

Pferde-Tatar



Mit 10 Beilagen zum Vermengen

Heute bleibt die Küche kalt, wir gehen ... zu den Pferden.

Heute, an Weihnachten, beginnt meine **Pferdefleisch-Woche**.

Eigentlich ist dies nicht ganz korrekt, denn ich bereite sowohl an Weihnachten und den Feiertagen als auch die ganze darauffolgende Woche bis 30. Dezember Pferdefleisch-Gerichte zu. Es werden dann somit insgesamt 10 Rezepte.

Heute gibt es – exklusiv zu Weihnachten – ein wirkliches Feiertags-Essen. Aber kalt. Der Herd oder Backofen muss also nicht in Gang gesetzt werden.

Es gibt ein Tatar aus Pferdefleisch, und zwar Pferdende, das wohl edelstes Stück Fleisch eines Pferdes.

Ganz genau weiß ich die traditionelle und originale Zubereitung eines Tatars nicht. Also nicht, welche Beilagen zum Tatar dazukommen.

Ich weiß nur, dass man Tatar am besten selbst mit der Hand

kleinschneidet und mit einem großen Messer dann nochmals zerkleinert. Und nicht im Fleischwolf somit maschinell wolft. Aber das tue auch auch bei dieser Zubereitung.

Und dann weiß ich auch, dass zu einem guten Tatar unbedingt ein Eigelb auf demselben gereicht wird.

Die weiteren Beilagen sind da eher untergeordneter Natur und dürften sicherlich von Region zu Region und Land zu Land variieren.

Aber ich muss gestehen, dieses Feiertags-Essen macht seinem Namen alle Ehre.

Es ist äußerst delikat und schmackhaft. Es hat mir sehr gemundet.

Auf dem Foto sehen Sie – von 12 Uhr oben beginnend im Uhrzeigersinn – 10 Beilagen: 1 gehackte, eingelegte Gurke, Senf, Salz, Pfeffer, rosenscharfes Paprika, gehackte Kapern, gehacktes Sardellenfilet, kleingewürfelte Zwiebel, kleingeschnittene Knoblauchzehe und dann auf dem Tatar das Eigelb.

Sie müssen bei dieser Art des Anrichtens übrigens die Beilagen natürlich nicht alle mit dem Tatar vermischen und daraus das fertig gewürzte Tatar zum Essen zubereiten. Sie nehmen jeweils nur die Menge an Beilagen, wie Sie wünschen.

Der eine mag es gerne mehr säuerlich und nimmt mehr Gurke und Kapern. Der andere mag es schärfer und nimmt viel Senf und Paprika. Und wieder andere mögen eben mehr Zwiebeln und Knoblauch.

Als weitere Beilage gibt es natürlich zu jedem Tatar zwei schöne, frische, große Schrippen, auf die man das fertig gewürzte Tatar aufträgt, verstreicht und die Schrippenhälften mit dem Tatar dann aus der Hand isst.

Dazu an Weihnachten eine kaltes, alkoholfreies Bier aus der

Flasche!

Für 2 Personen

- 500 g Pferdelende
- 2 kleine, eingelegte Gurken
- 2 TL scharfer Senf
- Salz
- weißer Pfeffer
- rosenscharfes Paprikapulver
- 2 EL Kapern
- 2 Sardellenfilets
- $\frac{1}{2}$ Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Eigelbe
- 4 große Schrippen

Zubereitungszeit: 20 Min.



Mit der Hand gehackte Pferde-Lende

Lende in dünne Scheiben schneiden. Diese längs in feine Streifen schneiden. Diese wiederum quer in ganz kleine Würfel. Danach noch mehrmals mit einem großen Messer die Tatarmasse kräftig kleinschneiden.

Zwiebelhälfte und Knoblauchzehen putzen, schälen und kleinschneiden.

Sardellenfilets und Kapern feinhacken.

Jeweils einen Eierring auf einen großen Teller stellen.

Die Tatar Masse auf die beiden Eieringe verteilen und festdrücken. Eierringe entfernen.

Eine kleine Mulde in das Tatar drücken. Jeweils ein Eigelb hineingeben.

Die restlichen 9 Beilagen kreisförmig um das Tatar voneinander gesondert auf die Teller geben.

Tatar jeweils mit zwei Schrippen servieren.

Guten Appetit und frohe Weihnachten!

Weihnachtskuchen



Würzig und nussig

An Weihnachten gibt es natürlich auch einen Kuchen. Einen Weihnachtskuchen.

Ein Rührkuchen beruht auf einem Rührteig. Zubereitet aus den Hauptzutaten Mehl, Fett, Zucker und Eiern. Dazu Vanillezucker und Backpulver.

Zu diesem Rührteig gibt es auch ein Grundrezept in meinem Foodblog. Suchen Sie ruhig einmal danach.

Normalerweise verweise ich auf dieses Grundrezept und nenne nur die Variationen, wenn ich abgeänderte Rührkuchen backe.

Heute will ich aber gern einmal das komplette Rezept und die Zubereitung nennen.

Denn ich habe das normale Grundrezept eines Rührteigs in vier Positionen verändert. Für Weihnachten natürlich.

Ich habe einen Teil des Mehls durch eine Mischung aus fein gehäckselten Nüssen ersetzt. Und zwar Hasel-, Wal- und Cashewnüsse und Mandeln.

Dann habe ich die Margarine durch Nuss-Nougat-Creme ersetzt.

Denn diese besteht ja aus einem sehr großen Anteil an Fett.

Als weiteres habe ich keinen weißen Zucker, sondern braunen Zucker verwendet, damit der Kuchen ein noch besseres Aroma bekommt.

Und schließlich habe ich für Weihnachten ganze 4 Esslöffel Lebkuchengewürz in den Rührteig hinzugegeben.

Und als Ergebnis bekomme ich einen hervorragenden Weihnachtskuchen, der sehr kross und knusprig schmeckt und ein herrliches Lebkuchen-Aroma hat.

Zutaten:

- 300 g Mehl
- 200 g Nussmischung (Hasel-, Wal-, Cashewnüsse und Mandeln)
- 250 g Nuss-Nougat-Creme
- 250 g brauner Zucker
- 4 Eier
- 4 EL Lebkuchengewürz
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 1 Päckchen Backpulver

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 1 Std.



Vierfach abgeänderter Rührkuchen

Nüsse in die Küchenmaschine geben und sehr fein häckseln.

Eier aufschlagen und in die Küchenmaschine geben.

Zucker dazugeben und alles schaumig aufrühren.

Mehl, Nüsse, Nuss-Nougat-Creme, Vanille-Zucker und Backpulver dazugeben und etwa 5 Minuten gut verrühren.

Backofen auf 180 Grad Celsius Ober-/Unterhitze erhitzen.

Eine Kasten-Backform mit einem Backpapier auslegen.

Rührteig in die Backform geben und Teig gut verstreichen.

Backform auf mittlerer Ebene für eine Stunde in den Backofen geben.

Backform herausnehmen und Kuchen gut abkühlen lassen.

Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden.

Zu Weihnachten und den Feiertagen servieren.

Guten Appetit und frohe Weihnachten!

Glückwünsche!



Frohe Weihnachten! (Foto © Jetti
Kuhlemann/pixelio.de)

**Ich wünsche meinen Besuchern,
Lesern und Kunden ein frohes
Weihnachtsfest und ein gutes Neues
Jahr 2022!**

Knusprige, halbe Ente mit Pommes frites und Rucola-Salat



Mit knuspriger Haut

An den Adventstagen gibt es ab und zu durchaus auch einmal ein Gericht, das ein wenig den normalen, finanziellen Rahmen sprengt. Man leistet sich eben auch einmal etwas Teureres. Man gönnt sich ja sonst nichts ...

Daher gibt es hier für zwei Personen zwei halbe Enten. Komplett mit Brustfilet und Schenkel.

Mit einer leckeren Marinade aus Olivenöl, Paprika, Salz, Pfeffer und Zucker gewürzt.

Gebraten im Bräter im Backofen. In einem Geflügel- oder Wildfond, je nach Wahl.

Passend zu der exzellent schmeckenden, krossen und knusprigen Ente gibt es Pommes frites aus der Fritteuse. Im Gegensatz zu der Ente schnell zubereitet.

Und als weitere Beilage für ein schönes und komplettes Gericht noch ein frischer Rucola-Salat. Mit einem schönen Joghurt-Dressing. Für Kalorien- und Schlankheitsbewusste.



Krosse und knusprige Ente

Die Zubereitung der Entenhälften im Backofen braucht schon seine Zeit. Und wie verbringt man die Zeit, während diese im Backofen schmoren? Gerade, wenn man das Gericht abends zubereitet und im Fernsehen keine guten Spielfilme laufen?

Ich war einfach einige Zeit im Internet surfen und habe mich auf einigen Casinosites umgeschaut, dort einige Zeit verbracht und einige wenige Glücksspiele auch gespielt. Man gönnt sich ja sonst nichts ...

Auf einer Site bin ich auf interessante Informationen und natürlich auch einige tolle Casinospiele gestoßen. Diese Seite möchte ich Ihnen nicht vorenthalten. Denn die Suche nach gutem Online-Casino kann beschwerlich sein. Die Webseite zeigt die [besten Novoline Casinos](#) 2021. Novoline gehört übrigens zur

österreichischen Novomatic AG – einer der größten Spielehersteller der Welt. Sie werden dort sicher auch fündig.

Für 2 Personen

- 2 halbe Enten
- 1 Glas Geflügel- oder Wildfond (400 ml)
- 2 Portionen Pommes frites
- 250 g Rucola (2 Packungen à 125 g)

Für die Marinade:

- Olivenöl
- rosenscharfes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Für das Dressing:

- 250 ml Natur-Joghurt (etwa 6 EL)
- 1 Päckchen Gartenkräuter
- Weißweinessig
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Wartezeit 1 Std.
| Garzeit 1 1/2 Stdn.



Mit leckerem Joghurt-Dressing

Mit Öl, Salz, Pfeffer, Paprika und einer Prise Zucker eine Marinade in einer Schale zubereiten.

Entenhälften mit einem Küchenpinsel mit der Marinade gut bestreichen. Im Kühlschrank eine Stunde ziehen lassen.

Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Fond in einen großen Bräter gießen.

Entenhälften in den Fond legen.

Zugedeckten Bräter auf mittlerer Ebene für 1 ½ Stunden in den Backofen geben.

Kurz vor Garende ein Dressing mit Joghurt, Essig, Kräutern, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einer Schale zubereiten.

Rucola in eine große Salatschüssel geben.

Dressing darüber verteilen.

Salat mit dem Salatbesteck gut vermischen.

In zwei tiefe Schalen verteilen.

Parallel dazu Fett in der Fritteuse auf 170 °C erhitzen.

Pommes frites im siedenden Fett 5 Minuten frittieren.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben, abtropfen lassen und salzen.

Bräter aus dem Backofen nehmen.

Jeweils eine Entenhälfte auf einen Teller geben.

Pommes frites dazu verteilen.

Salat dazu reichen.

Servieren. Guten Appetit!

Maccheroni mit Salami, Aubergine und Avocado



Leckerer Gericht mit Pasta und Wurst

Bestimmte Zutaten eignen sich wirklich sehr gut für ein Pesto für ein Pasta-Gericht.

So zum Beispiel Avocados. Oder auch Auberginen.

Bei letzterer schält man am besten die harte Haut ab und verwendet nur das innere Fleisch des Gemüses.

Aufgepeppt und gewürzt wird dieses Gericht durch italienische Salami, die ich noch vorrätig hatte.

Sie wird kleingewürfelt und in das Pesto gegeben. Man braucht dann nicht mehr viel würzen.

Als Pasta habe ich Maccheroni gewählt.

Für 2 Personen

- 350 g Maccheroni
- 200 g italienische, luftgetrocknete Salami
- 2 kleine Auberginen
- 2 Avocados
- 1 rote Chili-Schote
- Chianti

- Salz
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.



Würzige Sauce

Chili-Schote putzen und quer in Ringe schneiden.

Aubergine schälen und klein schneiden.

Avocado schälen, entkernen und grob zerteilen.

Die Haut der Salami abziehen und Salami kleinwürfeln.

Öl in einem Topf erhitzen und Chili-Schote, Avocados und Auberginen darin einige Minuten kräftig andünsten.

Gemüse mit dem Stampfgerät etwas zerstampfen.

Salami dazugeben.

Mit einem guten Schluck Chianti ablöschen.

Pesto 30 Minuten bei geringer Temperatur zugedeckt köcheln lassen.

Parallel dazu Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pesto salzen und abschmecken.

Pasta auf zwei tiefe Schalen verteilen.

Das Pesto darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Pelmeni mit Chimi-Churri-Grill-Sauce



Mit leckerem Dip

Ein Aufbruch in die russische Küche.

Teigtaschen nach russischer Art. Gefüllt mit gewürztem Schweinefleisch.

Zwar nicht frisch zubereitet. Sondern Tiefkühlware.

Aber so kann man die russische Küche einmal einfach und schnell ausprobieren.

Im Grunde ist dies nichts anderes als gefüllte Tortellini, wie man sie auf italienische Art zubereitet. Nur dieses Mal eben in einer russischen Variante.

Ich habe die Pelmeni wie auf der Verpackung beschrieben zuerst in kochendem Wasser gegart und dann in heißem Fett in der Pfanne gebraten.

Die auf der Packung angegebene traditionell russische Sauce „Adgika“, die man als Dip zu den Pelmeni reichen soll, hatte ich (natürlich) nicht vorrätig. Ich hätte auch nicht gewusst, wie ich sie zubereiten soll.

Also habe ich kurzerhand auf eine vorrätige, sehr leckere Grill-Sauce als Dip zurückgegriffen.

Die Pelmeni sind ein wenig fetter als man es von Tortellini kennt. Der Teig ist, wie vielleicht auch die ganze russische Küche, etwas schwerer.

Aber das Gericht ist schnell zubereitet, einfach und schmeckt.

Für 2 Personen

- 1 kg Pelmeni (2 Packungen à 500 g, Tiefkühlware)
- Chimi-Churri-Grill-Sauce
- Salz
- Olivenöl

Zubereitungszeit: 15 Min.



Aus der russischen Küche

Pelmeni zuerst 7 Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen.

Öl in einer Pfanne erhitzen.

Pelmeni aus dem Kochwasser heben und nochmals 8 Minuten im heißen Fett braten.

Pelmeni auf zwei Teller verteilen.

Jeweils eine Schale mit dem Grill-Sauce-Dip dazu reichen.

Servieren. Guten Appetit!

Schweine-Schinkenbraten mit

Schmor-Wirsing Salzkartoffeln

und



Lange geschmorter Schinkenbraten

Nicht nur Fleisch, vorwiegend solches mit langen Fleischfasern, kann oder soll man schmoren.

Nein, man kann auch Gemüse schmoren.

Das gibt dann der Flüssigkeit, in der es geschmort wird, einen hervorragenden Geschmack.

Da ist dann nicht einmal ein Gemüsefond notwendig.

Und in der kalten Jahreszeit bietet sich vorwiegend eine Kohlsorte für Schmorgemüse an.

Hier wähle ich Wirsing dafür.

Als weitere Beilage gibt es einfache Salzkartoffeln.

Für 2 Personen

- 500 g Schweine-Schinkenbraten
- 10 Blätter Wirsing
- 8 Kartoffeln
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 500 ml Wasser
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Schmorzeit 2 Stdn.



Leckerer Schmorgemüse

Braten auf allen Seiten mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Wirsingblätter putzen und grob zerkleinern.

Öl in einem Topf erhitzen und Braten auf allen Seiten kross anbraten.

Braten herausnehmen.

Wirsing in den Topf geben und Braten obenauf legen.

Mit dem Wasser ablöschen.

Zugedeckt bei geringer Hitze 2 Stunden schmoren.

Kurz vor Ende der Garzeit Kartoffeln schälen und grob zerkleinern.

In kochendem, leicht gesalzenem Wasser etwa 12 Minuten garen.

Sauce des Bratens abschmecken.

Braten herausnehmen, auf ein Schneidebrett geben und halbieren. Auf zwei Teller geben.

Das Schmorgemüse dazu verteilen.

Kartoffeln ebenfalls auf die beiden Teller verteilen.

Sauce über Braten und Kartoffeln geben.

Servieren. Guten Appetit!

Schweinekoteletts mit Kräuterbutter, weißen Bohnen und Jasminreis



Mit leckerer Kräuterbutter

Manchmal darf es auch ruhig eine Zutat aus der Dose sein.

In diesem Fall sind es weiße Bohnen aus der Dose. Eingelegt bzw. vorgegart in Tomatensauce.

Das passt gut zu der zweiten Beilage, Jasminreis. Denn für diesen ist eine Sauce immer gut geeignet.

Als Hauptzutat gibt es Schweinekoteletts. Kurz gebraten in der Pfanne.

Mit Steak-Gewürzmischung gewürzt.

Und noch etwas Kräuterbutter verfeinert.

Für 2 Personen

- 4 Schweinekoteletts (à etwa 200 g)
- 8 Scheiben Kräuterbutter
- Steak-Gewürzmischung
- Salz
- $\frac{1}{2}$ Tasse Jasminreis
- 1 kleine Dose weiße Bohnen (in Tomatensauce, 400 ml)
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 10 Min.



Kross gebratene Schweine-Koteletts

Reis in leicht gesalzenem, kochendem Wasser 10 Minuten garen.

Koteletts mit Steak-Gewürzmischung und Salz würzen.

Öl in zwei Pfannen erhitzen und Koteletts darin auf jeder Seite 3 Minuten anbraten.

Bohnen in eine Schüssel geben und in der Mikrowelle bei 800 Watt 3 Minuten erhitzen.

Jeweils zwei Koteletts auf einen Teller geben. Auf jedes Kotelett zwei Scheiben Kräuterbutter geben.

Reis auf die beiden Teller verteilen.

Ebenfalls die Bohnen dazu verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Gebratener Pansen mit Spiegelei und Bratkartoffeln



Eine Art Brat-Teller

Pansen bietet sich gut zum Braten in Butter an. Er wird dann sehr kross und knusprig und schmeckt ausgesprochen gut.

Pansen muss jedoch vorgegart werden, am besten 3–4 Stunden in Gemüsefond garen, dann herausnehmen und abkühlen lassen.

Um eine Art Brat-Teller zuzubereiten, kommen jeweils zwei Spiegeleier dazu.

Und dann als eigentliche Beilage Bratkartoffeln.

Fertig ist ein sehr krosses, knuspriges Gericht, das sicherlich jedem schmeckt.

Für 2 Personen

- 400 g vorgegartener Pansen
- 4 Eier
- 8 Kartoffeln

- Steak-Gewürzmischung
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.



Alles kross und knusprig gebraten

Kartoffeln schälen und in grobe Stücke zerkleinern.

Wasser in einem Topf erhitzen, leicht salzen und Kartoffeln darin 10–12 Minuten garen. Herausnehmen, in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Vorgegarten Pansen in kurze, dicke Streifen schneiden.

Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen.

Kartoffeln darin unter mehrmaligem Wenden etwa 10 Minuten kross und knusprig braten. Salzen und pfeffern.

Herausnehmen, in eine Schüssel geben und warmhalten.

Butter in der gleichen Pfanne erhitzen und Pansen darin ebenfalls unter mehrmaligem Rühren etwa 10 Minuten kross braten.

Mit Steak-Gewürzmischung und Salz würzen.

In den letzten vier Minuten der Garzeit Öl in einer zweiten Pfanne erhitzen.

Vier Eierringe hineinstellen.

Eier nacheinander aufschlagen und jeweils ein Ei in einen Eierring geben. Salzen und pfeffern. Eier etwa vier Minuten braten.

Pansen auf zwei Teller verteilen.

Jeweils zwei Eier auf den Pansen geben.

Bratkartoffeln dazu verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Erdbeer-Torte mit Limette



Säuerliche Note durch Limette

Auf etwas ungewohntem Weg kam ich zu einer Packung frischer Erdbeeren.

Natürlich in dieser Jahreszeit, mitten im Winter, nicht aus unserer Region.

Nein, sie kamen aus südlichen Gefilden, aus Ägypten.

Dazu kamen zwei Becher mit Skyr.

Und noch eine Bio-Limette, deren Saft und Schale verwendet werden konnte.

Zusammen mit etwas Blattgelatine ergab das eine zwar für die Jahreszeit eher ungewöhnliche Torte. Aber zumindest eine sehr schmackhafte Torte.

Für den Tortenboden:

- [Grundrezept](#)

Für die Füllmasse:

- 1 l Skyr (2 Becher à 500 ml)

- 250 g Erdbeeren
- 10 Blatt Gelatine
- 1 Bio-Limette

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit mind. 6 Stdn.



Fruchtig-frisch und sehr lecker

Erdbeeren putzen. Einige Erdbeeren zum späteren Garnieren der Torte zurückbehalten.

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Schale der Limette auf einer feinen Küchenreibe in eine Backschüssel fein abreiben.

Dann die Limette halbieren und den Saft in die Schüssel auspressen.

Blattgelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Erdbeeren in einer Küchenmaschine zu einem Erdbeermus pürieren.

Einen Becher Skyr in einem kleinen Topf schwach erhitzen.

Gelatine ausdrücken, nacheinander zum Skyr geben und mit dem Schneebesen verrühren und schmelzen.

Zweiten Becher Skyr dazugeben.

Erdbeermus dazugeben.

Alles gut verrühren.

Zum Limettensaft und -abrieb in die Backschüssel geben und alles gut vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben. Verteilen.

Am besten über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

Herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen und Torte auf eine Tortenplatte geben.

Die restlichen Erdbeeren längs dritteln, fächerartig aufschneiden und jeweils ein Tortenstück oben mit einem solchen Erdbeerfächer garnieren.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Tomatensuppe mit Bohnen und Reis



Vorwiegend Resteverwertung

Manche Gerichte sind gerade dazu geeignet, eine Resteverwertung durchzuführen.

So in diesem Fall.

Von einem Hauptgericht waren weiße Bohnen in Tomatensauce als Beilage übrig.

Dazu von einem anderen Gericht Jasminreis.

Beides bot sich an, zusammen mit frischen Kirschtomaten und etwas Gemüsefond für eine leckerer Suppe verwendet zu werden.

Aufgepeppt mit viel getrocknetem Majoran.

Für 2 Personen

- 20 Kirschtomaten (etwa 200 g)
- 1 kleine Dose weiße Bohnen (in Tomatensauce, 400 ml)
- 1 Tasse gekochter Jasminreis
- 4 TL getrockneter Majoran
- 300 ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer

- Zucker
- rosenscharfes Paprikapulver
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.



Mit drei Hauptzutaten

Petersilie kleinwiegen.

Kirschtomaten vierteln.

Gemüsefond in einem Topf erhitzen.

Kirschtomaten dazugeben und einige Minuten köcheln lassen. Mit dem Stampfgerät zerdrücken.

Reis und Bohnen dazugeben. Erhitzen.

Mit Majoran, Salz, Pfeffer, Paprika und einer Prise Zucker würzen.

Etwa 5–10 Minuten köcheln lassen.

Suppe abschmecken.

Suppe auf zwei tiefe Suppenschalen verteilen.

Mit frischer Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Sesam-Pudding



Mit viel Sesam innen und außen

Für die Zubereitung von Pudding gibt es die unterschiedlichsten Vorgehensweisen.

Man kann zwischen den unterschiedlichsten Zutaten wählen, um eben unterschiedliche Puddinge und somit Desserts zu kreieren.

Hier kommt Sesamsaat sowohl in den Pudding. Als auch vor dem Garnieren außen auf den Pudding.

Damit man etwas crunchigen Biss hat.

Für 2 Personen:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 1 Päckchen Vanille-Zucker
- 1 EL brauner Zucker
- 2 EL Sesamsaat

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Wartezeit mind. 2 Stdn.



Mit crunchigem Sesam

Pudding nach dem Grundrezept zubereiten.

Dabei anstelle des normalen Zuckers den Vanille-Zucker und braunen Zucker verwenden.

Sesamsaat in die Puddingmasse geben.

In Puddingformen füllen.

Mindestens zwei Stunden im Kühlschrank erhärten lassen.

Jeweils einen Pudding auf einem Dessertteller servieren.

Mit Sesamsaat garnieren.

Guten Appetit!

Penne Rigate mit weißer Sauce aus Sahne, Apfel, Ingwer, Knoblauch und Zitrone



Mit frischem Parmigiano Reggiano

Es ist immer wieder erstaunlich, wie vielseitig man Pasta zubereiten kann.

Mit einem leckeren, frisch zubereiteten Pesto.

Mit einer einfachen Sauce.

Oder natürlich als Beilage zu Fleisch, Fisch oder Innereie. Am besten natürlich auch mit einer leckeren Sauce.

Diese Sauce war ein Experiment, aber ich hatte das Rezept aus einem Kochbuch.

Die Sauce schmeckt ungewohnt und außergewöhnlich, aber sehr gut.

Gerade der Zitronensaft und der geriebene Ingwer verleihen ihr eine säuerliche und frisch-fruchtige Note.

Für 2 Personen

- 350 g Penne Rigate

Für die Sauce:

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zitrone (Saft)
- 1 Lauchzwiebel
- ein Stück frischer Ingwer
- 1/2 Apfel
- Petersilie
- 100 ml Sahne
- 150 ml Wasser
- Salz
- Olivenöl
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.



Lecker und würzig

Für die Sauce:

Apfel schälen, Kerngehäuse entfernen, in Spalten schneiden und quer in kleine Stücke.

Ingwer schälen und auf einer Küchenreibe in eine Schale fein reiben.

Zitrone in eine Schale auspressen.

Knoblauch und Lauchzwiebel putzen und gegebenenfalls schälen. Knoblauch mit einem breiten Messer zerdrücken. Lauchzwiebel quer in Röllchen schneiden.

Petersilie kleinwiegen.

Öl in einem kleinen Topf erhitzen.

Knoblauch und Lauchzwiebel darin andünsten.

Apfel, Ingwer, Petersilie und Zitronensaft dazugeben.

Ebenfalls Sahne und Wasser dazugeben.

Mit Salz würzen.

Alles gut vermischen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur eine halbe Stunde köcheln lassen.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken.

Pasta zur Sauce geben. Alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce in zwei großen Schalen anrichten.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Salted-Caramel-Tarte



Feste, beim Zuschneiden dann brüchige Salted-

Caramel-Schicht

Beim Recherchieren nach einem Rezept für einen Kuchen mit Salted Caramel, also gesalzene Karamell, fand ich diverse davon. Salted Caramel ist ja unter anderem von Eis bekannt, das in dieser Variante produziert wird.

Bei den Rezepten fanden sich zwar auch solche für einen Rührkuchen mit Salted Caramel, aber da wurde mit den unglaublichsten Zutaten gearbeitet. Mit Karamellbonbons aus der Tüte, mit anderen Karamell-Zusatzprodukten aus der Packung und weiteren mehr. Das wollte ich nicht. Sondern eher einen originären Kuchen mit Salted Caramel zubereiten.

Ich habe mich daher entschieden und eine Tarte mit Salted Caramel zubereitet.

Anregungen habe ich von einem Rezept aus dem Internet genommen, dies dann aber selbstständig weiter durchdacht und weiter entwickelt.

Diese Tarte ist eigentlich nichts anders als eine Schokoladentarte. Denn sie hat als Füllmasse den bekannten Eierstich aus Eiern und Sahne. Darüber hinaus aber eine Tafel Bitterschokolade, die in geschmolzener Form in die Füllmasse hineinkommt.

Wenn Sie möchten, können Sie ein Stück der Schokolade zurückbehalten und die fertige, erhärtete Tarte mit etwas geschmolzener Schokolade in dünnen Linien obenauf noch garnieren.

Das Besondere an der Tarte ist jedoch, dass sie einen harten Deckel von Salted Caramel aus braunem Zucker und Salz obenauf bekommt.

Nach dem Backen lässt man die Tarte gut abkühlen.

Beim Karamelisieren des braunen Zuckers in einem Topf kann es gut rauchen in der Küche, denn man braucht ordentliche

Temperaturen, um den Zucker zu verflüssigen.

Und beim Aufbringen des Salted Caramels auf die Tarte muss man sich beeilen. Es vergehen nur einige Sekunden nach dem Auftragen des Salted Caramels mit dem Löffel, dann ist der Karamell auch schon wieder erhärtet und lässt sich nicht mehr verteilen oder mit einem Küchenpinsel verstreichen.

Die Tarte an sich ist lecker, somit die Schokoladentarte sowie das salzige Karamell auf ihr. Allerdings sollten Sie das Salted Caramel wirklich nur hauchdünn auftragen. Stellen Sie sich das wie bei einer Crème caramel vor. Dort ist die Karamellschicht auch nur hauchdünn. Meine zubereitete Tarte ist dagegen nur etwas für Menschen mit guten Zähnen, denn teilweise hat man an der Karamellschicht schwer zu beißen. Und auch das Anrichten der Tarte ist schwierig. Selbst mit einem guten Tortenmesser kommt man kaum durch die Karamellschicht durch. Ein besseres Anrichten als auf den beiden Foodfotos hier war mir nicht möglich. ☐

Für den Mürbeteig:

- [Grundrezept](#)

Für die Tarte:

- [Grundrezept](#)

Zusätzlich:

- 1 Tafel Bitterschokolade (85 % Kakaoanteil, 125 g)

Für das Salted Caramel:

- 15 EL brauner Zucker
- 3 TL Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std.



Besser Anrichten zum Servieren geht nicht ...

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Füllmasse nach dem Grundrezept zubereiten.

Schokolade in grobe Stücke zerbrechen, in eine Schale geben und einige Minuten bei 800 Watt in der Mikrowelle schmelzen.

Schokolade etwas abkühlen lassen.

Schokolade vorsichtig tröpfchenweise in die Füllmasse geben, gut mit dem Schneebesen verrühren und darauf achten, dass die Eier nicht stocken.

Füllmasse in den Mürbeteig in der Backform geben und nach Grundrezept backen.

Tarte gut abkühlen lassen.

Zucker in einem Topf bei hoher Hitze schmelzen und karamelisieren.

Salz dazugeben. Alles gut vermischen.

Salted Caramel vorsichtig mit dem Esslöffel oder dem

Küchenpinsel auf die Tarte aufbringen und sehr schnell verstreichen.

Tarte gut abkühlen lassen.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Überbackene, panierte Auberginen



Kross und knusprig

Auberginen sind aus der mediterranen Küche nicht wegzudenken.

Sie haben allerdings den Nachteil, dass sie ein sehr feste, harte Schale haben. Deswegen schält man sie für manche Zubereitungen besser vorher.

Außerdem haben sie auch die Eigenart, dass sie sich beim Braten in Öl in der Pfanne sehr stark mit dem Fett vollsaugen.

Bei dieser Zubereitung ist dies auch gar nicht abzuwenden, denn die Auberginen werden in Scheiben geschnitten, paniert und dann in der Fritteuse frittiert. Dort können sie sich gerne mit dem siedenden Fett vollsaugen.

Diese Zubereitung eignet sich gut als Vorspeise für ein mehrgängiges Menü.

Für 2 Personen

- 2 Auberginen
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 6 EL Mehl
- 2 Eier
- 10 EL Paniermehl
- 200 g junger Gouda

Zubereitungszeit. Vorbereitungszeit 10 Min. | Zubereitungszeit 13 Min.



Lecker überbacken

Auberginen putzen. Längs in dicke Scheiben schneiden.

Auf jeweils beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine Panierstraße aufbauen. Ein Teller mit Mehl, ein Teller mit verquirlten Eiern, ein Teller mit Paniermehl.

Fett in der Fritteuse auf 180 °C erhitzen.

Auberginenscheiben nacheinander auf jeder Seite durch Mehl, dann Ei, dann Paniermehl ziehen. Auf einen sehr großen Teller legen.

Auberginenscheiben in zwei Durchgängen in die Fritteuse geben und jeweils 3–4 Minuten kross frittieren.

Auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Gouda in dünne Scheiben schneiden.

Auberginenscheiben auf einen feuerfesten, großen Teller geben.

Mit den Goudascheiben belegen.

Unter der Grillschlange von Backofen oder Mikrowelle 10 Minuten überbacken.

Auf zwei Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Kaki-Mascarpone-Torte



Aufgrund des Mascarpone sehr kompakt und fest

Torten, die man mit Milchprodukten zubereitet, gelingen mit Milch, Sahne, Joghurt, Skyr, Quark oder Frischkäse.

Die Festigkeit erzeugt ja die Gelatine im Kühlschrank.

Nimmt man ein festeres Produkt wie Skyr, Quark oder Frischkäse, kann man sogar die Hinzugabe der Blattgelatine um einige Blätter reduzieren, weil die Masse an sich schon recht fest ist.

Bei diesem Rezept wird als Milchprodukt Mascarpone, also italienischer Frischkäse, verwendet. Auch dieser ist recht kompakt.

Und als Obst wähle ich dieses Mal die Kaki-Frucht. Von der ich gleich eine ganze Packung mit 1 kg Gewicht einkaufe.

Die Früchte werden geputzt und dann in der Küchenmaschine zu einem flüssigen Brei zerkleinert.

Dies zusammen mit der Mascarpone ergibt die Füllmasse.

Da ich ja in der Masse aber noch Gelatine auflösen muss, diese sich aber auf dem Herd schlecht erhitzen lässt, weil sie zu

sämig ist, verwende ich noch etwas flüssige Sahne dazu.

Die Torte gelingt sehr gut, sie schmeckt sehr fruchtig und ist fest und kompakt. Wer möchte, kann für mehr Süße noch 100–200 g Zucker zur Füllmasse geben.