Fettuccine mit Muscheln und grünem Spargel in Gewürzmarinade

Ab und zu bekommt man ein kleines Schnäppchen zu kaufen, auch wenn es ein Produkt als Konserve ist. Aber man bekommt es nicht überall und immer zu kaufen. Und ich greife dann eben einfach gern zu.



Mit Muscheln und grünem Spargel

Sie essen sicherlich auch gern Fisch. Oder Meeresfrüchte. Und gerade frische Muscheln sind eine Winterware, denn im heißen Sommer sind die Transportwege zu lang, die Muscheln würden dabei umkippen und verderben. Also kauft man eben auch einmal Muscheln in der Konservendose.

In diesem Fall in einer hellen Gewürzmarinade mit feiner Zitronenote. Dazu gibt es grüne, in kleine Stücke

geschnittenen, frischen Spargel, den ich nur in Butter brate. Als Sauce für die Fettuccine reicht die Gewürzmarinade der Muscheln, in die diese eingelegt sind. Will man die Sauce doch noch etwas verlängern, gibt man einen Schluck trockenen Weißwein zu Spargel und Muscheln.

Für 2 Personen:

- 230 g Muscheln nach Ceviche-Art (2 Packungen à 115 g)
- 500 g grüner Spargel
- 350 g Fettuccine
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 12 Min.



Leckere Fettuccine

Spargel putzen, harte Enden abschneiden und quer in kurze

Stücke schneiden.

Fettuccine in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 12 Minuten garen.

Parallel dazu Butter in einer Pfanne erhitzen und Spargel darin 6–8 Minuten kross anbraten. Die letzten Minuten die Muscheln mit der Gewürzmarinade dazugeben, vermischen und alles erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und abschmecken.

Fettuccine auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Spargel und Muscheln mit der Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Miesmuscheln



Leckere, frische Miesmuscheln

Essen Sie gerne Muscheln? Die kalte Jahreszeit ist ja auch Hauptsaison für Muscheln, so auch für Miesmuscheln. Denn in der wärmeren Jahreszeit überstehen diese den Transport nach Deutschland meistens nicht. Muscheln sind ja sehr anfällig für zu hohe Temperaturen und verderben dann sehr schnell.

Ein Haupterntegebiet für Miesmuscheln ist Nordfrankreich, dort vorwiegend die Bretagne oder die Normandie. Aber auch Miesmuscheln aus den Niederlanden erreichen unseren Markt. Und natürlich nicht zu vergessen die heimischen Muscheln aus Nord- und Ostsee.

Und Miesmuscheln sind in der kalten Jahreszeit so weit verbreitet, dass Sie sie nicht nur in ihrem Supermarkt, sondern auch im Discounter bekommen.

Beim Zubereiten von Miesmuscheln können Sie nichts falsch machen. Man verwendet meistens einen Sud aus Hälfte Gemüsebrühe und Hälfte trockener Weißwein. Und gart die Miesmuscheln 5 Minuten darin. Muscheln, deren Schale sich

nicht öffnen und die verschlossen bleiben, werden aussortiert, sie sind schadhaft und nicht essbar.



In einem Sud aus Brühe und Wein gegart

Wussten Sie auch, dass man zum Verzehr von Miesmuscheln kein Besteck braucht? Es gibt einen Trick, ohne die Hände zu benutzen und sich diese schmutzig zu machen. Sie puhlen als erstes aus einer Miesmuschel das Fleisch heraus und verzehren dieses. Dann verwenden Sie einfach die Schalen dieser Miesmuschel, um das Fleisch aus den restlichen Miesmuscheln herauszuholen. Einfach mit den beiden Schalen das Fleisch packen, zudrücken, herausziehen und verspeisen. Ein wirklich gelungener Trick.

Für 2 Personen:

- 2 kg Miesmuscheln (2 Packungen à 1 kg)
- 0,5 l Gemüsebrühe
- 0,5 l trockener Weißwein
- Salz

- Pfeffer

Zubereitungszeit: 5 Min.

Miesmuscheln unter fließendem, kaltem Wasser abspülen.

Brühe und Wein in einem Topf erhitzen, Miesmuscheln hineingeben, salzen und pfeffern und 5 Minuten garen.

Kochwasser abschütten.

Miesmuscheln auf zwei große, tiefe Teller verteilen und servieren.

Jeweils eine Schrippe oder getoastetes Toastbrot dazu reichen.

Garnelensuppe mit Gemüseeinlage



Mit Riesengarnelenschwänzen und Gemüse

Sie greifen sicherlich für Brühe oder Fond auch gern einmal zu einem Convenienceprodukt und nutzen nicht immer selbst zubereitete Brühe, die man dann ja auch gut portionsweise für solche Verwendungszwecke einfrieren kann. Man muss nicht unbedingt zu einer Brühe aus Pulver oder Würfel von namhaften Herstellern zurückgreifen, das ist meistens reine Chemie und nicht so sehr empfehlenswert.

Man kann bei solchen Convenienceprodukten durchaus einmal in der oberen Liga der Produkte spielen und einkaufen. Und kauft für den gewünschten Zweck einen fertigen Fond im Glas. Auch Convenience, aber hochwertig, etwas teuerer, aber mit Sicherheit sehr gut und lecker. Denn die Hersteller kochen für diese Fonds aus dem Glas tatsächlich frische Zutaten längere Zeit aus. Und mischen die Brühe nicht aus chemischen Zutaten zusammen.

So haben wir bei diesem Rezept eine Mischung aus einem hochwertigen Convenienceprodukt und sehr vielen frischen Zutaten. Das Ergebnis, das werden Sie sicherlich auch so

sagen, gibt Ihnen recht. Die Brühe ist lecker, gehaltvoll und schmeckt sehr kräftig nach Fisch. Und die Garnelen und die Gemüseeinlage passen gut dazu. Somit haben Sie in wenigen Minuten eine leckere Suppe mit Meeresfrüchten gezaubert.



Mit etwas frischer Petersilie

Für 2 Personen:

- 1 l Fischfond (2 Gläser à 500 ml)
- 225 g Riesengarnelenschwänze (TK-Ware, 1 Packung)
- ein Stück Aubergine
- ein Stück Pastinake
- ein Stück Hokkaidokürbis
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- ein wenig frische Petersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 8 Min.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und in kurze, feine Stifte schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Fond in einem Topf erhitzen. Gemüse darin bei mittlerer Temperatur 5 Minuten garen. Garnelen dazugeben und alles nochmals 3 Minuten garen. Petersilie dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und Suppe abschmecken.

Auf zwei tiefe Suppenteller verteilen. Servieren. Guten Appetit!

Was ist schwarzer Kaviar? Ein umfassender Leitfaden zur exklusivsten Delikatesse der Welt

Einleitung: Der Inbegriff von Luxus

Wenn man an den Inbegriff von luxuriöser Küche denkt, fällt einem oft schwarzer Kaviar ein. Bekannt für seinen exquisiten Geschmack und seine üppige Textur, ist schwarzer Kaviar eine Delikatesse, die von Feinschmeckern und Gourmets weltweit verehrt wird. Doch was genau ist schwarzer Kaviar? In diesem umfassenden Leitfaden gehen wir auf seine Herkunft, Arten und den Grund ein, warum er zu den exklusivsten Gourmet-Lebensmitteln der Welt gehört.

Was ist schwarzer Kaviar?

Definition

Schwarzer Kaviar sind die Rogen oder Fischeier bestimmter Störarten, die im Kaspischen Meer und im Schwarzen Meer heimisch sind. Dieser spezielle Kaviartyp ist bekannt für seinen einzigartigen, komplexen Geschmack und sein glänzendes Aussehen.

Historischer Kontext

Schwarzer Kaviar hat eine reiche Geschichte, die bis in die antiken Zivilisationen zurückreicht. Er war ein Symbol für Status und Prestige und wurde nur von Königen und Adligen verzehrt. Seine einzigartigen Attribute haben seine Exklusivität im Laufe der Jahre nur noch erhöht.

Arten von schwarzem Kaviar

Art	Herkunft	Merkmale
Beluga	Kaspisches Meer	Größte Eier, cremige Textur, milder Geschmack
Osetra	Kaspisches Meer	Mittelgroße Eier, nussiger Geschmack
Sevruga	Kaspisches Meer	Kleinste Eier, intensiver Geschmack, günstiger

Beluga Kaviar

Beluga-Kaviar ist die exklusivste Art und zeichnet sich durch die größten Eier und eine zarte, cremige Textur aus. Er ist bekannt für sein einzigartiges Schmelzen im Mund, das einen Geschmacksexplosion freisetzt.

Osetra Kaviar

Osetra-Kaviar stammt von einer anderen Störart und bietet mittelgroße Eier mit einem ausgeprägten nussigen Geschmack.

Sevruga Kaviar

Sevruga-Kaviar ist häufiger und günstiger, hat aber immer noch einen kräftigen, intensiven Geschmack.

Lemberg: Ein Synonym für Qualität

Wenn es darum geht, den feinsten schwarzen Kaviar zu erwerben, suchen Sie nicht weiter als Lemberg. Als etablierter Anbieter von Gourmet-Lebensmitteln bietet Lemberg eine breite Palette von Kaviararten, direkt aus dem Kaspischen Meer. Sie halten sich an die strengsten Qualitäts- und Nachhaltigkeitsstandards, um sicherzustellen, dass jede Dose Kaviar, die Sie kaufen, ein Luxuserlebnis an sich ist.

Wie genießt man schwarzen Kaviar?

Die richtigen Utensilien

Um seinen zarten Geschmack zu bewahren, sollte schwarzer Kaviar mit Utensilien aus Knochen, Horn oder Perlmutt verzehrt werden. Metallbesteck kann den Geschmack beeinträchtigen.

Pairing-Vorschläge

- Champagner: Eine klassische Kombination, die das Esserlebnis aufwertet.
- Wodka: Bietet einen neutralen Hintergrund und lässt den Geschmack des Kaviars zur Geltung kommen.
- Geröstete Blinis: Russische Minipfannkuchen, die eine subtile Basis bieten.

FAQ

Wie lange ist schwarzer Kaviar haltbar?

Die Haltbarkeit variiert je nach Art und Verpackung, liegt aber in der Regel zwischen einigen Wochen und ein paar Monaten.

Ist schwarzer Kaviar nachhaltig?

Es gibt nachhaltige Kaviaroptionen, die verantwortungsvolle Anbaumethoden nutzen. Überprüfen Sie immer die Zertifizierung, um Nachhaltigkeit zu gewährleisten.

Was kostet schwarzer Kaviar?

Die Kosten variieren je nach Art und Herkunft, beginnen jedoch in der Regel bei 50€ und können pro Unze über 500€ betragen.

Ist schwarzer Kaviar gesund?

Ja, schwarzer Kaviar ist reich an Omega-3-Fettsäuren, Vitaminen und Mineralstoffen, enthält jedoch auch viel Salz und Cholesterin.

Schlusswort: Ein unvergleichliches Erlebnis

Schwarzer Kaviar ist nicht nur ein Lebensmittel, sondern ein Erlebnis – ein Tanz von Aromen und Texturen, der jede kulinarische Unternehmung aufwertet. Das Verständnis seiner Arten, Herkunft und der richtigen Art, ihn zu genießen, verstärkt nur dieses luxuriöse Erlebnis. Wählen Sie Qualitätsanbieter wie Lemberg, um sicherzustellen, dass Sie das Beste erhalten, was diese exquisite Delikatesse zu bieten hat.

Ravioli in Hummer-Rotwein-Sauce



Mit leckerer Hummerbutter

Trinken Sie gerne Wein? Und haben Sie dabei gewisse Vorlieben? Entweder bevorzugen Sie Rotweine oder doch eher Weißweine? Oder schmecken Ihnen auch Roséweine, die ja auch aus roten Trauben gekeltert werden, nur im Gegensatz zu Rotwein ohne den Schalen- und Kerneanteil, der den Rotwein erst rot werden lässt? Roséweine sind ja gerade die von Frauen gern bevorzugte Weine.

Ich selbst weiche von diesem Genuss etwas ab, denn ich trinke schon seit Jahren keinen Alkohol. Was macht also ein ambitionierter Hobbykoch mit Weinen, die er gar nicht zu seinen Speisen trinkt? Natürlich, er verwendet sie zum Kochen.

Um es gleich klarzustellen, man verwendet entgegen der landläufigen Meinung zum Kochen keine billigen Weine oder sogar noch schlimmer ein Cuvée aus europäischen Weinen im Tetrapak. Fragen Sie einmal professionelle Köche, es muss gar nicht einmal der Sternekoch mit den zwei Michelinsternen sein. Sie werden unisono die Antwort erhalten, man kocht mit den Weinen, die man anschließend seinen Gästen auch zum Trinken serviert. Also mit guten Weinen aus guten Lagen und einer guten Herkunft. Und die natürlich auch preislich etwas in der gehobenen Klasse spielen. Das sind die richtigen Kochweine.

Ich beziehe meine Weine zum Kochen von diversen Onlineshops, bei denen man problemlos und einfach gute Weine beziehen kann. Die Bestellung, Abwicklung, Bezahlung und Lieferung erfolgt immer problemlos.

Es gibt ja diverse Weinanbaugebiete in der Welt, die einen guten Ruf haben und aus denen wirklich gute Weine stammen. In den letzten Jahren habe ich des Öfteren bei einem Onlineshop bestellt, der auf Premiumweine aus Südafrika spezialisiert ist und ein Sortiment von etwa 1.200 Weinen hat. Das Klima in Südafrika ist sehr gut und für den Anbau von guten Weinen wie geeignet. Und daher findet man dort auch die üblichen, gängigen, aber guten Weinsorten, die man bisher eher aus Frankreich oder Italien kennt. Wie einen guten Sauvigon, einen Chardonnay oder Shiraz.

Schauen Sie sich die Website des Shops gern einmal an. Sie können dort unter vielen Rebsorten, Weinanbaugebieten und Weinsorten wählen. Auch verschiedene Weinpakete oder Bioweine gehören zum Sortiment. Vor allem können Sie sich immer über die täglich neuen Angebote für gute, aber stark reduzierte Weine informieren. Um immer über die neuesten Angebote informiert zu sein, können Sie auch einen Newsletter abonnieren.

Ich habe für dieses Rezept auf einen Sauvignon zurückgegriffen. Alles in diesem Gericht wird nicht von Hand

auf zubereitet. So greife ich bei der Sauce auf eine Hummerbutter zurück und koche keinen Fond aus den Karkassen von Hummern, Meeresfrüchten oder anderen Meeresbewohnern. Aber es handelt sich um eine Hummerbutter eines namhaften, norddeutschen Herstellers und somit hat man damit auch den Garant für eine gute Qualität.

Und die Ravioli bereite ich auch nicht selbst zu, da würde ich für dieses recht schnelle Gericht doch stundenlang in der Küche stehen. Auch hier wird ein Produkt eines guten Herstellers gewählt, den sie aus der Fernsehwerbung kennen. Und der sein Produkt auch mit dem Untertitel „… und wie von Hand gemacht“ bewirbt.

Also durchaus Convenienceprodukte. Aber mit guter Qualität. Das sichert eine schmackhafte Mahlzeit. Und reduziert auch den Aufwand für dieses leckere Gericht auf einige Minuten. Was ja auch nicht von der Hand zu weisen ist. Wenn Sie Angehöriger der arbeitenden Bevölkerung sind, gehen Sie sicherlich mit mir konform.



Dazu ein Glas Sauvignon …
Für 2 Personen:

- 500 g Ravioli (mit Ricotta und Spinat gefüllt, 2 Packungen à 250 g)
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 4 EL Hummerbutter (Dose)
- Sauvignon
- 2 EL Frischkäse mit Kräutern
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 6 Min.

Lauchzwiebeln und Knoblauch putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 6 Minuten al dente garen.

Parallel dazu Butter in einem kleinen Topf erhitzen und das Gemüse darin kurz anbraten. Mit einem guten Schluck Rotwein ablöschen. Frischkäse dazugeben. Kräftig mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles verrühren und leicht köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Kochwasser der Pasta abgießen. Pasta zur Sauce geben. Alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce in zwei tiefen Nudeltellern anrichten.

Servieren. Guten Appetit!

Riesengarnelenschwänze mit Gemüse auf Spaghetti



Sauce „frei Schnauze“
Sie kreieren sicherlich ab und zu auch einmal Gerichte, die keinem Rezept entsprechen oder sonst auch nicht gerade bekannt oder gewöhnlich sind. Dann geht man am besten danach aus, was der Gefrier- oder Kühlschrank noch so hergibt.

In diesem Fall waren es in ersterem noch eine Packung Riesengarnelenschwänze und portionsweise eingefrorene Gemüsebrühe. Und in letzterem einige Gemüsesorten.

Da ist der Weg frei für ein Gericht mit Meeresfrüchten und Gemüse in einer leckeren Gemüsebrühe. Und als Sättigungsbeilage gibt es einfach Spaghetti dazu.

Das Ganze ist in weniger als 10 Minuten gegart, also ein schnelles Gericht, bei dem man einmal nicht viel Zeit in der Küche verbringen muss. So etwas gibt es ja auch, dass der

Terminkalender nicht viel Zeit für stundenlanges Kochen hergibt.

Für 2 Personen:

- 250 g Riesengarnelenschwänze (TK-Ware, 1 Packung)
- 10 Cherrydatteltomaten
- 1 Mini-Pak-Choi
- 1 Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 200 ml Gemüsefond
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- 375 g Spaghetti
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.



Mit leckeren Riesengarnelenschwänzen
Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen, kleinschneiden und auf mehrere Schalen verteilen.

Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Dann Garnelenschwänze dazugeben und mit anbraten. Schließlich noch Mini-Pak-Choi und Tomaten dazugeben.

Mit der Gemüsebrühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Kurz köcheln lassen.

Parallel dazu Spaghetti in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 9 Minuten garen. Kochwasser durch ein Nudelsieb abgießen.

Spaghetti auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Garnelenschwänze mit dem Gemüse und viel Sauce über die Pasta geben.

Servieren. Guten Appetit.

Riesengarnelenschwänze in Austernsauce auf Jasminreis



Mit leckeren Riesengarnelenschwänzen
Sie essen sicherlich auch gern asiatisch. Und sind für eine Anregung für eine tolle Sauce offen. Alternativ zu der in der asiatischen Koche oft verwendeten dunklen Sojasauce, die sehr würzig ist, kann man auch einmal zu einer Austernsauce greifen. Diese bringt Würze mit. Aber auch eine gewisse Sämigkeit, die von den Austern stammt. Auf diese Weise bekommt man eine leicht abgebundene Sauce.

Meeresfrüchte sind in der asiatischen Küche auch immer gern gesehen. Und so kommen hier Riesengarnelenschwänze in das Gericht. Und als Gemüse Lauchzwiebeln und Staudensellerie. Das Ganze bekommt etwas Schärfe durch rote Peperonis.

Als Sättigungszutat fungiert hier der Jasminreis.

Für 2 Personen:

- 8 EL Jasminreis
- 225 g Riesengarnelenschwänze (TK-Ware, 1 Packung)
- 4 Lauchzwiebeln

- einige Stängel Staudensellerie
- 4 Knoblauchzehen
- Austernsauce
- Fischsauce
- 1/2 Tasse Wasser
- 1 rote Peperoni
- Salz
- Sesamöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 12 Min.



Mit Austernsauce
Jasminreis in ausreichend kochendem Wasser 11 Minuten garen.

Parallel dazu Gemüse putzen und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Öl in einem Wok erhitzen und Gemüse und Garnelen darin einige Minuten pfannenrühren. Mit Fischsauce und Austernsauce ablöschen. Wasser hinzugeben. Gut verrühren und kurz köcheln lassen. Reis hinzugeben und alles gut vermischen.

Gericht auf zwei Schalen verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Eismeergarnelen in Cocktailsauce mit Spaghetti



Haben Sie auch ab und zu noch Vorräte in Ihrem Kühlschrank, bei denen Sie sich fragen, wie Sie sie aufbrauchen können? Gerade auch manchmal fertige Convenience-Produkte, die zwar industriell hergestellt sind und meistens auch Zusatzstoffe enthalten, aber die zu schade sind, als dann man sie einfach wegwirft?

Dann probieren Sie einmal dieses Rezept aus. Ich habe hier zum

einen frische Zutaten – die Eismeergarnelen, auch wenn es Tiefkühlware ist, und Spaghetti – und zum anderen Convenience-Produkte – Shrimps in Cocktailsauce und Zaziki – auf schmackhafte Art miteinander verbunden.

Die Shrimps in Cocktailsauce eignen sich ja eher für eine kleine Party mit Freunden und Bekannten oder auch für einen kleinen Snack vor dem abendlichen Fernseher, wenn Sie den Tag ausklingen lassen. Und auch die Zazikisauce ist da sicherlich für beides gut geeignet.

Aber die Shrimps in Cocktailsauce eignen sich eben auch dafür, eine Nudelsauce daraus zuzubereiten. Und ergänzt werden sie eben durch eine Packung Tiefkühl-Garnelen, die die Nudelsauce etwas verlängern. Und da Knoblauch gut zu Garnelen passt, habe ich auch hier nicht frischen Knoblauch geschnitten und zur Sauce hinzugegeben, sondern auf ein fertiges Zaziki zurückgegriffen, das ja auch viel Knoblauch enthält.

Sie bekommen damit eine leckere Nudelsauce mit Meeresfrüchten, die Sie einfach parallel zum Kochen der Spaghetti zubereiten, und das Gericht benötigt somit keine 10 Minuten an Garzeit. Clever und schnell, nicht wahr?

Für 2 Personen:

- 225 g Eismeergarnelen (1 Packung, TK-Ware)
- 200 g Shrimps in Cocktailsauce (1 Becher)
- 200 g Zaziki (1 Becher)
- 2 Portionen Spaghetti
- Salz
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Garzeit 9 Min.



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

Parallel dazu Öl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Garnelen darin kurz anbraten. Shrimps in Cocktailsauce und Zaziki dazugeben. Alles gut verrühren und kurz köcheln lassen.

Pasta durch ein Küchensieb abgießen, Kochwasser in einer Schüssel aber zurückbehalten.

Pasta in den Kochtopf zurückgeben. Garnelen mit der Sauce dazugeben. Alles gut vermischen.

Sollte die Sauce zu dickflüssig sein, einfach mit etwas Kochwasser verlängern.

Pasta mit Garnelen und Sauce auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Eismeergarnelen in grünem Thai-Curry mit Glasnudeln



Ein leckeres asiatisches Gericht mit Meeresfrüchten. Zu denen ich noch etwas Gemüse gebe. Als Beilage gibt es dünne Glasnudeln, die aber vor dem Servieren mit den Garnelen und der Sauce vermischt werden.

Die Sauce bilde ich aus einem grünen Thai-Curry. Beim Essen schmeckt man sofort die Note des in der Sauce verwendeten Zitronengrases heraus. Ebenso den Koriander und den Kreuzkümmel. Und natürlich lässt sich auch die Schärfe des Chili nicht leugnen.

Alles in allem eine schöne Variante, eine leckere asiatische Sauce zuzubereiten. Und diese industriell gefertigte Sauce

gibt es ja auch noch als rotes Thai-Curry. So kann man schön variieren.

Unbedingt zum Anbraten asiatisches Sesamöl verwenden, schon beim Erhitzen steigt der würzige, nussige Geruch in die Nase und bereitet Vorfreude für diese leckere, asiatische Gericht.

Für 2 Personen:

- 225 g Eismeergarnelen (1 Packung, TK-Ware)
- ein großes Stück Butternusskürbis
- 2 Mini-Pak-Choi
- 4 TL grüner Thai-Curry
- Fischsauce
- 1/2 Tasse Wasser
- 2 Portionen Glasnudeln (100 g)
- Sesamöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 5 Min.



Kürbis putzen, gegebenenfalls Kerngehäuse entfernen und in

kurze, dünne Stifte schneiden. In eine Schüssel geben.

Pak Choi putzen und quer in schmale Streifen schneiden. Ebenfalls in eine Schüssel geben.

Wasser in einem Topf erhitzen und Glasnudeln darin 5 Minuten ziehen lassen.

Parallel dazu Öl in einem Wok erhitzen und zuerst Kürbis anbraten und pfannenrühren. Dann Pak Choi und Garnelen dazugeben. Kurz pfannenrühren.

Eine guten Schluck Fischsauce hineingeben. Thai-Curry dazugeben. Mit dem Wasser ablöschen. Alles verrühren und kurz köcheln lassen.

Glasnudeln durch ein Küchensieb abgießen. Zu den Garnelen geben. Alles gut vermischen.

Gericht mit Sauce auf zwei tiefe Teller verteilen. Servieren. Guten Appetit!

Spaghetti mit Surimi in Kräuter-Sahne-Sauce

Ich habe einmal probeweise dieses Fisch- oder Meeresfrüchte-Produkt gekauft. Um damit eine leckere Sauce für Pasta zuzubereiten.



Braucht es für mich nicht …

Ich zitiere die Beschreibung auf der Verpackung: „Surimi-Garnelen-Imitat aus Fischmuskeleiweiß geformt, in Rapsöl mit Knoblauchgeschmack“.

Es handelt sich also um Shrimps-Imitate, die aus Fisch geformt werden.

Vom Geschmack her muss ich dazu folgendes schreiben: Es schmeckt weder nach Shrimps, noch nach Garnelen, noch nach Meeresfrüchten oder nach Fisch. Es hat eine kompakte Konsistenz wie Form- oder Füllmasse von z.B. Bratwürsten, nur viel feiner und nicht so stark gewürzt. Übertrieben könnte man sagen, es schmeckt nach nichts, bis auf eine geringe Würze. Laut Angabe auf dem Becher sind die Surimi aus Alaska-Seelachs und pazifischem Seehecht hergestellt.

Nach dem Zubereiten und Essen habe ich mich gefragt, wer braucht so etwas? Warum fängt man Fisch und verarbeite ihn als

Fischformbestandteile zu einem Imitat von Shrimps oder Garnelen? Die dann auch nicht einmal nach einem von beidem schmecken? Um die Meere nicht zu überfischen und nicht zu viele Shrimps oder Garnelen zu fischen? Aus nachhaltigen Argumenten und um dem Planeten etwas Gutes zu tun oder ihn zu retten? Aber man fängt dafür Fische und verarbeitet diese weiter! Mein Fazit ist dieses: Ich brauche so etwas nicht. Da kaufe ich mir lieber eine Tiefkühlpackung Shrimps oder Garnelen und bereite diese zu. Dann habe ich auch den vollen Meeresfrüchte-Geschmack im Essen.

Um die Sauce dann aber doch ein wenig aufzupeppen und ein brauchbares Ergebnis zum Essen zu erhalten, habe ich eine große Menge an frischen Kräutern mit dem Wiegemesser kleingewiegt und diese dann in die Sauce mit hinzugegeben.

Allerdings habe ich mich dann doch noch eines Besseren belehren lassen, als ich bei Wikipedia nach Surimi schaute. Und feststellen musste, dass Surimi eine lange, jahrhundertealte Tradition haben. Natürlich haben die Japaner dies wieder erfunden, wie so viele Dinge mit Produkten aus dem Meer. Ich fand daher bei Wikipedia den folgenden Hinweis:

„Surimi (japanisch„zermahlenes Fleisch“) ist eine feste Masse aus zerkleinertem Fisch. Vor etwa 900 Jahren wurde in Japan entdeckt, dass gehackter Fisch, mit Zucker gegart und geliert, haltbarer wird. Das Wort bezieht sich ursprünglich auf dieses Herstellungsverfahren. In Europa wird unter Surimi meist daraus hergestelltes Krebsfleischimitat verstanden.“

Also, entscheiden Sie selbst, ob Sie sich dafür begeistern können und Appetit auf solch ein Produkt haben.

Für 2 Personen:

- 400 g Surimi (2 Becher à 200 g)
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- 4 EL Crème fraîche

- 10 EL des Kochwassers der Pasta
- einige Zweige frischer Thymian, Salbei, Majoran und Oregano
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Parmigiano Reggiano
- 350 g Spaghetti

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min.| Garzeit 9 Min.



Sieht aber doch lecker aus

Kräuter auf einem großen Arbeitsbrett mit dem Wiegemesser kleinwiegen. Feste Stiele dabei entfernen.

Knoblauch schälen, mit einem großen Messer flachdrücken und kleinschneiden.

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

Parallel dazu Öl in einer Pfanne erhitzen.

Knoblauch darin andünsten.

Surimi dazugeben und erhitzen.

Sahne und Crème fraîche dazugeben.

Kräuter dazugeben.

Kochwasser der Pasta dazugeben und alles gut vermischen. Kurz köcheln lassen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Sauce abschmecken.

Pasta durch ein Küchensieb abschütten.

Pasta zur Sauce geben und alles gut vermischen.

Surimi mit Sauce und Pasta auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Pappardelle in Sahne-Sauce mit Nordseekrabben und Kapern



Leckere, sämige Sauce

Mit Sahne lässt sich eine leckere Sauce nicht nur für Fleisch oder Fisch zubereiten, sondern auch ganz einfach für Pasta, Reis oder Kartoffeln.

Hier wähle ich Pasta als Hauptzutat des Gerichts. Und zwar echte italienische Pappardelle, eine meiner Lieblings-Pasta.

Bei der Sauce gehe ich dieses Mal den eher fischigen Weg und verwende Nordseekrabben aus der Packung, die Sie bei jedem Discounter bekommen.

Dazu einige eingelegte Kapern. Und zusätzlich einige Teelöffel des Einlegewassers der Kapern, das der Sauce eine gewisse Säure verleiht.

Passend dazu noch einige Knoblauchzehen.

Gewürzt wird ganz nach der mengenmäßigen Hauptzutat für die Sauce einfach mit etwas Bratfisch-Gewürzmischung, da mache ich es mir zugegebenermaßen etwas einfach.

Aber die Sauce gelingt gut. Und wenn Sie die Sauce noch verlängern wollen, einfach einige Esslöffel des Kochwassers

der Pasta hinzugeben.

Für 2 Personen:

- 350 g Pappardelle
- 200 g Nordseekrabben (1 Packung)
- 4 TL Kapern (Glas)
- 4 TL Einlegewasser der Kapern
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Sahne
- 2 TL Bratfisch-Gewürzmischung
- Salz
- Butter

Zubereitungszeit: 7 Min.



Mit Nordseekrabben und Kapern

Pasta in leicht gesalzenem, kochendem Wasser 7 Minuten garen.

Knoblauchzehen schälen, mit einem großen Messer platt drücken und kleinschneiden.

Butter in einem kleinen Topf erhitzen.

Knoblauch, Krabben und Kapern kurz anbraten. Mit dem

Einlegewasser ablöschen.

Sahne dazugeben.

Mit der Gewürzmischung mischen.

Alles gut vermischen, abschmecken und kurz köcheln lassen.

Pasta aus dem Kochwasser herausheben, zur Sauce geben und alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce in zwei tiefe Schalen geben.

Servieren. Guten Appetit!

Pappardelle in Hummerbutter-Sauce mit Nordseekrabben



Mit viel Nordseekrabben

Hummerbutter hat zwei Vorteile: Sie lässt sich in der Dose im Kühlschrank sehr lange aufbewahren. Und man kann mit ihr die besten Suppen oder Saucen mit Fisch oder Meeresfrüchten zubereiten. Und die Zubereitung ist natürlich sehr einfach und gelingt eigentlich immer.

Hier gebe ich Nordseekrabben in die Hummerbutter. Die Krabben bekommen Sie bei jedem Discounter.

Die Sauce wird abgelöscht einmal mit Sahne. Und zum anderen mit etwas trockenem Weißwein verlängert.

Fertig ist eine leckere Sauce, die der Pasta beim Anrichten einen leicht rötlichen Touch verleiht.

Als Pasta gibt es echte italienische Pasta, und zwar Pappardelle.

Für 2 Personen:

- 350 g Pappardelle
- 200 g Nordseekrabben (1 Packung)
- 4 EL Hummerbutter
- 200 ml Sahne
- weißer Spätburgunder
- Salz
- weißer Pfeffer
- Zucker
- Butter

Zubereitungszeit: 7 Min.



Schöne, rote Sauce

Pasta in leicht gesalzenem, kochendem Wasser 7 Minuten garen.

Hummerbutter in einem kleinen Topf erhitzen.

Krabben hineingeben und kurz anbraten.

Mit Sahne und einem Schuss Weißwein ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Sauce abschmecken.

Pasta aus dem Kochwasser herausnehmen, in die Sauce geben und alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce in zwei tiefe Schalen geben.

Servieren. Guten Appetit!

Jasminreis mit Flusskrebsfleisch-Oliven-Hummer-Sauce



Sehr würzig und schmackhaft

Experimente beim Kochen und Backen können einem manchmal ein durchaus unbekanntes, neues, aber doch schmackhaftes Gericht bescheren.

Zumal ich bei diesem Gericht endlich einmal den beim Discounter gekauften Jasminreis zubereiten und servieren konnte, den er seit langem wieder einmal im Sortiment hatte.

Für die Sauce habe ich Hummerbutter verwendet. Sie bietet sich ja per se schon für die Zubereitung einer Sauce mit Fisch oder Meeresfrüchten an.

Daher habe ich als Zutat eine Packung Flusskrebsfleisch hinzugeben, das man eigentlich eher als abendlichen, kalten Snack vor dem Fernseher kennt.

Ebenso wie die eingelegten Oliven, die schon gewürzt und mariniert waren.

Alles zusammen ergibt eine schmackhafte Sauce mit vielen würzigen Zutaten, so dass man auch etwas zu Beißen hat.

Für 2 Personen

- 1 Tasse Jasminreis
- Salz
- 4 EL Hummer-Butter
- Soave
- 1 Packung Flusskrebsfleisch (200 g)
- 1 Packung eingelegte, gemischte Oliven (200 g)
- 2 Knoblauchzehen

Zubereitungszeit: 10 Min.



Leckeres Experiment

Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden.

Reis in der doppelten Menge Wasser, das leicht gesalzen ist, 10 Minuten garen.

Parallel dazu Hummer-Butter in einem kleinen Topf erhitzen.

Flusskrebsfleisch und Oliven dazugeben und erhitzen.

Knoblauch dazugeben.

Mit einem Schuss Soave ablöschen. Abschmecken.

Reis auf zwei Schalen verteilen und Krebsfleisch-Oliven-Mischung mit der Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Miesmuscheln in Hummer-Sauce mit Tomate-Rote-Beete-Gurke-Salat



Leicht rötlich durch die Hummer-Sauce

Mit Hummerbutter kann man schöne Saucen und Suppen zubereiten. Saucen für Fisch und Meeresfrüchte. Oder auch Surf’n’Turf,

also ein Gericht sowohl mit Fleisch als auch mit Fisch. Auch für Suppen ist Hummerbutter geeignet. So für Fisch- oder Meeresfrüchte-Suppen. Oder man kann sie auch für eine Bouillabaise verwenden und diese ein wenig abwandeln.

Man kann sie auch für eine einfache Sauce verwenden, um Miesmuscheln darin zu garen. Wie in diesem Rezept.

Ich habe einfach einige Esslöffel Hummerbutter verwendet, sie mit einem trockenen Weißwein verlängern und etwas nachgewürzt.

Dazu gibt es als Beilage einen frischen Salat.

Für 2 Personen

- 1 kg Miesmuscheln (2 Packungen à 500 g)
- 2 EL Hummerbutter
- Soave
- Salz
- Pfeffer
- 10 Kirsch-Tomaten
- ½ Salatgurke
- 2 vorgegarte Rote Beete
- Olivenöl
- Weißweinessig
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 5 Min.



Drei frische Zutaten

Tomaten und Gurke putzen und in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Rote Beete ebenfalls kleinschneiden. Dazugeben.

Mit Öl, Essig, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einer Schale ein Dressing zubereiten.

Über den Salat geben, mit dem Salatbesteck gut vermischen und 10 Minuten ziehen lassen.

Hummerbutter in einem Topf erhitzen.

Mit einem großen Schluck Soave ablöschen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Miesmuscheln dazugeben.

Zugedeckt 5 Minuten garen.

Miesmuscheln, die sich nicht geöffnet haben, aussortieren und wegwerfen. Sie sind meistens nicht genießbar.

Miesmuscheln auf wie tiefe Teller verteilen.

Salat in zwei Schalen geben. Dazureichen.

Servieren. Guten Appetit!

Miesmuscheln in Hummer-Sauce mit Tomate-Rote-Beete-Gurke-Salat



Leicht rötlich durch die Hummer-Sauce

Mit Hummerbutter kann man schöne Saucen und Suppen zubereiten. Saucen für Fisch und Meeresfrüchte. Oder auch Surf’n’Turf, also ein Gericht sowohl mit Fleisch als auch mit Fisch. Auch für Suppen ist Hummerbutter geeignet. So für Fisch- oder Meeresfrüchte-Suppen. Oder man kann sie auch für eine Bouillabaise verwenden und diese ein wenig abwandeln.

Man kann sie auch für eine einfache Sauce verwenden, um

Miesmuscheln darin zu garen. Wie in diesem Rezept.

Ich habe einfach einige Esslöffel Hummerbutter verwendet, sie mit einem trockenen Weißwein verlängern und etwas nachgewürzt.

Dazu gibt es als Beilage einen frischen Salat.

Für 2 Personen

- 1 kg Miesmuscheln (2 Packungen à 500 g)
- 2 EL Hummerbutter
- Soave
- Salz
- Pfeffer
- 10 Kirsch-Tomaten
- ½ Salatgurke
- 2 vorgegarte Rote Beete
- Olivenöl
- Weißweinessig
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 5 Min.



Drei frische Zutaten

Tomaten und Gurke putzen und in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Rote Beete ebenfalls kleinschneiden. Dazugeben.

Mit Öl, Essig, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einer Schale ein Dressing zubereiten.

Über den Salat geben, mit dem Salatbesteck gut vermischen und 10 Minuten ziehen lassen.

Hummerbutter in einem Topf erhitzen.

Mit einem großen Schluck Soave ablöschen.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Miesmuscheln dazugeben.

Zugedeckt 5 Minuten garen.

Miesmuscheln, die sich nicht geöffnet haben, aussortieren und wegwerfen. Sie sind meistens nicht genießbar.

Miesmuscheln auf wie tiefe Teller verteilen.

Salat in zwei Schalen geben. Dazureichen.

Servieren. Guten Appetit!

Miesmuscheln in Riesling-Sud mit Rucola-Rote-Beete-Gurke-

Salat



Lecker in Riesling gegart

Miesmuscheln sind Produkte für die kalte Jahreszeit. Denn sie reagieren auf Hitze sehr empfindlich und überstehen daher manchmal lange Transportwege nicht. Dies insbesondere, wenn sie von der Atlantikküste oder dem Ärmelkanal aus Frankreich geliefert werden. Transporte von den Muschelbänken an der Nordsee nach Hamburg sollten sie eventuell besser überstehen. Aber so gibt es diese Meeresfrüchte eben vorwiegend saisonal in der kalten Jahreszeit.

Ich kenne drei Vorgehensweisen, wie man Miesmuscheln zubereiten kann. Entweder man gart sie mit sehr kleingeschnittenem Gemüse in einem Gemüsesud. Oder man gart sie in einer Tomatensauce auf italienische Art, eventuell sogar mit Pasta. Oder man gart sie in Weißwein.

Also mögliche vierte Variante fällt mir noch ein, dass man sie auch in einer Hummer-Sauce garen kann, die man aus Hummerbutter zubereitet.

Bei diesem Rezept wähle ich Variante drei mit einer guten Menge Riesling. Ich verwende nichts weiter hinzu, also kein Gemüse oder ähnliches. Die Muscheln werden beim Garen einfach noch mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker gewürzt.

Dazu gibt es einen frischen Salat aus drei Hauptzutaten, nämlich Rucola, Rote Beete und Salatgurke.

Das Dressing dazu bereite ich klassisch aus Olivenöl, Weißweinessig, Salz, Pfeffer, Zucker und einem Päckchen Salatkräuter zu.

Schon hat man ein frisches, sehr schmackhaftes Gericht, das eigentlich jedem mundet.

Für 2 Personen

- 2 kg Miesmuscheln (2 Packungen à 1 kg)
- 125 g Rucola (1 Packung)
- 1 gegarte Rote Beete
- ½ Salatgurke
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 Päckchen Salatkräuter
- Riesling

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min.



Frischer Salat mit drei Zutaten

Rote Beete und Salatgurke putzen und in kleine Würfel schneiden.

Rucola, Rote Beete und Gurke in eine Salatschüssel geben.

Mit Olivenöl, Essig, Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und den Salatkräutern in einer Schale ein Dressing zubereiten.

Über den Salat geben und alles gut vermischen.

Riesling in einem großen Topf erhitzen.

Muscheln unter kaltem Wasser abspülen.

In den kochenden Riesling geben und zugedeckt 5 Minuten garen.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Muscheln auf zwei tiefe Teller verteilen.

Salat in zwei kleinen Schalen anrichten und dazu servieren.

Guten Appetit!