Ente mit verschiedenem Fleisch und Gemüse und Seetangsuppe

Leckere Ente

An Feiertagen gehen Sie sicherlich auch mal mit der Familie essen. Und sparen sich die zeitaufwändige Zubereitung eines leckeren Mahls zuhause.

Daher gab es am Vatertag ausnahmsweise einmal ein Gericht nicht aus der eigenen Küche, sondern ich habe mir ein Essen beim China-Imbiss geleistet. Geplant war, es an diesem schönen, sonnigen Tag beim Imbiss, der vor seinem Geschäft auch einige Tische stehen hat, vor Ort zu essen. Aber ich war spät dran und in Eile, somit habe ich das Gericht dort gekauft und mit nach Hause genommen.

Kross und knusprig gebraten

Mein Fazit zum Essen? Nun, in der Suppe hätte ich mir mehr Seetang gewünscht und nicht so viel Gemüse. Und die Brühe war mit Sicherheit nicht selbst zubereitet. Ein deutscher Koch in einem Restaurant verwendet sehr viel Zeit dafür, um frische Gemüsebrühen und Bratenfonds aus frischen Zutaten wie Gemüse- und Fleischresten zuzubereiten. Aber diese Brühe schmeckte nicht frisch. Ich kann mir nicht vorstellen, dass sich der Inhaber und Koch des Imbisses einige Stunden an den Herd stellt, um frische Brühen zuzubereiten. Nein, das war definitiv eine Brühe aus einer Packung oder Dose, wie man sie ja auch in jedem Asien-Markt zu kaufen bekommt.

Und die Ente mit zusätzlichem Fleisch und Gemüse und Reis? Nun, die Ente war gut gegart, saftig, knusprig und schmackhaft. Nichts daran auszusetzen. Das weitere Fleisch und Gemüse war auch lecker. Und die Sauce hat der Koch wirklich gut hinbekommen. Ich wundere mich immer, dass ich mit Sojasauce, Teriyakisauce, Hoisinsauce und Co. zuhause solche Saucen nie so passend und schmackhaft zubereiten kann, wie ich

es in einem Imbis oder Restaurant bekomme. Aber ich kenne eben die richtige Rezeptur nicht und bin ja auch kein Chinese. Das Gericht war somit gut, aber eben auch geschmacklich nur Imbissqualität.

Mittelmäßig
Ich werde mich fragen müssen, ob ich nochmals bei diesem Imbiss ein Gericht bestelle und esse oder zum Essen mitnehme. Dazu gibt es in der näheren Umgebung einige gute chinesische Restaurants, in die ich gehen kann, und viel teurer als im Imbiss, in dem mich das Gericht mit Suppe auch immerhin 20 € gekostet hat, kann das auch nicht werden.

Fazit? Note 3, Daumen weder hoch noch runter, sondern in der Mitte.

Vier Jahreszeiten

Jetzt werden Sie sicherlich sagen, ja, kenne ich. Aber der Titel des Rezeptes, sofern man das so nennen kann, ist in zweierlei Hinsicht zutreffend.

Eine leckere, frische Pizza

Zum einen habe ich heute einmal nicht meine eigene Küche mit der Zubereitung eines leckeren Gerichts in Anspruch genommen. Sondern ich habe die lokale Wirtschaft angekurbelt und in Gang gehalten. Das muss man ja von Zeit zu Zeit auch einmal machen. Also habe ich auf meinem Spaziergang durch meinen Stadtteil unterwegs in einem Imbiss eine Pizza geordert und mit nach Hause genommen. Bis ich zuhause war, war die Pizza natürlich kalt, aber das hatte ich mit eingeplant, denn ich habe sie dann abends für den Fernsehabend wieder in der Mikrowelle erhitzt.

Fast Food kann man das auch nicht nennen, denn die Pizza wurde im Imniss frisch zubereitet, wenn auch mit einfachen Zutaten.

Aber der Teig war frisch, ebenso wie die vier Hauptzutaten. Und ich habe sie in der Verpackung frisch in Empfang genommen.

Zurück zum Titel des Rezeptes. Ich habe eine Pizza Quattro Stagioni bestellt. Wer des öfteren Pizza isst oder kauft, weiß, dass das ins Deutsche übersetzt „Pizza Vier Jahreszeiten“ bedeutet. Und diese Pizza Quattro Stagioni hat traditionell in einem italienischen Restaurant diese vier Hauptzutaten: Schinken, Salami, Champignons und Artischocken. Dazu natürlich noch der Pizzaboden, die Tomatensauce, der Käse und diverse Gewürze.

Nun, der Imbiss ist sicherlich eine der preiswertesten Möglichkeiten, solch eine Pizza zu bestellen und zu essen, und die Gerichte dort sind eben somit preislich an der unteren Grenze. Was ich sagen will, ist, dass im Imbiss keine Artischocken für die Pizzen verwendet werden und somit gegessen werden können. Aus diesem Grund ist die gekaufte Pizza nur bedingt eine „Pizza Vier Jahreszeiten“, denn es fehlte eine notwendige Zutat. Aber der Inhaber des Imbiss ersetzte mir die Artischocken auf meinen Wunsch einfach durch frischen Knoblauch.

Und warum der Titel in zweierlei Hinsicht zutreffend ist, war allein dem Umstand zu verdanken, dass ich an diesem Tag nach meinem Spaziergang, als ich wieder zuhause war, etwas klassische Musik genossen habe und meine Nachbarn unter und über mir damit beschallt habe. Man gönnt sich ja sonst nichts. Und zwar waren es die „Vier Jahreszeiten“ von Vivaldi.

In Ermangelung eines Rezepts für die Zubereitung eines nicht stattgefundenen Gerichts und Essens gibt es hier nur zwei schöne Fotos von der gekauften Pizza. Und abschließend muss ich sagen, sie war richtig lecker!

Mit vier Zutaten

Geröstete Ente

Seealgen-Suppe

Und auf dem gleichen Spaziergang heute am Sonntag habe ich nicht nur unterwegs ein Bier gezischt, sondern auch einen kleinen Umweg zu einem Lieferservice und Mitnehm-Imbiss gemacht.

Es ist sicherlich das erste Mal seit etwa 5 Jahren, dass ich wieder einmal in einem Restaurant essen war bzw. einen Lieferservice, hier besser den Mitnehm-Imbiss, in Anspruch genommen habe. Im „Hong Kong Wok“ in Hamburg-Marienthal.

Eigentlich wollte ich im Imbiss selbst auch direkt essen, nur klappte dies zeitlich nicht mehr so recht, so dass ich mich entschied, das Gericht mit nach Hause zu nehmen und dort zu essen.

Als Vorspeise gab es eine Seealgen-Suppe. Und als Hauptspeise geröstete Ente mit verschiedenem Fleisch, Gemüse und Reis.

Bei der Suppe weiß ich nie so recht, ob der Koch des Imbisses die Brühe einmal am Tag selbst aus frischen Zutaten zubereitet. Oder ob dies eine Instant-Brühe ist wie die Brühe aus einem deutsche Gemüsebrüh-Pulver vom Discounter. Denn die Brühe, die er verwendet, wird vermutlich für fast alle Suppen

als Grundlage verwendet, so z.B. auch für eine Wantan-Suppe. Die Brühe, die als Basis der Suppe verwendet wird, steht in einem großen Topf auf dem Herd, jedoch werden einfach unterschiedliche Zutaten für einige Minuten darin in einem Sieb nur kurz gegart.

Ente, verschiedenes Fleisch, Gemüse und Reis

Die Hauptspeise war gut, aber nicht überwältigend. Aber sie hat gut geschmeckt. Es ist doch wirklich mal etwas anderes, wenn man sich selbst nicht überlegen muss, was man kochen will, und dies dann nicht auch selbst zubereiten muss. Es ist nett, dies einmal jemand anderen machen zu lassen, sich sozusagen im Sessel zurücklehnen kann und eben bekochen lässt.

So habe ich auf diese Weise meinen Restaurantgang an meinem Geburtstag im Juli nachgeholt. Damals wollte ich ursprünglich zu einem großen Restaurant in meinem benachbarten Stadtteil mit einem großen Biergarten gehen, dort essen und einige Bierchen zischen. Damals habe ich dies jedoch aus bestimmten Gründen verschoben. Und heute einfach nachgeholt.