Kartoffel-Rosenkohl-Speck-Auflauf



Die erste Portion, …

Ich hatte noch relativ viel Speck eingefroren, allerdings schon in Speckstreifen geschnitten. Also überlegte ich mir dieses Gericht eines Auflaufs, bei dem ich Kartoffeln und Rosenkohl und auch eine große Menge an Speck verwendet habe. Gemüsefond und Weißwein kommen als Flüssigkeit zum Garen des Gemüses und Specks hinzu. Und Gouda zum Überbacken.

Ich weise ja immer gern darauf hin, beim abschließenden Grillen im Backofen für etwas Farbe für den Käse auch jeden Moment dabeizubleiben. Doch diesmal ist mir fast ein Fehler unterlaufen. Noch einen Moment länger nicht darauf geachtet und der Käse wäre verbrannt.

Zutaten für 1 Person:

- 2–3 große Kartoffeln
- 200 g Rosenkohl

- 200 g Speck, in Streifen geschnitten
- 100 g geriebener Gouda
- 150 ml Gemüsefond
- 150 ml trockener Weißwein
- Muskat
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 40 Min.



… und die zweite Portion

Kartoffeln schälen und in dicke Scheiben schneiden. Rosenkohl putzen und Rosenkohlröschen jeweils halbieren. Kartoffelscheiben etwas schräg in Reihen nacheinander in eine mittlere Auflaufform schichten, wobei nach jeder Kartoffelreihe eine Reihe mit halben Rosenkohlröschen kommt. Die Lücken der Rosenkohlreihen oben mit den Speckstreifen auffüllen.

Fond mit dem Weißwein mischen. Über die Kartoffel-Rosenkohl-Speck-Mischung geben, so dass die Auflaufform fast vollständig mit Flüssigkeit gefüllt ist. Mit etwas Muskat, Salz und

Pfeffer würzen.

Backofen auf 200 ºC Umluft erhitzen. Gouda über der Mischung verteilen und die Auflaufform auf mittlerer Ebene für 40 Minuten in den Backofen geben. Kurz vor Ende der Garzeit den Backofen-Grill auf 240 ºC erhitzen und den Auflauf auf höherer Ebene unter die Grillschlange geben, damit der Käse etwas Farbe bekommt.



Auf dem Teller angerichtet

Auflaufform herausnehmen und Auflauf entweder in der Auflaufform servieren. Oder in ein oder zwei Portionen auf einen großen Teller geben und servieren.

Nudelauflauf



Leckerer Auflauf mit Macceroni, Pilzen und Lauchzwiebeln

Nun folgt das Rezept und die Zubereitung des Nudelauflaufs vom 2. #TwitterKocht-Abend mit @3Glocken mit zwei Fotos.

Zutaten für 4 Personen:

- 500 g Maccheroni
- 600 g Pilze
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 1 Zweig Thymian
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Öl

Für die Sauce:

- 500 ml Milch
- 150 g Hartkäse
- 2 EL Mehl
- 1 EL Crème fraîche
- Salz

- schwarzer Pfeffer
- Muskat
- 30 g Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 40 Min.

Für die Sauce:
Käse in kleine Würfel schneiden. Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Mehl dazugeben und anschwitzen. Milch dazugeben und aufkochen lassen. Crème fraîche dazugeben. Käse untermischen. Mit frisch gemahlenem Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Beiseite stellen.

Pasta nach Anleitung zubereiten. Währenddessen Lauchzwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Pilze kleinschneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Lauchzwiebeln und Pilze einige Minuten darin anbraten. Kräuterzweige im Ganzen hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Maccheroni herausheben und grob zerkleinern. In die Pfanne geben und alles gut vermischen. Kräuter herausnehmen. In eine große Auflaufform geben.

Sauce darüber verteilen. Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Auflaufform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten hineingeben. Herausnehmen, auf vier Teller verteilen und servieren.

Nudelauflauf

Eine Agentur hatte mich zu dem 2. #TwitterKocht-Abend mit @3Glocken auf Twitter eingeladen. Meine Bekannten Andreas, Marius und Rosi sind schon anwesend. Das Rezept mit Zubereitung und Fotos folgt nachher.

Innereien-Gemüse-Auflauf



Leckerer Auflauf mit Innereienhackfleisch, Kartoffeln und Gemüse

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

Zutaten für 2 Personen:

- 150 g Hähnchenherzen
- 125 g Hähnchenmägen

- 4 Kartoffeln
- 230 g Rosenkohl
- 150 g Brechbohnen
- 3 Scheiben roher Schinken
- 1 Mozzarella (125 g)
- 500 ml Gemüsefond
- ½ Zitrone (Saft)
- Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 40 Min.

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

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

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

Reis-Zucchini-Auflauf



Auflauf

Reine Resteverwertung. Ich hatte noch gekochten Reis über. Und Zucchini, die verwertet werden mussten. Dazu waren noch die üblichen Zutaten wie Speck, Zwiebeln und Knoblauch vorrätig. Eine Wurzel für ein wenig Farbe habe ich noch kleingeschnitten und untergehoben. Da der Auflauf kräftige Aromen und Röststoffe vertragt, werden zumindest Speck, Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch vorher in Butter in der Pfanne kräftig angebraten. Das restliche Gemüse gart in der Brühe.

Die Brühe ist eine 1:1-Mischung aus Gemüsefond und trockenem Weißwein. Und last but not least kommt natürlich noch geriebener Parmesan darüber. Man kann den Auflauf sicherlich auch mit ungekochtem Reis zubereiten, denn der Auflauf gart ja 25 Minuten im Backofen.

Der Auflauf stellt sich allerdings nach dem Garen als verbesserungsfähig heraus. Vielleicht sollte man für die Brühe nur Gemüsefond nehmen, anstelle ihm Weißwein beizumischen.

Auch andere Gewürze wären vorstellbar, Curry würde sich da anbieten. Wie immer ist dann auch so ein Auflauf ohne viel Fleisch – abgesehen vom Speck – nicht so ganz das Non-Plus-Ultra.

Zutaten für 1 Person:

- 1–2 Tassen gekochter Reis
- 1 Zucchini
- 1 Wurzel
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 rote Chilischote
- 50 g durchwachsener Bauchspeck
- 1 TL getrocknetes Wurzelgrün
- 100 ml Gemüsefond
- 100 ml trockener Weißwein
- 50 g Parmesan
- Salz
- weißer Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 25 Min.

Zwiebel, Knoblauchzehen und Wurzel schälen. Zwiebel und Knoblauch kleinschneiden. Wurzel in dünne, etwa 3–4 cm lange Stifte schneiden. Chilischote kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden. Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und Speck, Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch darin kräftig anbraten. In eine große Rührschüssel geben. Wurzelstifte, Zucchinischeiben und Chilischote dazugeben. Dann den Reis hineingeben. Wurzelgrün hinzugeben. Alles kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und kräftig vermengen. In eine mittelgroße Auflaufform geben und das Brühe-Weißwein-Gemisch darüber verteilen. Dann den geriebenen Parmesan darüber geben. Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen.

Auflaufform auf mittlerer Ebene hineinschieben und 25 Minuten garen. Herausnehmen und in der Auflaufform servieren.

Nudel-Gemüse-Auflauf



Auflauf

Ich habe frische Pasta mit Gemüse und etwas Speck gemischt und einen Auflauf daraus zubereitet. Lässt man den Speck weg, hat man sogar ein vegetarisches Gericht. Die Zutaten kommen vermischt und ungewürzt in eine Auflaufform. Dann wird eine Mischung aus Milch, Eiern und geriebenem Parmesan hergestellt und mit Senfsaat, Kreuzkümmel, Bockshornklee, Muskat, Salz und Pfeffer gewürzt, über die Auflaufmasse gegeben und alles im Backofen gegart. Ich gebe den Parmesan direkt in die Flüssigkeit und nicht zum Schluss auf die Auflaufmasse oben drauf. Die Eier in der Auflaufmasse stocken beim Garen, und der Auflauf riecht herrlich nach Kreuzkümmel, wenn er aus dem

Backofen kommt.

Zutaten für 1–2 Personen:

- 250 g frische Eierspätzle
- 100 g Speck
- ½ Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- ½ Wurzel
- ½ Tomate
- ¼ rote Paprika
- ¼ Kohlrabi
- 1 daumengroßes Stück Ingwer

- 300 ml Milch
- 2 Eier
- 30 g Parmesan
- 1 TL gemahlene Senfkörner
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- ½ TL gemahlener Bockshornkleesamen
- Muskat
- weißer Pfeffer
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 30 Min.

Zwiebel, Knoblauchzehen und Ingwer schälen und kleinschneiden. Lauchzwiebel putzen und in Ringe schneiden. Wurzel und Kohlrabi schälen. Wurzel, Kohlrabi und Paprika in kurze Stifte schneiden. Tomate in kleine Stücke schneiden. Ebenso den Speck. Alles zusammen mit den Eierspätzle in eine Schüssel geben und gut vermischen. In eine mittelgroße Auflaufform geben.

Eier in eine Schüssel geben. Milch dazugeben und Parmesan mit einer Küchenreibe hineinreiben. Mit Senfsaat, Kreuzkümmel, Bockshornklee, etwas Muskat und Salz und Pfeffer würzen. Gut vermischen und über die Auflaufmasse geben. Backofen auf 200

ºC Umluft erhitzen und den Auflauf auf mittlerer Ebene für 30 Minuten hinein geben. Herausnehmen und auf zwei Tellern für zwei Personen oder direkt in der Auflaufform für eine Person servieren.

Hackfleisch-Kartoffel-Auflauf



Nicht fotogen, aber schmackhaft

So ein Auflauf ist ein geniales Gericht, das sich komplett vor dem abendlichen Fernseher beim Spielfilm zubereiten lässt. Und da der Backofen den Auflauf von alleine backt, ist auch das anschließende Garen völlig unkompliziert und stressfrei. Einzig die Gewürzmischung wird man vorher in einem Mörser in der Küche mahlen und in einer Schale in das Wohnzimmer mitnehmen. Einfach ein sehr großes Arbeitsbrett nehmen, alle notwendigen Schüsseln, Schalen und Teller, alle Messer und Löffel und alle Zutaten darauf packen und es auf den

Wohnzimmertisch verfrachten. Dort lässt sich alles schneiden, schnippeln, in die Auflaufform füllen, würzen und mit der Brühe begießen. Dann muss man nur noch den Backofen anstellen, die Auflaufform hineinschieben und nach 40 Minuten steht das Essen auf dem Tisch.

Der Auflauf ist Resteverwertung von gekochten Kartoffeln. Elegant ist es natürlich, frische Kartoffelscheiben zu verwenden und sie in der Brühe garen zu lassen. Hackfleisch ergänzt die Kartoffeln im Auflauf. Hinzu kommen grob geschnittene Zwiebeln, Knoblauchzehen und eine Handvoll Pfifferlinge. Garniert mit einigen eingelegten grünen Pfefferkörnern. Die Brühe besteht aus Bratenfond, Gemüsefond und Sahne. Gewürzt wird der Auflauf mit einer Gewürzmischung aus Bockshornkleesamen, Piment, Senfkörnern, Pfeffer und Salz.

Zutaten für 2 Personen:

- 4 große, gekochte Kartoffeln
- 250 g Hackfleisch
- 2 große Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 50–60 g Pfifferlinge
- ½ TL eingelegte, grüne Pfefferkörner

Für die Brühe:

- 250 ml Bratenfond
- 250 ml Gemüsefond
- 200 ml Sahne

Für die Gewürzmischung:

- 1 TL gemahlener Bockshornkleesamen
- 1 TL gelbe Senfkörner
- 10 Pimentkörner
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 40 Min.

Senf- und Pimentkörner in einem Mörser fein mahlen. Mit Bockshornkleesamen und viel Salz und Pfeffer zu einer Gewürzmischung mischen. Kartoffeln pellen und in dicke Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen. Zwiebeln grob und Knoblauch fein schneiden. Kartoffelscheiben in Reihen etwas schräg gestapelt in die Auflaufform legen. Hackfleisch darüber verteilen, dann Zwiebelstücke, Knoblauch und Pfifferlinge. Schließlich noch die Pfefferkörner drauf geben. Gewürzmischung mit der Hand über den Zutaten verteilen. Braten- und Gemüsefond und Sahne in einer Schüssel vermischen und die Auflaufform damit befüllen. Backofen auf 200 ºC Umluft erhitzen. Auflaufform auf mittlerer Ebene hineinschieben und die Brühe zum Kochen bringen, was etwa 10 Minuten dauert. Dann den Auflauf 30 Minuten garen. Herausnehmen, auf zwei Tellern verteilen und eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Fischcurry-Auflauf



Fischcurry mit Fischfilet, Gemüse und Brühe mit gelber Curry-Paste

Zuerst wollte ich Fischrouladen zubereiten. Dazu hatte ich aber nicht das passende Gemüse zuhause. Das Gemüse, das ich noch vorrätig hatte, hätte nicht gepasst und wäre auch aus den Rouladen herausgefallen, weil diese im Querschnitt ja nicht sehr breit sind. Dann dachte ich daran, das Fischfilet stattdessen klein zu schneiden und mit dem restlichen Gemüse im Wok ein Fischcurry zuzubereiten. Beim Abspülen einer Auflaufform kam mir dann jedoch der Gedanke, Fisch, Gemüse und Reis zusammen in einer aromatischen Brühe mit Thai-Curry-Paste im Backofen zu garen und somit eine Art Fischcurry-Auflauf zuzubereiten. Gesagt, getan. Wieder ein wenig experimentiert. Und Resteverwertung ist das Gericht natürlich auch noch, denn es lässt sich fast jedes beliebige Gemüse, das noch vorrätig ist, aber verbraucht werden muss, verwenden.

Zutaten für 1 Person:

- 1 Seelachsfilet
- ½ halbe Schalotte
- 1 Knoblauchzehe

- ein Stück frischer Ingwer
- 6 Prinzessbohnen
- ½ Wirsingblatt
- ½ Weißkohlblatt
- ½ Tomate

- 100 ml trockener Weißwein
- 200 ml Gemüse- oder Fischfond
- ¼ Zitrone (Saft)
- 2 gehäufte TL Gelbe Curry-Paste
- 100 g Schmelzkäse

- ¾ Tasse Basmatireis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 35 Min.

Schalotte, Knoblauch und Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Bohnen putzen und vierteln. Wirsing und Weißkohl in Stücke schneiden. Tomate in Schneiden schneiden und dann in kleine Würfel. Seelachsfilet quer in etwa fingerdicke Streifen schneiden.

Da Bohnen ungekocht giftig sind, aus Sicherheitsgründen diese etwas vorgaren. Einen kleinen Topf mit etwas Wasser auf dem Herd zum Kochen bringen und die Bohnenstücke darin 15 Minuten kochen. Dabei kann man den Kohl auch einige Minuten mitkochen, da er doch länger braucht, bis er gar ist. Die letzten 3 Minuten der Kochzeit die Kohlstücke hinzugeben.

In einer Schüssel den Wein und den Fond vermengen. Die Curry-Paste und den Zitronensaft hinzugeben. Dann den Schmelzkäse. Da der Schmelzkäse sich kalt nicht verrühren lässt, den Inhalt in der Schüssel für 1–2 Minuten bei hoher Wattzahl im Mikrowellen-Gerät erhitzen. Dann alles mit einem Schneebesen verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In eine mittlere Auflaufform den Reis auf dem Boden verteilen. Die Bohnen- und Kohlstücke darauf verteilen. Dann die Schalotten-, Knoblauch- und Ingwerscheiben darüber geben. Die

FischfIletstreifen darauf verteilen und zum Schluss die Tomatenwürfel. Fisch und Gemüse müssen nicht gewürzt werden, denn die Brühe bringt genügend Würze und auch ein gehöriges Maß an Chilischärfe mit sich. Die Auflaufform mit der Brühe auffüllen, bis Fisch und Tomatenstücke ganz oben noch nicht ganz bedeckt sind.



Der fertige Auflauf nach dem Backen

Den Backofen auf 220° C erhitzen und die Auflaufform auf mittlerer Ebene hineinschieben. Je nach Backofen braucht der Auflauf etwa 5–10 Minuten, bis er die Temperatur im Backofen angenommen hat und die Brühe anfängt zu köcheln. Ab diesem Zeitpunkt das Ganze 10 Minuten garen. Zwischendurch darauf achten, dass die Brühe nicht zu stark verkocht, in diesem Fall von der restlichen Brühe aus der Schüssel etwas nachgießen. Dann herausnehmen und in der Auflaufform oder auf einem Teller servieren.

Hackfleisch-Gemüse-Auflauf



Auflauf mit Hackfleisch und Gemüse, mit Käse überbacken

Ein einfaches Rezept, wenn man ein fertiges Gericht ziemlich schnell und einfach ohne allzu große Vorbereitung auf dem Tisch stehen haben möchte. Einfach das Gemüse zurecht schneiden, in einer passenden Auflaufform in Reihen schräg aneinander geschichtet aufreihen, würzen, das Hackfleisch darüberkrümeln, den geriebenen Käse darüber verstreuen und mit der Gemüsefond-Sahne-Mischung übergießen, bis die Auflaufform fast völlig bis zum Rand gefüllt ist. Der Backofen und Grill erledigen den Rest.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Kartoffeln
- 1 Tomate
- 1 sehr lange, rote Spitzpaprika
- ½ Stange Lauch
- 1 Frühlingszwiebel
- 3 Knoblauchzehen

- 1 kleines Stück frischer Ingwer
- 1 rote Chilischote
- 200 g Hackfleisch
- 150 g geriebener Gouda
- 250 ml Gemüsefond
- 150 ml Sahne
- evtl. trockener Weißwein
- frisch gemahlener Koriander
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 40–45 Min.

Knoblauchzehen, Frühlingszwiebel, Ingwer und Kartoffeln schälen. Knoblauch, Frühlingszwiebel, Ingwer und Chilischote kleinschneiden. Kartoffeln, Tomate, Lauch und Spitzpaprika in Scheiben schneiden. Knoblauch, Frühlingszwiebel, Ingwer und Chilischote auf dem Boden der Auflaufform verteilen. Dann die Kartoffel-, Tomaten-, Spitzpaprika- und Lauchscheiben in mehreren Reihen nebeneinander schräg übereinander aufreihen. Mit Koriander, Salz und Pfeffer würzen. Das Hackfleisch darüber verkrümeln. Den geriebenen Käse darüber verteilen. Gemüsefond und Sahne vermischen und das Gemisch vorsichtig über der Auflaufmasse verteilen, bis die ganze Auflaufform fast gefüllt ist. Sollte die Flüssigkeit für die Form noch zu wenig sein, kann man mit etwas trockenem Weißwein abhelfen.

Den Backofen auf 200° C erhitzen und den Auflauf 30–40 Minuten auf mittlerer Ebene backen. Zum Schluss noch den Grill bei 250° C anschalten und den Käse mehrere Minuten kräftig bräunen. Auf zwei Tellern anrichten.

Kartoffel-Pilz-Auflauf



Auflauf mit Kartoffeln und Pilzen, mit Parmesan überbacken

Heute musste ich improvisieren. Ich wollte Entenbrustfilet mit Kartoffelklösen in Bratensauce zubereiten. Das Entenbrustfilet war von ALDI und hatte ein MHD bis Sonntag. Wie aber so immer, kippt Fleisch von ALDI sehr viel früher um und das Filet … stank. Also konnte ich das nicht mehr so wie geplant zubereiten.

Ich hatte noch Pilze im Kühlschrank, die verarbeitet werden mussten. Dazu nahm ich noch einige Kartoffeln, einige Zutaten für die Sauce und frischen Parmesan zum Überbacken. Ich habe vor kurzem Kartoffeln zubereitet und sie geschält. Dann kam ich auf die Idee, dass man geschälte Kartoffeln mit dem Schälmesser ja auch weiterhin „schälen“ und sie in dünne Scheibchen schälen kann. Nur, wie nennt man so etwas eigentlich? Kartoffelscheiben sind es nicht. Auch keine Kartoffelstifte. Auch nicht Kartoffelzesten. Aber wie sonst?

Zubereitung für 1 Person:

- 200–300 g braune Champignons
- 2 Kartoffeln
- 300 ml Gemüsefond
- trockener Sherry
- 100 ml Sahne
- 100 ml Wasser
- Pul biber
- Salz
- Pfeffer
- Öl

- 80–100 g frisch geriebener Parmesan
- Schnittlauch

Zubereitungszeit: 40 Min. | Grillzeit 5 Min.

Kartoffeln erst schälen. Dann mit dem Schälmesser weiter „schälen“ und in dünne Streifen schneiden. Die Champignons in dünne Scheiben schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Kartoffelsstreifen und Champignons darin kräftig einige Minuten anbraten. Mit Pul biber, Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Fond, dem Sherry und der Sahne ablöschen. Dann noch das Wasser dazugeben. Anschließend bei mittlerer Temperatur reduzieren lassen, bis fast keine Sauce mehr übrig ist.

Da die Kartoffeln und Champignons beim Reduzieren eine leicht unansehnliche, braune Farbe annehmen, kann man sie auch, wenn sie durchgegart sind, aus der Sauce herausnehmen, um die Farbe des Gemüses zu erhalten. Dann reduziert man die Sauce separat sehr stark und gibt das Gemüse wieder hinzu.

Den Parmesan mit einer Käsereibe grob reiben. Gemüse und restliche Sauce in eine Auflaufform geben. Den Parmesan darüber geben. Alles im Backofen mit Grill bei 180 Grad Celsius etwa 4–5 Minuten überbacken und grillen. Dabei jede Minute dabeibleiben, um den richtigen Bräunungsgrad zu erwischen. Jede Minute zuviel kann den Käse verbrennen. Mit

etwas kleingeschnittenem, frischen Schnittlauch überstreuen und servieren.

Champignons-Kartoffel-Auflauf



Der gebackene Auflauf

Resteverwertung. Ich hatte Champignons und gekochte Kartoffeln übrig. Und einige zusätzliche Zutaten. Und es ist ideal dafür geeignet, wenn man es beim Fernsehabend noch etwas später zubereiten will. Alle Zutaten auf den Wohnzimmertisch mit einem Schneidebrett, einem Messer und der Auflaufform packen. Alles zurecht schneiden, die Auflaufform mit allem füllen. Dann den Backofen auf 180° C erhitzen und das Gericht 30 Minuten backen. In der Auflaufform auf einem Schneidebrett servieren … und während der ganzen Zeit den Spielfilm weiter schauen.

Zutaten für 1 Person:

- 12 weiße Champignons
- 2 große gekochte Kartoffeln
- 2 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 1 TL eingelegte, grüne Pfefferkörner
- 100 ml Sahne
- 100–200 ml trockener Weißwein
- 100 ml Gemüsefond
- 125 g geriebener Gouda
- 150 g Büffelmozzarella
- 10 kleine Zweige frischer Rosmarin
- ½ TL Ras el Hanout
- ½ TL Kreuzkümmel
- Pinienkerne
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Garzeit 30 Min.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Die Champignons in dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffeln erst längs halbieren, dann vierteln und dann quer in dickere Scheiben schneiden. Die Pfefferkörner in einem Mörser zerreiben. Den Rosmarin kleinwiegen. Den Büffelmozzarella in dünne Scheiben schneiden.

Die Auflaufform mit etwas Olivenöl einfetten. Die kleingeschnittenen Schalotten und Knoblauchzehen darin verteilen. Zuerst die Champignonsscheiben und dann die Kartoffelscheiben darüber verteilen. Die zerriebenen Pfefferkörner und ⅔ des kleingewiegten Rosmarins darüber verteilen. Mit Kreuzkümmel und Ras el Hanout würzen. Die Sahne, den Weißwein und die Brühe darüber verteilen, so dass die Auflaufform gut gefüllt ist. Wer es sämiger mag, verwendet mehr Sahne, wer es flüssiger mag, eben mehr Weißwein. Dann den geriebenen Gouda darüber verteilen, die Mozzarellascheiben darauf legen und alles mit Salz und Pfeffer würzen.

Den Backofen auf 180° C Umluft erhitzen, die Auflaufform auf mittlerer Ebene hineinschieben und 30–40 Minuten backen. Dann auf eine höhere Ebene schieben, den Grill anstellen und nochmals 4–5 Minuten grillen, bis der Käse schön kross und braun gebacken ist. Mit dem restlichen Rosmarin überstreuen und einige kleingeschnittene Pinienkerne darüber verteilen. In der Auflaufform servieren.

Schweinefiletauflauf mit Gemüse und Kürbis-Käse-Sauce



Auflauf

Hier bot sich die zweite Verwendungsmöglichkeit für die gestrige Kürbis-Käse-Sauce an, von der noch reichlich vorhanden war. Und dies ist somit mein zweites Rezept mit Kürbis. Weitere werden noch folgen, denn ich habe noch 3/4 des

Hokkaidokürbis übrig – und zusätzlich sogar noch einen Butternußkürbis gekauft. Für letzteren habe ich aber schon ein Rezept.

Der Übersichtlichkeit halber liste ich die Zutaten und die Zubereitung der Kürbis-Käse-Sauce hier nochmal auf. Mit dem Schweinefilet und dem Gemüse lässt sich so ein sehr leckerer Auflauf zubereiten. Optisch ist das Gericht natürlich nicht so ganz hinreißend, denn – wie es bei einem Auflauf eben der Fall ist – es sind alle Zutaten durcheinander gekleckert.

Zutaten für 3 Personen:

- 500 g Schweinefilet
- scharfer Senf
- Mehl
- Cognac
- Schweineschmalz

- 2 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 1 rote, getrocknete Pepperoni
- 7 Champignons
- 1 Stange Lauch
- 10–12 kleine, festkochende Kartoffeln
- trockener Weißwein
- 100 ml Sahne
- 100 ml Gemüsefond
- 2 Scheiben gekochter, gewürfelter Schinken

Zutaten für die Kürbis-Käse-Sauce:

- 200 g Hokkaido-Kürbisfleisch
- 2 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- ein kleines Stück frischer Ingwer
- trockener Weißwein
- 100 ml Sahne
- 100 ml Gemüsefond

- 100 g französischer Brie
- einige Zweige frische Petersilie
- einige Zweige frischer Thymian
- ¼ Zitrone (Saft)
- 150 g Hartkäse (z.B. Edamer)
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Knoblauch- oder normale Butter

- 100 ml Sahne
- 4 Scheiben Hartkäse (z.B. Edamer)
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Zubereitungszeit: Sauce 30 Min. evtl. 1 ½ Stdn. | Vorbereitungszeit 30 Min. | Backzeit 30 Min.

Zuerst die Kürbis-Käse-Sauce zubereiten. Dazu den Kürbis grob raspeln. Die Schalotten, Knoblauchzehen und den Ingwer schälen und kleinschneiden. In einem Topf Knoblauchbutter oder normale Butter erhitzen und Schalotten, Knoblauchzehen und Ingwer darin anbraten und glasig dünsten. Dann den geraspelten Kürbis dazu geben und mit andünsten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Den Gemüsefond und die Sahne hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Muskat würzen. Die kleingewiegte Petersilie hinzugeben. Den frischen, zerkleinerten Thymian oder alternativ ½–1 TL getrockneten Thymian hinzugeben und mitköcheln. Den Brie kleinschneiden – man kann auch die Rinde mitverwenden, die wird sich im Laufe des Köchelns in der Sauce auflösen – und in die Sauce hinzugeben. Mit dem Zitronensaft abschmecken. Bei geringer Temperatur etwas köcheln lassen.

Eine Käse-Sauce sollte recht sämig sein, sehr konzentriert schmecken und der aufgelöste Käse darin Fäden ziehen, so dass sie eine kompakte Konsistenz hat – was ja auch für das Überbacken im Auflauf wichtig ist. Daher die Sauce unzugedeckt

bei geringer Temperatur noch eine Stunde köcheln und reduzieren lassen, um einen noch kräftigeren Geschmack zu erhalten. Dann gibt man den kleingeschnittenem Hartkäse hinzu und löst ihn in der Sauce auf. Der Hartkäse würde die Sauce vor dem Reduzieren zu kompakt machen und vermutlich anbrennen. Mit Salz und Pfeffer nochmals abschmecken.

Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Ebenso die Pepperoni kleinschneiden. Die Lauchstange in dünne Scheiben schneiden. Die Champignons in dünne Scheiben schneiden. Die Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden.

Das Schweinefilet in 2–3 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Senf dünn bestreichen und in Mehl wenden. Das Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen. Die Schweinefiletscheiben im Schweineschmalz kurz auf jeweils beiden Seiten anbraten, bis sie leicht kross angebraten sind. Mit einem Schuss Cognac ablöschen und flambieren. Dann herausnehmen und mit dem Cognacfond zur Seite stellen.

Butter in die Pfanne geben und erhitzen und Schalotten, Knoblauch und Pepperoni darin anbraten. Dann die Champignons dazugeben. Dann den Lauch. Schließlich noch die Kartoffelstücke. Alles ein wenig köcheln. Mit dem Weißwein ablöschen. Den Gemüsefond und die Sahne hinzugeben. Schließlich noch den Schinken hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Das Ganze in eine große Auflaufform geben. Die gebratenen Schweinefiletscheiben darüber legen, dann die zubereitete Kürbis-Käse-Sauce kräftig darüber verteilen. Noch mit 100 ml Sahne auffüllen. Und die Käsescheiben zum zusätzlichen Überbacken darauf verteilen. Den Backofen auf 180° C Umluft erhitzen, die Auflaufform auf mittlerer Ebene hineinschieben und ca. 30 Min. backen. Auf großen Tellern anrichten.

Kartoffel-Lauch-Gratin



Serviertes Kartoffel-Lauch-Gratin

Ein Auflauf mit Kartoffeln und Lauch. Ist vegetarisch, schmeckt auch gut, aber irgendwie – fehlt doch das Fleisch, oder?

Zutaten (für 2 Personen):

- 6–8 Kartoffeln
- 1 ½ Stangen Lauch
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Schalotte
- 3 Knoblauchzehen

- 200 ml Sahne
- 0,5 l Gemüsefond
- 125 g geriebener Goudakäse
- 50 g Butter

- Salz
- Pfeffer
- Muskatnuss

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit ca. 50–60 Min.



Gemüse in der Auflaufform übereinander geschichtet

Da ich meistens biologisch angebaute Kartoffeln kaufe, verwende ich die Kartoffeln meistens mit der Schale. Die Schalotte und die Knoblauchzehen schälen. Das gesamte Gemüse jeweils separat in dünne Scheiben schneiden. In einer großen Auflaufform zuerst die Kartoffelscheiben am Boden anrichten. Dann die Lauchscheiben darüber geben. Schließlich noch die Schalotten- und Knoblauchscheiben.



Die Sahne-Gemüsefond-Käse-Mischung, kräftig gewürzt

In eine Schüssel die Sahne geben und dann den Gemüsefond. Schließlich noch den geriebenen Goudakäse. Kräftig mit Salz, Pfeffer und frisch gemahlener Muskatnuss würzen.



Das Gemüse in der Auflaufform, mit der Sahnemischung übergossen und Butterstückchen überzogen

Die Sahne-Gemüsefond-Käse-Mischung über das Gemüse geben, so dass der Käse darauf einheitlich verteilt ist. Wenn die Mischung nicht ausreicht, um in der Auflaufform das Gemüse zu bedecken, noch etwas mit Gemüsefond aufgießen. Dann viele Butterflocken darüber verteilen.



Das Gratin in der Auflaufform nach der Garzeit

Den Backofen auf 200 °C erhitzen. Die Auflaufform mit dem Gemüse auf mittlerer Stufe einschieben und ca. 50–60 Minuten garen. Das Gratin wird langsam ganz oben braun werden, sollte aber nicht anbrennen. Zur Kontrolle ab und zu eine Kartoffelscheibe herausnehmen und probieren, ob sie schon gar sind, dann kann man das Gratin schon vor Ende der Garzeit herausnehmen.

Das Kartoffel-Lauch-Gratin auf zwei Tellern anrichten und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Überbackene Pilzpfanne auf roter Tagliatelle in Cognac-Sauce



Gratinierte Pilzpfanne mit Tagliatelle

Ach was, das Silvestermenü klommt gleich nach Null Uhr hinterher … dies ist ein Rezept zur Resteverwertung. Ich hatte noch einige frische Champignons und Austernpilze im Kühlschrank, Pasta habe ich eigentlich immer vorrätig und Weinbrand war auch vorhanden. Dazu noch die Sahne und weitere frische Zutaten, schon hat man eine leckere Pilzpfanne, die auch für Vegetarier geeignet ist. Das Rezept ist für zwei Person.

Zutaten:

- 3 große, braune Champignons
- 15 kleine Austernpilze
- 1 weiße Zwiebel

- 3 Knoblauchzehen

- einige Zweige frischer Thymian
- einige Zweige frischer Oregano
- einige Blätter frischer Salbei

- 100 ml Cognac oder Weinbrand
- 100 ml Sahne
- 200 ml Gemüsefond
- 200 g geriebener Gouda

- Koriander
- frischer Muskat
- Salz
- Pfeffer
- Butter

- 150 g frische rote Tagliatelle

Zubereitungszeit: 40 Min.



Pilze und Gemüse in der Pfanne

Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Die geschälte und kleingeschnittene Zwiebel und den Knoblauch in die Pfanne

geben. Die Pilze hinzugeben und alles zusammen etwas braun anbraten lassen. Lassen Sie alles zusammen eine Weile köcheln und ein wenig Flüssigkeit ziehen. Dabei immer kräftig rühren.



Pilze und Gemüse mit Kräutern in Weinbrand, Sahne und Gemüsefond

Dann geben Sie den Cognac oder Weinbrand hinzu. Flambieren Sie alles, bis der Alkohol des Cognacs verkocht ist und die Flamme von alleine ausgeht. Ich hatte nur einen sehr preiswerten Weinbrand mit nur 26 % Volumenalkohol gekauft, war aber erstaunt, dass man damit auch flambieren kann. Es müssen also nicht unbedingt 40 oder 45 % sein. Geben Sie dann die Sahne und den Gemüsefond hinzu. Schließlich noch die kleingeschnittenem Kräuter. Würzen Sie alles mit Koriander, Muskat, Salz und Pfeffer. Lassen Sie alles zusammen bei kleiner Hitze ohne Deckel auf der Pfanne für 10–15 Minuten köcheln und reduzieren. Bereiten Sie parallel dazu die frischen Tagliatelle nach Anleitung zu.



Pilzpfanne auf Tagliatelle in der Auflaufform



Pilz-Pasta-Mischung mit Käse bedeckt

Schmecken Sie die Pilzpfanne nochmals ab. Wenn der Geschmack durch das Reduzieren zu kräftig geworden ist, geben Sie noch ein klein wenig Wasser hinzu. Geben Sie die gekochte Tagliatelle in zwei Auflaufformen, darauf die Pilze mit der

Sauce und darüber den geriebenen Gouda. Gratinieren Sie alles zusammen im Grill im Backofen oder der Mikrowelle für 20 Minuten und servieren es.

Gemüseauflauf



Der mit Mozarella überbackene Gemüseauflauf mit Spitzpaprika und Zucchini

Nun endlich auch ein Gericht für die „Gemüseguerilla“: Ein vegetarischer Gemüseauflauf. Das Rezept ist für zwei Personen.

Zutaten:

- 8 kleine, türkische, rote Spitzpaprika
- 1 große Zucchini
- 1 Zwiebel

- 3 Knoblauchzehen
- 1 thailändische, rote Chilischote
- 5–6 Zweige frischer Thymian
- 3 Zweige frischer Oregano
- ½ Zweig frischer Rosmarin
- trockener Weißwein
- 100 ml Gemüsefond
- 100 ml Sahne
- 1 TL Harissapaste
- Paprikapulver, süß
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- 200 g geriebenen Mozarella

Zubereitungszeit: ca. 20 Min. | **Garzeit:** 30 Min.

Schneiden Sie die Zwiebel, die Knoblauchzehen und die Chilischote klein. Dann schneiden Sie die Zucchini in dünne Scheiben und die Spitzpaprika quer zur Längsrichtung in dünne Ringe. Schneiden Sie nun die frischen Kräuter mit einem Wiegemesser klein. Erhitzen Sie Butter in einem großen Topf. Braten Sie Zwiebel, Knoblauchzehen und Chilischote an. Nach ein paar Minuten geben Sie Zucchini und Spitzpaprika hinzu. Löschen Sie alles mit einem großen Schuss Weißwein ab. Dann geben Sie Gemüsefond und Sahne hinzu. Schließlich die kleingeschnittenen, frischen Kräuter. Würzen Sie alles mit Harissapaste, Paprika, Salz und Pfeffer und schmecken Sie alles ab. Sollte die Sauce zu würzig sein, können Sie mit etwas Wassser noch ablöschen. Lassen Sie alles ca. 5–10 Minunten bei kleiner Hitze köcheln, so dass das Gemüse aber noch nicht ganz durchgegart ist.



Der überbackene Gemüseauflauf

Heizen Sie den Backofen auf 180 °C Umluft vor. Geben Sie die Gemüsemischung in eine Auflaufform. Nun gibt es die „volle Dröhnung“: Geben Sie volle 200 g geriebenen Mozarella darüber und verteilen Sie ihn. Dann das Ganze für 15 Minuten im Backofen überbacken. Der Mozarella ist würziger als Gouda und verfeinert alles noch mehr.

Bulgur-Auflauf



Der servierte Bulgur-Auflauf mit Zucchini und überbackenem Käse

„Endlich kochst Du etwas Vernünftiges und nicht immer Deine Chinapfannen, in denen Du alles Unerdenkliche mitkochst!“, sagte mein türkischer Lebensmittelhändler zu mir, als ich ihm eröffnete, dieses Gericht zubereiten zu wollen. Es geht um einen Bulgur-Auflauf, also (türkische) Hausmannskost. Als er am kommenden Tag nach der Zubereitung davon probierte, sagte er: „Mmmh, schmeckt doch gut!“ Und sein 16-jähriger Sohn probierte ebenfalls und meinte: „Das macht süchtig!“

Das Rezept ist für drei Personen.

Zutaten:

- 250 g Rinderhackfleisch
- 1 Tasse Bulgur
- 1 Fleischtomate
- 1 Zucchini
- 1 EL Tomatenmark
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 100 g geriebener Gouda

- 150 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- 2 TL Harissa
- viel (!) frische Minze, mindestens 15–16 Zweige
- 4–5 Zweige frischer Thymian
- 4–5 Zweige frischer Oregano
- ½ Zweig frischer Rosmarin
- roter Crema di Balsamicoessig
- Olivenöl

Zubereitungszeit: 15 Min. | **Garzeit:** ca. 1 Std.



Einige der Zutaten für den Bulgur-Auflauf – Bulgur, Hackfleisch, Knoblauch, Tomate, Harissa-Gewürz und Minze

Die Zubereitung teilt sich in drei Schritte:

1.) Stellen Sie einen kleinen Topf mit gesalzenem Wasser auf den Herd und erhitzen Sie dies. Wenn das Wasser kocht, blanchieren Sie erst die Tomate darin. Geben Sie die

ganze Tomate, die Sie vorher rundum an mehreren Stellen eingeritzt haben, in das kochende Wasser. Etwa 2–3 Minuten blanchieren, dann herausnehmen. Nun geben Sie den Bulgur hinein. Einmal aufkochen lassen und dann vom Herd nehmen. Den Bulgur ca. 20 Min. ziehen lassen.

2.) Von der blanchierten Tomate die Haut abziehen, den Strunk entfernen und sie in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch kleinschneiden. Das Hackfleisch in einem großen Topf in heißem Olivenöl anbraten. Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und auf niedriger Hitze weiter köcheln lassen. Dann Tomate und Tomatenmark dazugeben.

Schneiden Sie die frischen Kräuter mit einem Wiegemesser klein. Von der Minze nehmen Sie zunächst nur die Hälfte. Alles zu der Hackfleischmischung geben und unterrühren. Dann mit Salz, Pfeffer, süßem Paprikapulver, einem kleinen Spritzer Balsamicoesseig und 1 TL Harissa würzen und abschmecken. Lassen Sie alles ca. 10–20 Min. köcheln.

Nun geben Sie den Bulgur unter und vermischen alles kräftig. Löschen Sie alles mit ein wenig von dem Kochwasser des Bulgur ab, damit die ganze Mischung nicht zu trocken wird. Geben Sie die restliche Minze dazu und verrühren Sie allles. Sie können die ganze Mischung nun abschmecken und bei ganz kleiner Hitze noch 10 Minuten köcheln lassen, da sie dadurch noch mehr Geschmack zieht.



Der mit Käse überbackene Bulgur-Auflauf in der Auflaufform

3.) Schneiden Sie die Zucchini in ganz dünne Scheiben. Den Backofen auf 180 °C (Umluft) aufheizen. Geben Sie die Hälfte der Bulgurmischung in eine Auflaufform und belegen Sie sie mit den Zucchinischeiben. In die andere Hälfte der Bulgurmischung geben Sie 100 ml Sahne und noch 1 TL Harissa und verrühren alles miteinander. Dann füllen Sie sie auf die Zucchinischeiben. Verteilen Sie noch 50 ml Sahne auf der Auflaufmischung und bestreuen Sie alles mit dem geriebenen Käse. Im Backofen ca. 15 Minuten bei 180° C garen, bis der Käse zerlaufen und ein wenig gebräunt ist. Dann sind auch die Zucchinischeiben im Auflauf durchgegart.