheln lassen.

Parallel dazu Gnocchi in leicht gesalzenem, kochendem Wasser 2 Minuten garen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen.

Gnocchi mit dem Schöpflöffel herausheben und in die Sauce geben.

Einige Esslöffel des Kochwassers in die Sauce geben.

Alles gut miteinander vermengen.

Gnocchi mit Sauce auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

---

## **Pflaumen-Quark-Torte**



Gefestigt durch pflanzliches Agar Agar

Agar Agar hat als Geliermittel für die Füllmasse einer Torte mehrere Vorteile im Vergleich zu tierischer Blatt-Gelatine.

Zum einen wird sie aus Algen hergestellt, und somit vegetarisch oder auch vegan.

Zum anderen geliert sie schon bei 35 Grad Celsius, die Torte ist somit im Kühlschrank deutlich schneller erhärtet und zum Essen fertig als mit tierischer Gelatine. Bei letzterer braucht eine Torte deutlich 4-6 Stunden, bis sie komplett erhärtet ist.

Nachteilig ist dagegen nur, dass man aufgrund dessen die Füllmasse sehr zügig verarbeiten und auf den Tortenboden gießen muss. Denn sonst erhärtet sie, wenn sie nicht mehr heiß ist, noch im Topf auf dem Herd.

Und Agar Agar muss man eben in Flüssigkeit zwei Minuten kochen.

Das ist bei tierischer Gelatine nicht notwendig und auch nicht

ratsam, denn sie verliert bei einer Temperatur über 80 Grad Celsius ihre Fähigkeit zu erhärten. Man muss diese nur in kaltem Wasser einweichen und löst sie dann in warmer Flüssigkeit auf.

Torten mit Obst bereitet man bekanntermaßen meisten in zwei unterschiedlichen Weisen zu. Entweder putzt man das Gemüse, püriert es in der Küchenmaschine fein und gibt den Obstbrei zur Füllmasse dazu.

Oder man putzt das Obst, schneidet es klein und hebt es dann vorsichtig unter die Füllmasse unter.

Bei dieser Torte bin ich einen anderen Weg gegangen. Ich habe beides kombiniert. Ich habe einfach eine Hälfte der geputzten und kleingeschnittenen Pflaumen in der Küchenmaschine fein püriert und den Brei dann in die Füllmasse untergemischt.

Und die zweite Hälfte der kleingeschnittenen Pflaumen habe ich so belassen und sie unter die Füllmasse untergehoben.

So hat man den Obstgenuss in der Torte auf zweierlei Art.

*Für den Tortenboden:*

- [Grundrezept](#)

*Für die Füllmasse:*

- 500 g Pflaumen (etwa 10 Stück)
- 500 ml Milch
- 500 g Quark
- 2 Beutel Agar-Agar (für 1 l Flüssigkeit)

*Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Wartezeit mind. 3 Stdn.*



Pflaumen püriert und stückweise  
Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Pflaumen putzen, entsteinen und kleinschneiden. In eine  
Schüssel geben.

Die Hälfte der Pflaumen in der Küchenmaschine fein pürieren.

100 ml Milch in einem Topf erhitzen.

Agar Agar dazugeben und mit dem Schneebesen unterrühren.

Zwei Minuten unter ständigem Rühren kochen.

Restliche Milch und Quark dazugeben und ebenfalls unterrühren.

Pflaumenbrei dazugeben und auch verrühren.

Pflaumenstücke mit dem Backlöffel unterheben.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben. Gut  
verteilen.

Torte etwa 3 Stunden im Kühlschrank erhitzen lassen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!