

Neue Nudelmaschine



Der Spitzenreiter unter den Nudelmaschinen

Ich habe mir jetzt eine neue Nudelmaschine gekauft. Den Philips 7000 Pastamaker. Sie hat allerdings doppelt so viel gekostet wie die völlig missglückte 5-in-1-Küchenmaschine. Sie ist von Philips. Sie ist bei Amazon Nr. 1 unter den Nudelmaschinen, hat 5.000 Bewertungen und eine Einstufung von 4,5 von 5 Punkten. Sie wird zwar auch in China hergestellt. Aber Philips mit Sitz in den Niederlanden ist ein renommierter Hersteller von Küchengeräten, und ich habe 2 Jahre Garantier auf die Nudelmaschine.



Die ersten selbst zubereiteten Tagliatelle kommen aus der Nudelmaschine

Ich habe auch gleich Tagliatelle hergestellt. Die Zubereitung ist ein wenig tricky. Die Nudelmaschine hat eine eingebaute Waage, wiegt aber nicht das zugegebene Mehl, sondern immer das Gewicht der ganzen Nudelmaschine. Wenn man also die Nudelmaschine noch an anderer Stelle irgendwie belastet, zeigt sie ein falsches Gewicht an.

Man kann für diese Nudelmaschine auch nicht den üblichen Nudelteig verwenden, wie ich ihn meistens per Hand geknetet und zubereitet habe. Ein solcher Nudelteig ist eher für eine manuelle Nudelmaschine konzipiert, damit man ihn manuell durch die Walze dreht und den dünnen Nudelteig danach auf einem Arbeitsbrett zuschneidet. Aus diesem Grund ist auch die erste Zubereitung mit den Zutaten für einen solchen Nudelteig fehlgeschlagen. Ich habe mich dann ganz genau an die Bedienungsanleitung gehalten und einen Nudelteig hergestellt. Die Nudelmaschine mischt und rührt dann aus den Zutaten keinen Teig, wie man ihn vielleicht von einem Hefeteig her kennt. Sondern es sind nur Krümel und Brösel eines Mehl-Wasser-Gemischs. Diese walzt die Küchenmaschine dann aber in die Transportwalze, die diese dann durch die Nudelplatte drückt und heraus kommen frische Nudeln.



Die fertigen Nudeln

Die Nudelmaschine ist auch sehr durchdacht. Sie hat ein

Einschubfach, in dem man alle 8 Nudelplatten und das restliche Zubehör unterbringt. Außerdem gibt es sehr viel Zubehör im Handel, also weitere Nudelplatten für andere Nudelformen, eine Platte für Gebäck und ein Kochbuch speziell für diese Nudelmaschine.

Jetzt kann ich also endlich richtig frische Nudeln herstellen – das ist mein dritter Anlauf. Als erstes habe ich vor 4–5 Jahren eine billige Nudelmaschine von Medion von Aldi gekauft und ausprobiert. Nach dreimaligem (!) Zurücksenden wegen eines Defekts an den Händler hatte ich den Kaufpreis wieder zurückerstattet bekommen. Den zweiten Versuch mit der 5-in-1-Küchenmaschine von Klarstein, der beinahe lebensgefährlich verlaufen wäre, habe ich auch vor einigen Wochen geschildert. Nun ist es der dritte Versuch. Wenn ich aber schon das Geld investiere und den Spitzenreiter unter den Nudelmaschinen kaufe, sollte doch jetzt eigentlich nichts schief gehen. Das ist im Grunde so, als wenn ich mir einen Porsche gekauft hätte. Denn ich habe mir schon sehr lange eine gute, funktionierende Nudelmaschine gewünscht. Und somit bin ich wieder einmal meines verstorbenen Vaters Rat gefolgt, lieber etwas mehr Geld auszugeben, dann aber etwas Gescheites zu haben.

Küchenmaschine



Neu und einfach

Nach dem krassen Vorfall mit meiner neuen Küchenmaschine, den ich glücklicherweise überlebt habe, habe ich jetzt in eine einfache Küchenmaschine investiert.

Eine Nachbarin gab mir den Rat, den ich gern befolgt habe. Es gab bei Lidl eine einfache Küchenmaschine für wenig Geld mit guten Bewertungen. Die Lieferung erfolgte auch schnell innerhalb von zwei Tagen.

Die Küchenmaschine hat nun keine Zusatzfunktionen, sondern macht einfach nur das, was eine Küchenmaschine tun soll: Teig kneten, Rührteig rühren und Sahne oder Eiweiße schlagen.

Küchenmaschine



Klarstein Lucia Rosso

Vor drei Jahren war meine bisherige Küchenmaschine von Philips kaputt gegangen. Seitdem habe ich Kuchenteige immer mit der Hand, dem Backlöffel und dem Schneebesen zubereitet. Also ein wenig mühsam.

Jetzt habe ich mir endlich eine neue Küchenmaschine geleistet. Ihr Produktname lautet Klarstein Lucia Rossa. Sie ist eine 3-in-1-Küchenmaschine, wobei man jedoch eher von einer 5-in-1-Küchenmaschine sprechen kann.

3-IN-1: LEISTUNGSSTARKE KÜCHENMASCHINE



SELBSTGEMACHT

Fleischwolf für
frisches Hack,
Wurst oder Pasta



FÜR ALLE BACKWÜNSCHE

Kneten, Quirlen &
Rühren

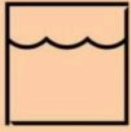


FRISCH & FRUCHTIG

Mixer-Aufsatz für
Obst oder Gemüse

Alle Produktbilder © Amazon

Sie beinhaltet eine klassische Küchenmaschine zum Mischen, Rühren und Kneten von Zutaten. Einen Mixer für Obst und Gemüse. Und einen Fleischwolf. Mit diesem lässt sich jedoch nicht nur frisches Hackfleisch zubereiten. Sondern auch frische Wurst und frische Nudeln.



1,5-LITER-MIXER

Glasaufsatz zum
Zerkleinern und Pürieren



5-LITER- EDELSTAHL- SCHÜSSEL

Für bis zu 2 kg Teig

Sie ist ein richtiges Schmuckstück in meiner Küche. Vor der Zustellung hatte ich eine halbe Nacht vor Aufregung nicht geschlafen. Und habe mich sehr über die neue Küchenmaschine gefreut.

Ein erster Versuch mit der Zubereitung von Maccheroni klappte auf Anhieb nicht, aber das lag definitiv am falschen Nudelteig. Die Zubereitung eines ersten Rührkuchen folgt dann als nächstes.



Wichtig war mir beim Kauf der Küchenmaschine ein leistungsstarker Motor mit 2000W. Das braucht die Küchenmaschine auch bei der aufwändigen Nudelizeubereitung. Und natürlich die zur klassischen Küchenmaschine zusätzlichen Funktionen. Der Kauf einer normalen Küchenmaschine und einer zusätzlichen reinen Nudelmaschine wäre definitiv teurer geworden.

Nachspann – der Tag nach der Nudelizeubereitung mit einem optimalen Nudelteilg aus Semola und Weichweizenmehl Tipo 00: Ich warne eindrücklich vor dem Kauf und Gebrauch dieser Küchenmaschine aufgrund möglicher Gesundheitsgefährdung! Die

erste Nudelzubereitung ging ja schief, es war der falsche Nudelteig. Bei der zweiten Nudelzubereitung hatte ich einen optimalen Nudelteig aus zwei italienischen Mehlen zubereitet. Am darauffolgenden Tag habe ich das Einfüllrohr mit der Schnecke, die den Nudelteig zur Nudelplatte transportiert und hindurchdrückt, gereinigt. Ich stellte fest, dass ein Teil der Schnecke, aus Gusseisen gefertigt, agebrochen war. Grobe Metallteile blieben im Einfüllrohr hängen, aber minimalste Metallsplitter waren in den Nudelteig gelangt. Ich habe dies auch beim Essen nicht festgestellt und ein leichtes Knirschen auf den verwendeten Semola, ein Hartweizen mit gröberem Mahlgrad und mehr Biss, zurückgeführt. Und dies trat bei der zweiten Nudelherstellung auf! Das ist eine potentielle Gesundheitsgefährdung und hätte sogar zu inneren Blutungen des Verdauungstraktes führen können, wenn man Metallsplitter mitisst. Das „Schmuckstück“ wurde umgehend zurückgeschickt. Es ist mal wieder ein Gerät, das in China hergestellt wurde. Ich gebe bei einem erneuten Kauf einer Küchenmaschine gerne 50 % des jetzigen Kaufpreises mehr aus, wenn ich dafür dann auch gute Qualität erhalte. Wenn Sie sich mit dem Gedanken an einen Kauf dieser Küchenmaschine tragen, warne ich davor!

Auflaufform



© Amazon

Ich benutze normalerweise den feuerfesten Glasdeckel meines Bräters als Auflaufform. Für 2 Personen ist das gut geeignet, die Menge des in dieser Auflaufform zubereiteten Auflaufs ist ausreichend.

Wenn ich jedoch einmal etwas nur für mich alleine zubereiten will, ist diese Auflaufform weniger geeignet. Eine Lasagne für 1 Person würde ich in der Mitte der Auflaufform auftürmen, sie würde aber während des Backens zerlaufen. Und ein Auflauf in dieser Form ist eben für 1 Person zu viel, ich hätte eine zweite Portion des gleichen Essens für den Folgetag, was ich normalerweise nicht so gern mag. Für eine Person ist somit eine solch große Auflaufform eher unpassend.

Also habe ich ein wenig Geld investiert und mir diese kleine, rechteckige Auflaufformen mit Deckel gekauft. Sie hat ein Fassungsvermögen von 1 l und die Maße 17 x 14,5 x 6 cm. Und sie ist natürlich backofenfest, dann aber auch mikrowellenfest und spülmaschinengeeignet.

Ich habe darin schon eine Lasagne für mich zubereitet und was

soll ich sagen, die Zutaten passen alle genau in diese Auflaufform hinein und man hat ein einzelnes Gericht für eine Person. Man kann auch einen einzelnen Hähnchenschenkel oder einen kleinen Braten mit vielleicht 600 g darin gut für eine Person zubereiten.

Wichtigste Merkmale:

- Material: Hartglas
- Farbe: Durchsichtig
- Oberflächentyp: Poliert
- Form: Rechteckig
- Kapazität: 1 Liter
- Enthält: Auflaufform mit Deckel

Wie so viele Produkte in den letzten Jahren ist auch diese Auflaufform in China hergestellt worden, aber das habe ich erst festgestellt, als sie geliefert worden war. Sie hat somit die Reise um die halbe Welt für mich angetreten.

Neue Wokpfanne zum Pfannenrühren



Zum Pfannenrühren

Ich hatte im letzten Jahr in eine neue Wokpfanne investiert. Die erste Zeit war ich sehr begeistert von der Wokpfanne, weil auf der festen Antihafbeschichtung auch wirklich jegliche Flüssigkeit abperlte, egal, ob es Wasser oder Öl war.

Leider hat sich aber dann genau diese Antihafbeschichtung, obwohl ich Gerichte immer nur mit dem Holzkochlöffel pfannengerührt habe, nach einigen Monaten abgelöst, so dass im Endeffekt der Boden gänzlich ohne Beschichtung war, nur reines Metall zeigte und dieses natürlich zu rosten begann.

Aus diesem Grund entschied ich mich bei einem erneuten Neukauf einer Wokpfanne: Es kommt mir keine antihafbeschichtete Pfanne mehr in die Küche!

Daher habe ich zu dieser preiswerten Wokpfanne aus Edelstahl gegriffen, die keine Antihafbeschichtung hat, induktionsgeeignet ist und auch spülmaschinengeeignet ist. Jetzt bin ich auf die ersten Kochergebnisse gespannt!

Produktinformationen:

Griffmaterial: Edelstahl

Backofentauglich: Nein

Antihaftbeschichtung: Nein

Spülmaschinenfest: Ja

Empfohlene Anwendungen für Produkt: Braten unter Rühren

Spezifische Verwendungsmöglichkeiten für Produkt: Wokkochen, Rühren, Sautieren

Form: rund

- Vielseitige Kochmöglichkeiten: Die GRÄWE Wokpfanne Ø 28 cm ist das perfekte Werkzeug, um authentische Wok-Gerichte zu zaubern. Mit ihrer großzügigen Größe können Sie braten, dünsten, schmoren und mehr ? alles in einem Kochgeschirr.
- Hochwertige Materialien: Hergestellt aus unbeschichtetem Edelstahl, bewahrt diese Pfanne den reinen Geschmack Ihrer Zutaten. Die Qualität und Robustheit garantieren, dass sie jahrelang in Ihrer Küche treue Dienste leisten wird.
- Glas-Deckel für Präzision: Der mitgelieferte Glas-Deckel ermöglicht es Ihnen, Ihre Mahlzeiten im Auge zu behalten, ohne den Deckel abzunehmen. Dies spart Energie und sorgt für optimale Kochergebnisse.
- Für alle Herdarten geeignet: Diese Pfanne ist kompatibel mit Induktions-, Gas-, Elektro- und Glaskeramikherden, sodass Sie sie auf jedem Herd verwenden können.
- Mühelose Reinigung: Dank der Spülmaschinenfestigkeit müssen Sie sich nach dem Kochen keine Gedanken über die Reinigung machen. Genießen Sie Ihre Gerichte ohne lästigen Abwaschstress.

Neues Leuchtmittel für die Foodfotografie

Ich hatte Anfang des Jahres in eine LED-Leuchte investiert, die oben auf die DSLR-Kamera in den Blitzschuh aufgesteckt wird und das Motiv beleuchtet. Ich hatte zunächst aus Unkenntnis einfach in ein sehr preiswertes Gerät investiert, das aus China stammte.



Kleine LED-Leuchte zum Aufstecken auf die Kamera. Foto ©  Amazon

Das Ergebnis kam nach zwei Monaten, als die Leuchte beim An-/Aus-Schalter einen Wackelkontakt hatte und die Leuchte somit nicht mehr korrekt und konstant funktionierte. Die Leuchte

ging gegen Ersatz des Kaufpreises als defekt an den Hersteller zurück.

Nun habe ich ein wenig mehr Geld investiert und mir eine dieser Leuchten, die mir eine Fotokollege empfohlen hat und die von Rollei stammen, gekauft. Auch Rollei lässt vermutlich in China oder anderswo produzieren, denn auf der Verpackung der Leuchte steht nicht Hersteller, sondern Importeur. Aber Rollei hat in der Fotowelt einen guten Namen und Ruf und ich gehe davon aus, dass diese Leuchte eine deutlich bessere Qualität hat und länger hält als der Billigimport aus China.

Positives zunächst: Eine ansprechende, kleine Bedienungsanleitung in gutem, verständlichem Deutsch. Der Importeur Rollei sitzt keine 20 km von mir entfernt in Norderstedt nördlich von Hamburg. Und auf der Bedienungsanleitung und Verpackung sind ganz kundenfreundlich und korrekt eine Supportrufnummer mit Hamburger Vorwahl und eine Adresse bei Facebook und bei Instagram angegeben. Das klingt schon einmal alles sehr gut.

Bei der LED-Leuchte handelt es sich um eine Rollei Lumis Compact RGB. Diese hat drei Modi, einmal helles Dauerlicht, einmal farbiges Dauerlicht und einmal Lichteffekte wie farbige Stroboskoblitze und ähnliches. Die beiden zuletzt genannten Modi benötige ich nicht, mir reicht für die Foodfotografie in der eigenen Küche das Dauerlicht.

Für professionelle Kollegen ist sicherlich interessant, ich habe die Farbtemperatur schon einmal dementsprechend für neutrales Weiß eingestellt, mit einer grauen Registerkarte ein Referenzfoto für den manuellen Weißabgleich erstellt und fotografiere jetzt einmal die ersten Foodfotos damit. Die ersten Fotos sind ansprechend und die LED-Leuchte scheint für meinen Zweck und Gebrauch auszureichen.

Sie werden die Benutzung und Ausleuchtung der Gerichte und somit Motive an den kommenden Foodfotos sehen,.

Backformen

Ich habe neue Backformen zur Verfügung und möchte dies kurz als neues Arbeitsgeräte vorstellen und mitteilen.



Spring- und Kranzbackform © Amazon

Ich habe vor einem halben Jahr ein Backformenset mit vier verschiedenen Backformen gekauft. Ich habe ein sehr preiswertes Set gewählt. Denn bei Backformen, für die man meistens Backpapier zum Backen verwendet und somit die Antihafbeschichtung nicht so sehr das Wesentliche ist, kann man im Grunde nicht viel falsch machen.

Bis auf einen Punkt. Die Spring- und Kranzbackform hat ein mechanisches Teil, und zwar den Verschluss der Backform. Das hatte ich zunächst nicht bedacht.

Nach einem halben Jahr war der Verschluss, der mit Nieten an der Backform befestigt ist und einen Klappverschluss hat, das erste Mal defekt. Die Nieten waren einfach beim Zuklappen des Verschlusses aus der Backform herausgebrochen.

Der Hersteller lieferte aufgrund der zweijährigen Gewährleistungspflicht Ersatz und schickte mir nicht nur die Spring- und Kranzbackform nochmals zu, sondern der Einfachheit halber das komplette Set. Eine Nachbarin von mir freute sich über die beiden anderen Backformen, die ich nun doppelt hatte und die ich ihr gern kostenlos überließ.

Nach weiteren zwei Monaten jedoch das gleiche Malheur. Beim Zuklappen des Verschlusses rissen die Nieten aus der Backform. Da ich nun eindeutig mit der Qualität dieser Backformen sehr unzufrieden war und ein erneuter Ersatz nicht viel gebracht hätte – in weiteren zwei Monaten wäre der Verschluss erneut defekt gewesen –, sagte ich dem Hersteller, ich wünsche eine Rückerstattung des Kaufpreises. Die Zurücksendung der Backformen war nicht notwendig, der Hersteller lehnte dies ab.

Ich habe nun für die Spring- und Kranzbackform nicht mehr in ein komplettes Backformenset investiert – Kastenbackform und Obstbodenbackform sind ja vorhanden und intakt –, sondern nur diese beiden Backformen zusammen in einem Zweierset gekauft. Und zwar von einem sehr bekannten Doktor in Bielefeld, dessen Firma ja bei Backformen, -zubehör und -waren einen guten Namen hat. Das Besondere an diesem Zweierset ist, dass der Hersteller fünf Jahre Garantie auf die Backformen, somit den Verschluss und auch die Antihafbeschichtung, gibt. Das dürfte eine ausreichend lange Zeit sein, in der die Backformen sicherlich durchaus funktionieren und ich damit schöne Kuchen, Tartes und Torten zubereiten und backen kann.

Ich stelle die beiden Backformen hier einmal mit einem Produktfoto des Herstellers vor. Und Sie dürfen gespannt sein auf weitere leckere und schmackhafte Backwaren.

Asiatische Bowlschalen

Wie bereiten Sie asiatische Nudelsuppen oder bestimmte Reisgerichte authentisch und optisch ansprechend für ihre Familie oder Gäste zu?

Für Nudelsuppen und Reisgerichte sollte man auch asiatische Bowlschalen verwenden.

Ich hatte mir dies schon lange gewünscht und auch geplant. Zwischenzeitlich habe ich sogar versucht, solche Schalen gebraucht aus der Nachbarschaft oder Internet-Foren zu bekommen. Ein gebrauchter Zustand hätte mich nicht gestört. Aber ich hatte keinen Erfolg.

Ich habe mich dann heute zuerst einmal auf den Weg zu einem Asien-Supermarkt gemacht, Vinh-Loi, in Wandsbek im Osten Hamburgs. Mein benachbarter Stadtteil, also konnte ich zu Fuß gehen und einen längeren Spaziergang anschließen. Und nicht mit dem Auto, denn ein solches habe ich seit letzter Woche nicht mehr, da ich es aus Kostengründen – hohe Reparatur- und TÜV-Abnahme-Kosten – verkauft habe. Aber es hätte ja auch die öffentlichen Verkehrsmittel oder ein Miet-E-Roller gegeben. Aber so habe ich es zu Fuß gemacht und stolze 10 km zurückgelegt.

Nun, zu den Schalen und dem Supermarkt. Der Supermarkt hat wirklich eine sehr große Auswahl. Ich werde dorthin sicherlich nochmals zurückkehren, um Nudeln, Sojasaucen oder andere fertige Saucen zu kaufen. Auch an Geschirr hat er eine große

Auswahl.

Ich habe mich für eine Schale aus Japan – etwas teurer – und eine Schale aus China – etwas preiswerter – entschieden. Beides zusammen ergibt dann einen angemessenen Preis.



Japanische Bowlschale

Ich dokumentiere Ihnen die Schalen hier einmal mit Foto und kann nur empfehlen, in solches Arbeitsgerät oder man muss ja besser sagen, Genussgeschirr für bestimmte asiatische Gerichte zu investieren. Gerade eine japanische Ramen-Nudelsuppe isst man hieraus doch sehr viel lieber, ansprechender und somit geschmackvoller.



Chinesische Bowlschale

Lichtverhältnisse bei der Foodfotografie

Nach der Umstellung meiner Foodfotografie für dieses Foodblog von einem Mini-Fotostudio mit zwei Beleuchtungslampen aufgrund von Platzmangel auf ein großes Arbeits- oder Schneidebrett auf einer Arbeitsfläche war ich bisher mit der Ausleuchtung der Speisen nicht zufrieden.



Neues Beleuchtungsmittel

Aufgrund der Räumlichkeiten konnte ich keine Beleuchtungslampen links und rechts des Arbeitsbrettes positionieren, damit die Speisen möglichst weich und diffus von diesen beiden Seiten, und was natürlich noch besonders wichtig ist, von vorne beleuchtet werden.

Eine Beleuchtungslampe habe ich zum Zubereiten (!) der Speisen auf dem Arbeitsbrett auf einem Regal oben links davon positioniert. Das Licht fällt von schräg links oben sehr hart und vor allem eher von hinten auf das Arbeitsbrett, für die Foodfotos ist das nicht akzeptabel.

Blieb die bisherige Beleuchtung mit einer Hängelampe zentral in der Küche und einer Unterbauleuchte unter einem

Küchenhängeschrank links vom Arbeitsbrett. Beide Leuchten bestrahlen zwar die Speisen aus einer guten Position. Sie sind jedoch aufgrund der Entfernung sehr schwach, und ich musste bisher Belichtungszeiten auf dem Stativ von bis zu 30 Sekunden einkalkulieren. Auch das ist nicht akzeptabel.

Ein Kollege in einem Fotografieforum empfahl mir nun aufgrund einer Anfrage in demselben zur Beleuchtungssituation in meiner Küche zu einem solchen kleinen, auf dem Blitzschuh der Kamera verankerbaren LED-Licht, das im Grunde aus vielen kleinen LED-Leuchten besteht. Und das Einstellmöglichkeiten für a) die Farbtemperatur und b) die Helligkeit besitzt. Zudem ist es über ein USB-Kabel an der Steckdose aufladbar, hat also einen Akku, der einige Stunden hält, und ich habe somit für eine Beleuchtungslampe kein weiteres Stromkabel, das durch die Küche verläuft.

Ich habe jetzt mit einer Graukarte ein erstes Foto fotografiert, das ich für den manuellen Weißabgleich der Kamera verwende. Damit das Weiß und somit alle anderen Farben in der Küche korrekt wiedergegeben werden. Fotografen werden wissen, wovon ich spreche. Dafür habe ich am LED-Licht eine Farbtemperatur gewählt, die etwa in der Mitte zwischen bläulichem, kaltem Weiß und rötlichem, warmen Weiß liegt. Und Testfotos mit voller Helligkeit und halber Helligkeit fotografiert. Außerdem werde ich noch Testfotos mit direkter Lichtbestrahlung und diffuser Lichtbestrahlung fotografieren, denn der Befestigungsarm des LED-Lichts an der Kamera ist nach oben und hinten schwenkbar.

Nach einigen Tests sind mir schon relativ gute Aufnahmen gelungen. Allerdings ist den Aufnahmen zu entnehmen, dass die Beleuchtung direkt von vorne kommt. Aber das lässt sich vermutlich nicht ändern, wenn ich aus Platzmangel in der Küche ein solches Beleuchtungsmittel direkt auf der Kamera verwende.

Sie sollten sich also die kommenden Rezepte ein wenig darauf einstellen, dass die Foodfotos nicht unbedingt herausragend

sind, da ich mit dem neuen LED-Licht noch einige Einstellungstest durchführe.

Weiteres, neues Objektiv

Ich habe mir ein weiteres, neues Objektiv für meine DSLR-Kamera geleistet.

Ich habe mich dabei auf die Empfehlung von Kollegen aus einem Fotografie-Forum verlassen. Mein Zoomobjektiv schön und gut. Aber ein Normalobjektiv mit Festbrennweite, noch dazu lichtstark, ist immer angebracht. Und kann aufgrund seiner Lichtstärke durchaus als Referenz dienen, wenn es einmal mit dem Zoomobjektiv Probleme gibt. Man kann somit die Fotos des Normalobjektivs als Referenz für die Fotos des Zoomobjektivs verwenden.

Außerdem ist das Argument, ein solches Festbrennweitenobjektiv gehört in die Ausstattung eines jeden Fotografen, der vernünftig fotografieren will, durchaus zutreffend.

Also habe ich mir dieses Objektiv gekauft. Wiederum beim refurbished Händler Rebuy GmbH, bei dem ich auch den Kamerabody und das Zoomobjektiv gekauft habe und mit dem ich sehr zufrieden bin.



Canon EF 50 mm F1.8 STM

Und ich muss meinen Kollegen recht geben. Zum einen kann man auch allein mit dem Normalobjektiv durchaus Foodfotos fotografieren, das Gericht oder Motiv einmal in der Totalen, und das andere Mal im Detail. Auch die meisten Landschaftsaufnahmen sind damit zu fotografieren. Zum anderen bekommt man durch die Lichtstärke auch bei schlechten Lichtverhältnissen durchaus akzeptable Belichtungszeiten, damit man ein Foto auch aus der Hand fotografieren kann, sollte man einmal kein Stativ dabei haben. Die Problematik der geringen Tiefenschärfe aufgrund der offenen Blende einmal außen vorgelassen.

Neues Kamera-Objektiv

Ein kurzer Beitrag in eigener Sache. Dieser Produkt ist es durchaus wert, hier erwähnt zu werden. Denn ich werde ab sofort damit meine Foodfotos fotografieren.



Das neue Zoomobjektiv

Mein bisheriges Zoomobjektiv war leicht defekt. Es hat in der letzten Zeit nicht mehr wirklich richtig scharf gestellt. Das Problem war mir schon länger bekannt. Besonders hervortrat es aber, nachdem mir leider das Stativ mit Kamera und Objektiv umgefallen und die Kamera direkt auf das Objektiv gefallen war. Die Kamera hatte glücklicherweise keinen Schaden. Aber der Zoomring des Objektivs ließ sich nur noch schwer drehen. Und wie gesagt, die Scharfeinstellung funktionierte nicht mehr so richtig. Eine Reparatur war nicht wirtschaftlich. Ich habe es daher an einen Händler für gebrauchte Fototeile verkauft.

Ich habe mir dann auf Empfehlung von Kollegen in einem renommierten Fotografieforum dieses Objektiv gekauft:

Canon EF 28-135mm f/3.5-5.6 IS USM, mit einer Gegenlichtblende

Das Objektiv hat einen Ultraschallmotor zum Scharfstellen mit dem Autofokus. Und einen Bildstabilisator, den man aber nur unterwegs benutzt, nicht bei Foodfotografie auf dem Stativ. Außerdem hat es einen Makrobereich für Entfernungen des Motivs von 0,5m bis 1m.

Ich habe das Objektiv wie auch die Kamera bei einem Händler für refurbished Elektronikteile gekauft. Da ich mit dem Kauf des Kamerabodys sehr zufrieden war, habe ich nun auch das Objektiv dort gekauft. Der Zustand ist angegeben „Wie neu“ und das Objektiv hat 3 Jahre Garantie.

Einige erste Foodfotos habe ich bereits fotografiert, die Schärfe ist beeindruckend. Freuen Sie sich also zusammen mit mir auf die kommenden Foodfotos, die sicherlich brillant werden. Ab sofort werden die Foodfotos nur noch mit diesem Equipment fotografiert.

Back- und Salatschüssel



Aus Kunststoff und unkaputtbar ...

Sie brauchen sicherlich auch für diverse Zubereitungen eine oder sogar mehrere große Schüsseln. Ohne diese ist man bei bestimmten Zubereitungen wahrlich aufgeschmissen.

Gerade beim Backen benötigt man ein oder auch zwei große Schüsseln, eine für den Teig, die andere eventuell für eine Füllung. Und auch bei der Salatzubereitung geht ja ohne eine

große Schüssel gar nichts. Wo sonst soll man einen frisch gewaschenen Salat schön mit dem Dressing übergießen und mit dem Salatbesteck vermischen können.

Ich hatte lange Zeit eine schöne, große Schüssel aus Glas für solche Zubereitungen. Sie werden jetzt sagen, oh, Glas, das ist aber gefährlich, einmal zu heftig in die Spüle gestellt oder einmal auf den Fußboden fallen gelassen, schon war's das. Aber, die Glasschüssel war wirklich aus sehr dickem Glas, ich würde einmal schätzen, dass die Schüssel etwa aus 6–7 mm dicken Glas bestand. Also sehr stabil. Sie hat aber dennoch leider nur ein Jahr gehalten. Nach einem Spüldurchgang in der Geschirrspülmaschine hatte sie einen Riss. Ob sie diesen schon vor dem Einräumen in die Geschirrspülmaschine hatte oder erst darin – eventuell durch Temperaturschwankungen – bekommen hatte, kann ich nicht mehr sagen.

Auf alle Fälle war es somit an der Zeit, zusätzlich zu der einen Backschüssel mit etwa 3 l Inhalt eine weitere Schüssel zu kaufen. Ich habe mich für die in diesem Foto abgebildete entschieden. Eine Keramikschüssel wäre mir zwar lieber gewesen. Aber da hätte ich wie bei der Glasschüssel wieder die Bruchgefahr gehabt, wenn sie mir doch einmal aus der Hand auf den Boden geknallt wäre.

Also habe ich diese hier gewählt. Sie ist aus Kunststoff. Nimmt eine Füllmenge von 3,5 Litern auf. Und ist laut Anweisung auf dem Packzettel für Pasta und Salat. Das heißt aber nicht, dass ich nicht auch Kuchen darin zubereiten kann. Und das habe ich nach der Lieferung auch gleich gemacht und einen schönen Mürbeteig darin zubereitet. Was natürlich hervorragend geklappt hat. Bei der Farbe habe ich mich für Fuchsie entschieden. Und das Gute an dieser Kunststoffschüssel ist, neben dem Vorteil, dass sie bei einem Sturz auf den Fußboden nicht zerbrechen kann: Sie ist für den Geschirrspüler geeignet, ebenso für die Mikrowelle und sogar für den Gefrierschrank. Also eine wirklich breite Anwendungspalette. Leider nicht für den Backofen. Aber das

wäre dann wohl zu viel verlangt.

Somit habe ich jetzt zwei große Schüsseln zur Verfügung, einmal 3 l, das andere Mal 3,5 l, bestens geeignet für Salat, aber eben auch – wie gesagt – für Kuchen. In der einen wird der Teig zubereitet, in der anderen die Füllung.

Foto: © amazon.de

Backformenset



5-teiliges Set

Sie investieren sicherlich auch ab und zu in neue Küchengeräte oder Küchenzubehör. Manchmal stellt ein Küchengerät seine Funktion ein. Oder Küchenzubehör ist einfach im Laufe der Jahre so abgenutzt und gebraucht, dass es sich lohnt, in neues zu investieren. Man hat dann ja auch für die kommenden Jahre wieder neue Produkte, über die man sich bei der Zubereitung von Gerichten freuen kann.

Meine Backformen waren wirklich sehr in die Jahre gekommen. Sie waren alt, gebraucht und teilweise löste sich die Beschichtung ab. An manchen Stellen, da die Backformen ja auch aus einem Eisenmaterial sind, hatte sich schon ganz wenig Rost abgesetzt. Das hat mich zwar in der Zubereitung von Kuchen,

Tartes oder Torten nicht gestört, da ich dafür immer Backpapier benutze und somit der Teig nicht mit der Backform in Berührung kommt. Aber schön anzusehen war das wahrlich nicht. Außerdem machte es mittlerweile keine Freude mehr, damit zu backen.

Nun habe ich für wenige Euro in ein neues Set von Backformen investiert. Der Hersteller oder Vertrieb heißt Relaxdays. Und bei dem 5-teiligen Backformenset handelt es sich um eine

- 26er-Springform mit flachem Boden,
- eine solche mit Rohrboden (was man letzteres als Kranzkuchen-Backform bezeichnet),
- eine Kastenform,
- eine Obstbodenform und
- einen Backpinsel.

Letzteres benötige ich zwar nicht, aber er ist eben im Set enthalten. Die Backformen sind aus Stahl und anthrazitfarben. Leider sind sie nicht spülmaschinengeeignet. Ich muss sie daher nach dem Backen mit der Hand unter fließendem Wasser spülen. Aber da ich, wie oben erwähnt, immer mit Backpapier arbeite, bleiben an den Backformen somit durch das Backen auch keine Kuchenreste hängen. Leider scheint es generell so zu sein, dass beschichtete Backformen nicht spülmaschinengeeignet sind, denn auch von anderen, wirklich namhaften Herstellern ist dies bei einem Backformenset so.

Die alten Backformen stelle ich meinen Nachbarn in einer Mitnahmenbox zur Verfügung, vielleicht will der eine oder andere noch eine Backform mitnehmen und zuhause verwenden. Das wäre dann auch im Sinne von Nachhaltigkeit. Im anderen Fall wird sie dann vermutlich die Stadtreinigung entsorgen.

Jetzt kann ich mich aber die kommenden Wochen an neue Backwaren machen. Und auch einmal einen Tortenboden oder vielleicht sogar eine sehr dünne Tarte in der neuen

Obstbodenform, die ich bisher noch nicht besaß, backen.

Foto: © amazon.de

Ramen



Mit leckeren Mienudeln

Kennen Sie Ramen? Wenn Sie gern asiatisch Essen zubereiten oder essen gehen, sollte Ihnen dieser Begriff etwas sagen. Ramen ist eine japanische Nudelsuppe. Es gibt wenige Städte in Deutschland, die eine hohe Bevölkerungsanzahl von Japanern unter der übrigen Bevölkerung haben, so dass es dort auch viele japanische Restaurants gibt. Und als spezielle japanische Restaurants gibt es dann dort auch Ramen-Restaurants. Also Restaurants, die sich auf die Zubereitung von japanischen Nudelsuppen spezialisiert haben.

Ich durfte dies vor sehr langer Zeit einmal erleben, als ich vor etwa 20 Jahren ein viertel Jahr in Düsseldorf lebte. Düsseldorf hat aufgrund der vielen dort ansässigen japanischen Unternehmen den höchsten Anteil an Japanern an der Bevölkerung in Deutschland. Und somit die höchste japanische Restaurantdichte.

Ich bin damals sehr gern und oft in ein japanisches Nudelrestaurant in der Nähe des Hauptbahnhofs gegangen und habe eine originale japanische Nudelsuppe gegessen. Eine große Schale japanische Nudelsuppe kostete damals etwa 10–12 €. Ich habe sie wirklich sehr gern gegessen. Und sie war natürlich sehr gut und frisch zubereitet.

Ob in dieser Ramen aus diesem Rezept wirklich auch alle originalen Zutaten einer Ramen enthalten sind, weiß ich nicht genau. Zumindest verwende ich einen frisch zubereiteten Gemüsfond für die Brühe. Dieser ist aber leider dunkel, weil ich ihn bei der Zubereitung nicht geklärt habe. Wenn Sie einen hellen Gemüsfond verwenden möchten, schauen Sie bitte im Foodblog nach. Es gibt dort auch Rezepte zum Thema „Klären“.

Des weiteren habe ich als Hauptzutaten Schweinebauch, der in der asiatischen Küche gern verwendet wird, Pak Choi und Mienudeln verwendet. Und als Würze für die Brühe Fischsauce und dunkle Sojasauce. Das sollte also somit alles gut passen.

Bei der letzten Zutat bin ich mir jedoch absolut sicher, dass sie in eine spezielle Ramen hineingehört. Und das ist das hartgekochte Ei in Scheiben, das noch warm vor dem Servieren auf die Ramen kommt.

Als Garnitur kommt nur ein wenig frisch gewiegte Petersilie obenauf.



Schönes 6-teiliges Set Asia Bowls

Sie legen sich sicherlich auch gern einmal neues Küchengeschirr zu. Oder eventuell Geschirr aus anderen Kulturen für die ganz spezielle Präsentation von den zugehörigen Speisen auf dem Küchen- oder Esstisch. Aus diesem Grund ist diese Zubereitung auch gleichzeitig eine Präsentation meiner neuen, asiatischen Reisschalen. Denn so werden sie auf der Verpackung genannt. Sie sind aus Steingut. Schön dekoriert mit Mustern und Farben. Und ja, wozu dienen sie denn so? Als Reisschalen, Ramenschalen, Schalen für Eintöpfe und Suppen. Aber auch für das Müsli oder ein Dessert wie ein Pudding. Und sie sind natürlich schon allein bei der Zubereitung sehr praktisch, weil ich zugeschnittenes Fleisch und Gemüse immer in einer farbenfrohen Schale aufbewahren kann, bevor ich ans Kochen gehen.

Also, lassen Sie sich von diesen schönen Schalen und dem wirklich sehr leckeren Gericht verzaubern. Und kochen Sie es nach. Ich habe schon lange keine solch leckere Suppe mehr gegessen.

Für 2 Personen:

- 1/2 Portion Mienudeln (1/2 Packung, 125 g)
- 2 Scheiben Schweinebauch mit Schwarte, ohne Knochen
- 1 Pak Choi
- 800 ml Gemüsefond
- 1 EL Fischsauce
- 1 EL dunkle Sojasauce
- 2 Eier
- eine wenig frische Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 20 Min.



Leckere Ramen

Eier mit einem spitzen Gegenstand einstechen und 10 Minuten in einem Topf mit kochendem Wasser garen.

Schweinebauch quer in schmale Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Pak Choi putzen und ebenfalls quer in schmale Streifen

schneiden. In eine Schale geben.

Petersilie kleinwiegen.

Nudeln in einem Topf mit kochendem Wasser 4 Minuten garen.

Fond in einem Topf erhitzen und Schweinebauch und Pak Choi darin einige Minuten kochen. Nudeln dazugeben. Mit Fischsauce und Sojasauce würzen. Brühe abschmecken.

Eier pellen und quer in Scheiben schneiden.

Ramen auf zwei Suppenschalen verteilen. Eierscheiben darauf verteilen. Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Gemüsefond im neuen Bräter

Hat Sie der Weihnachtsmann an diesen Weihnachten auch großzügig bedacht? Vielleicht haben Sie sogar einige geeignete Artikel für die Küche geschenkt bekommen? Oder auch Kochbücher für neue Rezepte? Oder waren vielleicht sogar ausgefallene Lebensmittel dabei, die Sie sich selbst so normalerweise nicht leisten und einkaufen?

Der Weihnachtsmann – dieses Jahr in Form meines älteren Bruders – hat mich dieses Jahr mit zwei Küchengeräten bedacht. Und zwar einem schönem Bräter. Dessen Glasdeckel man auch als Auflaufform verwenden kann. Und einem kleinen Topf mit 1 l Fassungsvermögen. Beides kann ich in meinem Küchenarsenal sehr gut gebrauchen.

Kopf Bräter Pic (Aluguss, 5,2 Liter, inkl. Glasdeckel / Auflaufform, Induktion) schwarz:



Bräter

Kopf Mini Induktion Kochtopf Parvus, Ø 14 cm, Höhe 7,5 cm, 1 Liter, Edelstahl:



Kleiner Topf

Denn beide Kochartikel sind induktionsgeeignet und somit geschaffen für meinen neuen Induktionskoch- und backherd. Denn für diesen neuen Herd musste ich leider meinen schönen Edelstahlbräter mit 7 l Fassungsvermögen und auch einen Topf ausrangieren. Wider Erwarten waren sie nicht induktionsgeeignet.

Und so habe ich jetzt an den Feiertagen das erste Mal wieder seit wirklich einigen Jahren einen leckeren Gemüsefond in dem neuen Bräter auf (!) dem Herd, und nicht wegen Induktionsuntauglichkeit des alten Bräters im (!) Backofen, zubereitet. Da lässt sich einfach besser kochen, wenn man den Bräter auf dem Herd im Auge hat.

Ich will es kurz machen mit der Zubereitung des Gemüsefonds, denn in meinem Foodblog tummeln sich diverse Rezepte für Gemüsefond, für Bratenfond oder Fleischfond.

Sie brauchen dafür die folgenden Zutaten oder Artikel:

1. Eine große Portion Küchenabfälle. Fragen Sie nun nicht, welche Sie verwenden sollen. Sie sind klug genug, das zu wissen. Aber einen Rat habe ich dazu doch parat. Da ein 1- oder 2-Personen-Haushalt im Vergleich mit einem gut geführten Restaurant nicht genügend Küchenabfälle abwirft, um einmal in der Woche Fond zu kochen, gehe ich den folgenden Umweg: ich friere alle frischen Küchenabfälle von 1–2 Monaten im Gefrierschrank ein. So habe ich genügend Küchenabfälle, um in dieser Zeit einmal Fond zu kochen.

2. Gewürze werden benötigt: Sternanis, Koriander, Pfeffer, Nelke, Piment, Wacholder, Lorbeerblätter. Im Ganzen, versteht sich.

3. Ein Bräter.

4. Wasser zum Auffüllen.

5. Und etwa vier Stunden Zeit.

6. Und 4–6 Portionsbehälter für das Auffangen des frischen Fonds und dem dann folgenden Einfrieren.

Ich denke, eine Zubereitungsanweisung brauchen Sie nicht, oder?

Mini-Wok



Sie leisten sich sicherlich auch ab und zu neue Arbeitsgeräte für die Küche. Und dann macht es Ihnen noch mehr Freude, mit diesen neuen Arbeitsgeräten leckere Gerichte zu zaubern.

Greifen Sie mittlerweile im Zeichen des Umweltschutzes und der Nachhaltigkeit auch einmal zu einem gebrauchten, „neuen“ Arbeitsgerät? Um damit die Herstellung eines gänzlich neuen Artikels zu vermeiden und somit Rohstoffe und Ressourcen zu sparen?

Ich bin in letzter Zeit gern einmal auf diese neue Art, sich ein „neues“ Arbeitsgerät zu leisten, umgestiegen. Diesen Mini-Wok oder Mini-Pfanne erhielt ich von einem entfernten Nachbarn fer umme (so sagt man in meiner badischen Heimat) oder auf Hochdeutsch für lau.



Ein Mini-Wok, aus Metall, mit flachem Boden, geeignet für 1–2 Personen. Leicht beschichtet und aufgrund des verwendeten Metalls auch geeignet für meinen Induktionsherd.

Die Beschichtung hat leichte Kratzer und Spuren, aber das stört mich nicht sonderlich. Ich habe gleich nach Erhalt des Mini-Woks einige Artikel darin zubereitet. Und mich an dem neuen Arbeitsgerät erfreut. So macht das Kochen noch mehr Spaß. Und meine Küche zieren jetzt insgesamt 6 Pfannen, drei auf dem Küchenhängeschrank gelagert und drei an Nägeln an der Wand aufgehängt.

Greifen Sie ruhig auch einmal bei einem gebrauchten Küchengerät oder anderem Artikel zu, wenn er noch gut erhalten ist, er noch eine relativ lange Lebensdauer hat und Sie ihn vor allem für wenig oder sogar kein Geld erhalten.