

Gegrillte Schweinshaxe mit Semmelknödeln



Grillhaxe, schön gegart, mit krosser Kruste

Die erste Grillhaxe, die ich zubereitet habe. Erst im Gemüsesud vorgegart, dann im Backofen in Bratenfond gebacken und anschließend unter dem Grill für eine knusprige Kruste gegrillt. Klassisch zubereitet mit Semmelknödeln.

Zutaten für zwei Personen:

- 1 Schweinshaxe (ca. 1,1 kg)
- 3 Zwiebeln
- 2 Wurzeln
- 1 Stange Lauch
- 2 Stängel Stangensellerie
- 2 Stücke Knollensellerie
- 150 ml trockener Weißwein
- $\frac{1}{2}$ l Bratenfond
- Salz

- Pfeffer
 - Butter
 - Öl
- 6 Semmelknödel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 2 Stdn. 50 Min.

Semmelknödel [frisch](#) zubereiten oder auf solche aus der Packung zurückgreifen und sie kurz vor Ende der Garzeit des Eisbeins nach Anleitung zubereiten.

Zwiebeln und Wurzeln schälen. Lauch, Stangen- und Knollensellerie putzen. Eine Zwiebel und ein Stück Knollensellerie in grobe Stücke, eine Wurzel in Scheiben, eine halbe Stange Lauch in Ringe und einen Stengel Staudensellerie klein schneiden. Wasser in einem großen Topf erhitzen, das Gemüse hinzugeben, dann salzen und die Haxe hinzugeben. Zugedeckt bei ganz geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

Danach die Haxe herausheben und abkühlen lassen. Den Gemüsesud nicht wegwerfen, man kann ihn noch auf die Hälfte reduzieren und für eine weitere Verwendung in Portionsbehältern einfrieren.

Backofen auf 200 °C vorheizen. Die Haut der Haxe mit einem Messer längs und quer ein wenig einschneiden, damit die Haxe nach dem Garen besser zu portionieren ist. Haxe mit Öl einpinseln und salzen und pfeffern. Restliches Gemüse kleinschneiden. Öl in einem Bräter erhitzen und das Gemüse darin gut anbraten. Mit Weißwein ablöschen und den Bratenfond dazugeben. Die Haxe hineinlegen und den Bräter zugedeckt für 1,5 Stunde auf mittlerer Ebene in den Backofen schieben. Die Haxe ab und zu mit der Bratensauce übergießen. Wenn die Sauce zu sehr reduziert, eventuell etwas Bratenfond oder Weißwein nachgießen.

Danach die Haxe herausnehmen und auf ein Backblech legen. Den Grill auf 240 °C schalten und die Haxe auf allen Seiten jeweils mehrere Minuten kräftig grillen, bis die Haut schön knusprig ist. Das Grillen und Aufknuspern kann sich etwas schwierig gestalten, da die Hautstellen der rundlichen Haxe meistens nicht ganz eben unter den Grill passen. Danach die Haxe warm stellen. Bratensauce durch ein Küchensieb passieren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit etwas kalter Butter binden.

Die Haxe zerteilen, auf zwei Teller geben, Semmelknödel dazu geben, Sauce darüber geben und servieren.

Nackensteaks mit Champignons und Feldsalat



Steak, Champignons, Salat

Dieses Mal etwas einfaches, zwei Nackensteaks, für das Entrecôte oder ein anderes edleres Steak reichte es nicht mehr. Dazu einige frische Champignons in einem braunen, stark reduzierten Sößchen. Und frischer Feldsalat.

Zutaten für 1 Person:

- 2 Nackensteaks
- 4 braune Champignons
- Gemüsefond
- Sahne
- Steakgewürz
- Salz
- Pfeffer

- 75 g Feldsalat
- 3 EL Condimento bianco
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Senf
- Zucker
- Salz
- Pfeffer
- frischer Schnittlauch

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Feldsalat putzen, unter fließendem, kaltem Wasser abspülen und in eine Schüssel geben. In eine Schale Essig, Öl und Senf geben und gut verrühren. Dann mit einer Prise Zucker, etwas Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Etwas frischen Schnittlauch kleinschneiden und in das Salatdressing verrühren.

Butter in einer Pfanne erhitzen und die beiden Nackensteaks auf jeweils beiden Seiten 1–2 Minuten kräftig anbraten. Herausnehmen, auf einen Teller geben, mit dem Steakgewürz würzen und mit Alufolie zugedeckt einige Minuten entspannen lassen. Noch etwas Butter in die Pfanne geben, die Champignons halbieren und in der Butter anbraten. Mit einem guten Schuss

Gemüsefond ablöschen und dabei die Röststoffe vom Boden der Pfanne lösen. Einen Schuss Sahne hinzugeben, alles verrühren und zu einem eingedickten Sößchen reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Nackensteaks auf einem Teller anrichten, die Champignons dazulegen und das Sößchen darüber geben. Das Salatdressing über den Feldsalat geben und dazu servieren.

Schweinerollbraten in Milch mit Schalenkartoffeln



Schweinerollbraten, Schalenkartoffeln, Steinpilzstücke und Sößchen

Manchmal passiert so etwas beim Zubereiten und Kochen. Man hat sich schon vor Tagen ein schönes Rezept herausgesucht oder überlegt, taut dann über Nacht den Braten auf für den

kommenden Tag und stellt dann vor dem Zubereiten entsetzt fest, dass der aufgetaute Braten ja noch 12 Stunden in einer Mischung aus Salz und braunem Zucker marinieren soll. So geht es eben manchmal. Da ich aber trotzdem noch kochen wollte, bekommt der Braten heute eben nur zwei Stunden Zeit, um mit der Salz-Pfeffer-Mischung eingerieben mit Alufolie umwickelt im Kühlschrank zu marinieren. Dann muss er eben soweit fertig sein.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 kg Schweinerollbraten
- 1 l Milch (3,5 % Fett)
- 1 TL getrockneter Estragon
- 1 TL Senfkörner
- 2 Lorbeerblätter
- 4 Wacholderbeeren
- 50 g Steinpilze
- 1 EL Salz
- 1 EL brauner Zucker
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- Olivenöl
- 8 weichkochende Bio-Kartoffeln

Zubereitungszeit: Marinierzeit 12 Std. | Garzeit 2 Std.

Salz und Zucker in einer Schale vermischen. Den Schweinerollbraten damit gut einreiben, dann den Braten mit Alufolie umwickeln und über Nacht im Kühlschrank marinieren – hier musste wie erwähnt mit 2 Stunden vorlieb genommen werden.

Steinpilze in grobe Stücke schneiden. Schweinerollbraten aus der Alufolie nehmen und mit etwas Küchenpapier abtupfen. In einem Bräter etwas Olivenöl erhitzen und den Braten auf allen Seiten scharf und kross anbraten. Gleichzeitig die Steinpilzstücke mit anbraten. Dann mit der Milch übergießen,

alle Kräuter hinzugeben und alles kurz aufkochen lassen. Backofen auf 120 °C Umluft erhitzen. Den zugedeckten Bräter für 2 Stunden auf mittlerer Ebene in den Backofen schieben, so wird der Schweinerollbraten innen saftig und rosé. Nach 1 Stunde den Braten wenden. Im Grunde ist dies eine Zubereitung wie nach der Niedrigtemperatur-Garmethode mit 60 oder 80 °C, denn bei 120 °C kocht auch die Sauce nicht. Und 2 Stunden Garzeit für einen Braten mit 1 kg wäre bei höherer Temperatur viel zu lange – bei dieser Zubereitung passt das jedoch sehr gut.

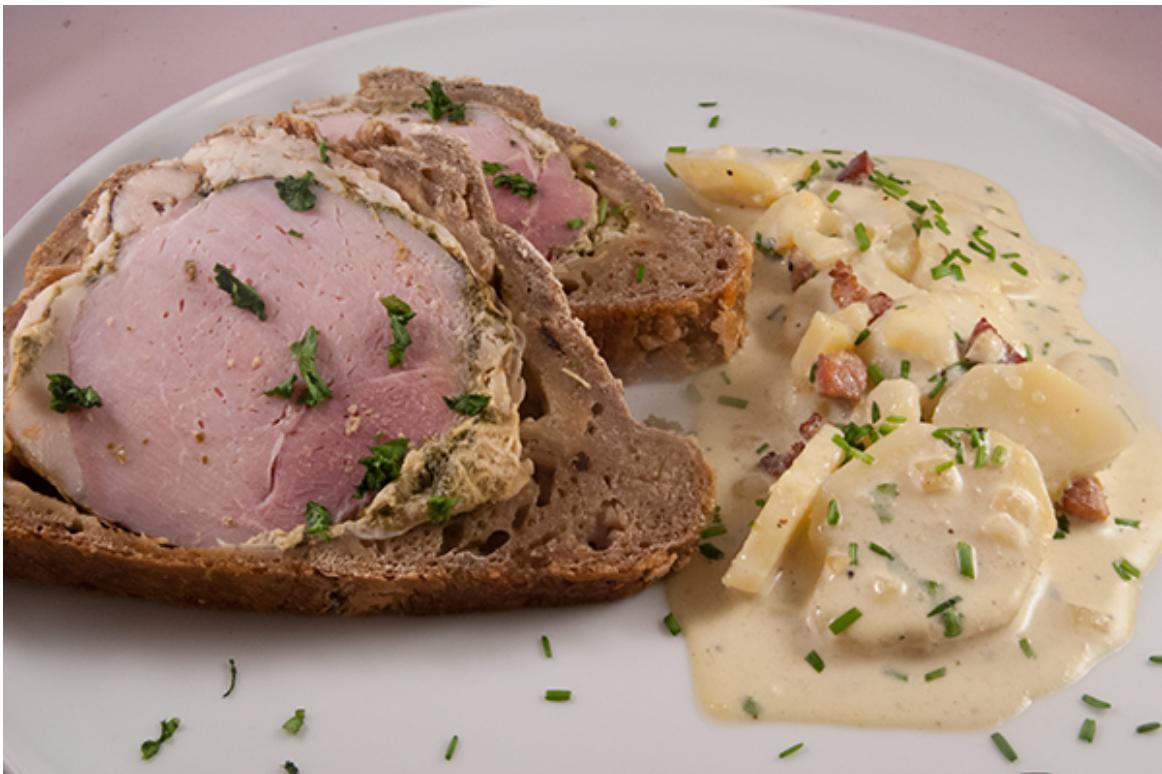
15 Minuten vor Ende der Garzeit die Kartoffeln in der Schale kochen.

Nach dem Garen den Braten aus der Milch nehmen und einige Minuten mit Alufolie bedeckt ruhen lassen. Die Sauce erst gut verrühren, da die Milch beim Garen zwar nicht ausflockt, aber sich noch einige Trübstoffe oder leichte Verklumpungen in der Milch bilden. Dann die Sauce entweder durch ein frisches Küchenhandtuch gießen, dadurch trennt man auch das zum Anbraten verwendete Olivenöl von der Sauce, oder durch ein feines Sieb. In letzterem Fall hat man aber das Fett in der Sauce. Oder gibt die Sauce in einen kleinen Topf, stellt ihn und auch den Braten in den Kühlschrank, schöpft am kommenden Tag das erkaltete und erhärtete Fett ab und serviert das Gericht erst dann. Auf alle Fälle aber unbedingt nach dem Filtern die Steinpilzstücke herausnehmen und wieder in die Sauce geben. Die Sauce mit etwas Butter binden und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell für eine kräftigere, würzigere Sauce etwas reduzieren. Die Milchsauce schäumt natürlich auf, man kann sie nur bei geringer Temperatur köcheln lassen. Sollte die Sauce doch etwas grieselig werden oder ein wenig ausflocken, dann nochmals durch ein sauberes Küchentuch geben, um eine klare, reinflüssige Sauce zu erhalten.

Den Braten aufschneiden, auf zwei Teller geben, die Kartoffeln dazugeben, großzügig von der Sauce mit den Steinpilzstücken

darüber verteilen und servieren.

Schweineschulter im Brotteig mit Kartoffelsalat mit Speck



Schweinebraten im Brotteig, mit Kartoffelsalat, beides hier in der kalten Variante

Dieses Rezept bedingt ein mehrstündigtes Vorbereiten, Garen, Backen und Zubereiten. Es ist also unbedingt notwendig, sehr früh vor dem Servieren anzufangen – oder man verteilt es auf zwei Tage und bereitet einige Dinge schon vor.

Für dieses Gericht eignet sich eine Schweineschulter oder ein Schweinebraten, nicht jedoch ein Schäufele. Denn dieses hat einen großen Knochen, der es natürlich unmöglich macht, den Braten im Brotteig warm oder kalt in Scheiben aufzuschneiden. Ebenso eignet sich kein Krustenbraten mit einer dicken

Schwarze dazu. Ich hatte jedoch nur einen solchen noch im Gefrierschrank und verhalf mir dadurch, dass ich einfach die Schwarze abschnitt und nur den Braten mit der Speckschicht verwendete. Um nichts zu vergeuden, habe ich die Schwarze – schön rautenförmig eingeritzt – beim Garen des Bratens im Brotteig einfach daneben schön kross im Backofen mitgegart.

Das Schweinenetz muss man beim Schlachter vorbestellen, denn es gehört nicht zum Standardsortiment eines Schlachters. Es ist ein netzartiges Fettgewebe aus dem Bauchfell von Schlachttieren und dient beim Garen sowohl zum Zusammenhalten von Gerichten als auch als Fettlieferant für das Gargut, damit dieses nicht zu trocken wird. Im Laufe des Garens löst es sich fast vollständig auf.

Ich hatte Probleme mit dem Brotteig. Es sollte eine Brotbackmischung sein. Die ich auch so kaufte. Die Brotbackmischung enthält untergemischt Sauerteig und Hefe, wie es sich bei einer Brotbackmischung gehört, deren Teig quellen und aufgehen muss. In den diversen Rezepten, die mir für „Braten im Brotteig“ vorlagen, stand, dass man den Brotteig nach Anleitung zubereiten solle, ihn dann aber fingerdick ausrollen und den Braten darin einschlagen solle. Nur, der Teig quillt aufgrund der Hefe, ist immer ein wenig flüssig und an ein Ausrollen ist da gar nicht zu denken.

Ich habe überlegt, wann ich einmal Brot, Kuchen oder anderes zubereitet habe, bei dem der Teig fest war und man ihn ausrollen konnte. Bei Brot und Kuchen fiel mir dazu gar nichts ein, diese Teige sind immer zähflüssig und bekommen erst durch das Backen im Backofen eine feste Konsistenz. Eingefallen sind mir nur Nudel- oder Pizzateig, die sich ausrollen lassen, aber ich wollte ja keinen „Braten im Pizzateig“ zubereiten.

Ich wollte dieses Rezept dennoch gern ausprobieren und habe dann daher zu einigen Notlösungen gegriffen. Ich habe den Teig schön quellen lassen, ihn etwa fingerdick auf einem mit Olivenöl besprayten Backblech ausgebreitet und dann etwa 50

Minuten im Backofen bei 100° C gebacken, wodurch zuviel Feuchtigkeit verdunstet ist und der Teig fester wird. Dann habe ich diese Teigplatte auf Aluminiumfolie gelegt, den Braten darauf gegeben, den Teig von beiden Seiten gut angepresst und den Braten somit damit umhüllt. Dann den Teig von außen noch ein wenig mit Olivenöl besprøyen, damit nach dem Einwickeln mit der Aluminiumfolie und dem darauffolgenden Garen im Backofen die Folie nicht am Brotteig festklebt. Mit der Aluminiumfolie eingewickelt bekommt das Ganze dann auch Halt. Diese vor dem Garen noch mehrere Male mit einem spitzen Messer einstechen, dass entstehender Dampf beim Garen entweichen kann.

Ich bin sehr daran interessiert, wenn andere Hobbyköche Erfahrungen gesammelt haben mit der Zubereitung und Handhabung eines Brotteigs für einen Braten.

Zutaten für 4 Personen:

Zutaten für den Kartoffelsalat

- 800 g festkochende Kartoffel
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Olivenöl
- 100 ml Gemüsebrühe
- 5 EL Condimento Bianco
- Salz
- Pfeffer
- 100 ml Olivenöl
- 1 Ei
- 1 TL Senf
- Salz
- 1 TL Crème fraîche
- 50 g durchwachsener Speck
- Olivenöl

- brauner Zucker
- Salz
- Pfeffer
- frische Petersilie
- frischer Schnittlauch

Zutaten für die Schweineschulter im Backteig

- 1 kg Schweineschulter
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 TL Pfefferkörner
- 4 Pimentkörner
- 3 Gewürznelken
- 3 große Lorbeerblätter
- 1 Brotbackmischung für ca. 750 g Roggenbrot
- 1 Schweinenetz
- 3 EL Senf
- $\frac{1}{2}$ Tasse kleingewiegte frische Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Majoran, Thymian)
- Backpapier oder Olivenöl-Spray

Zubereitungszeit Kartoffelsalat: Marinierzeit 1 Std. | Zubereitung 45 Min.

Zubereitungszeit Braten im Brotteig: Roggenbrot 3–4 Std. | Garzeit 30 Min. | Backzeit 70 Min.

Kartoffelsalat:

Kartoffeln schälen und 20 Minuten in kochendem Wasser garen. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen, klein schneiden und in einem kleinen Topf in Olivenöl glasig dünsten. Dann den Gemüsefond und Weißweinessig dazugeben, alles erhitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kartoffeln in Scheiben schneiden, in eine große Schüssel geben, die Essigmarinade darüber verteilen, vorsichtig mischen und etwa 1 Stunde marinieren.

Für die Mayonnaise das Öl mit dem Ei, dem Senf und einer Prise Salz in ein schmales Rührgefäß geben und mit dem Pürierstab mixen. Den Pürierstab dabei immer langsam von unten nach oben ziehen. Dann die Crème fraîche untermischen. Eventuell etwas Marinade vom Kartoffelsalat abgießen. Die Mayonnaise unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Speck klein schneiden. Olivenöl in einer kleinen Pfanne erhitzen, den Speck darin etwas kross anbraten und mit Salz, Pfeffer und ganz wenig Zucker würzen. Zum Kartoffelsalat hinzugeben und untermischen.

Wenn man den Kartoffelsalat lauwarm essen möchte, kann man die marinierten Kartoffelscheiben in einem heißen Wasserbad warm halten. Das ist jedoch wegen der Marinierzeit etwas umständlich. Einfacher ist es da, den fertigen Kartoffelsalat ganz kurz in der Mikrowelle zu erhitzen.

Vor dem Servieren noch mit den kleingewiegenen Kräutern garnieren.

Schweineschulter im Brotteig:

Den Brotteig nach Anleitung zubereiten. Beim zweiten Ruhenlassen des Hefeteigs an einem warmen Ort bietet es sich durchaus an, dies 2–3 Stunden zu tun, wodurch sich die Teigmenge fast verdoppelt.

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und vierteln. Pfeffer- und Pimentkörner und Nelken in einem Mörser kleinmahlen. In einem großen Topf 1 $\frac{1}{2}$ l Wasser zum Kochen bringen, das Gemüse, die Gewürze und die Lorbeerblätter hinzugeben und 5 Minuten köcheln lassen. Dann die Schweineschulter dazugeben – sie sollte mit Wasser bedeckt sein – und alles bei geringer Temperatur zugedeckt 30 Minuten köcheln lassen. Danach den Topf vom Herd nehmen und das Fleisch im Sud erkalten lassen.

Die frischen Kräuter kleinwiegen. Dann das Schweißennetz in lauwarmem Wasser waschen, trocken tupfen und auf einem großen Küchenbrett ausbreiten. Das erkaltete Fleisch mit dem Senf

einstreichen, großzügig mit den frischen Kräutern bestreuen und in das Schweinenetz einwickeln.

Auf einem zweiten großen Küchenbrett etwas Mehl verteilen und den Brotteig fingerdick darauf ausrollen. Klappt dies nicht, dann muss man sich mit irgendwelchen Tricks, wie ich sie anfangs beschrieben habe, aushelfen, eventuell erst die Feuchtigkeit im Teig im Backofen reduzieren und Alufolie verwenden. Auf ein Backblech alternativ entweder Backpapier legen oder das Backblech leicht mit Olivenöl einsprühen. Den Braten in den Teig einschlagen und mit der Teignaht nach unten auf das Backblech legen. Nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Den Backofen auf 230° C Umluft erhitzen und das Backblech mit dem Braten auf mittlerer Eben hineinschieben. Die Temperatur auf 200° C herunterschalten und den Braten 60 Minuten backen. Wenn man sich mit Alufolie beholfen hat, ist es hilfreich, diese nach der Backzeit zu öffnen und den Braten nochmals 10 Minuten backen zu lassen, damit der Brotteig auch außen etwas Farbe annimmt. Den Braten herausnehmen, in Scheiben schneiden und heiß zusammen mit dem Kartoffelsalat servieren. Der Braten kann am darauffolgenden Tag in Scheiben geschnitten auch kalt gegessen werden.

Fränkisches Schäufele



Das fränkische Schäufele ist das fränkische „Nationalgericht“ und ein Bratenstück aus der Schweineschulter mit Knochen und Schwarte. Es ähnelt einem normalen Krustenbraten, nur dass das Fleisch noch den Knochen enthält. Dieses Rezept ist kein Original-Rezept für die Zubereitung des Schäufels, da es abweichend davon vor der Zubereitung mit einer Zucker-Salz-Mischung eingerieben und marinierter wird. Aber dies gibt der Schwarte einen pikanten Geschmack. Und auch die Verfeinerung der Sauce am Ende der Zubereitung mit etwas Sahne ist im Original nicht unbedingt vorgesehen.

Das zweistündige Einweichen nur der – noch nicht eingeschnittenen – Schwarte sorgt dafür, dass sie beim Braten im Backofen schön „aufpoppt“ und kross und knusprig wird. Allerdings bleibt man beim letzten Braten im Backofen bei sehr hoher Temperatur am besten dabei, übergießt die Schwarte immer wieder mit der Saucenmischung und achtet jede Minute darauf, dass die Schwarte nicht zu dunkel wird und nicht verbrennt.

Beim Bier habe ich mich für eine Flasche Duckstein entschieden, das zwar in der Fachsprache „rotblondes Bier“

heißt, aber es ist in Eichenholzfässern gereift und hat im Glas eine braune Farbe. Man kann jedoch auch jedes andere dunkle Bier, Schwarzbier oder auch ein dunkles Hefeweizen für die Zubereitung verwenden. Am besten kauft man für die Zubereitung gleich zwei Flaschen davon. Eins für das Schäufele zum regelmässigen Übergießen. Und eines für den Koch, damit er bei Laune bleibt. ;–)

Zutaten (für 2 Personen):

- 750 g Schäufele
- 3 TL brauner Zucker
- 3 TL Salz
- 1 $\frac{1}{2}$ Zwiebeln
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 türkische Pepperoni
- 0,5 l [Bratenfond](#)
- 100–150 ml Wasser
- etwas Sahne
- 1 TL Kümmel
- 0,5 l dunkles Bier
- 1 TL Honig
- Salz
- Pfeffer
- Rapsöl
- 6 [Semmelknödel](#)

Zubereitungszeit: Marinierzeit 2 Stdn. | Einweichzeit 2 Stdn.
| Garzeit 3–4 Stdn.

Das Salz und den Zucker in einer Schale mischen. Das Schäufele damit von allen Seiten kräftig einreiben, in einen

Gefrierbeutel geben und im Kühlschrank 2 Stunden marinieren lassen. Dann das Schäufele herausnehmen und das Salz-Zucker-Gemisch abreiben.

Die Zwiebeln, Lauchzwiebel und Knoblauchzehen schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Pepperoni auch in grobe Stücke schneiden.

Die Schwarze des Schäufele mit einem sehr scharfen Messer rautenförmig einritzen. Dann das Schäufele von allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. In einem Bräter Rapsöl sehr stark erhitzen und das Schäufele von allen Seiten, auch ein wenig auf der Schwarze, anbraten. Das Gemüse hinzugeben und mit anbraten. Das Schäufele mit der Schwarze nach oben in den Bräter setzen. Mit dem Bratenfond und 2/3 des Wassers ablöschen. Den Kümmel hinzugeben.

Den Backofen auf 180° C Umluft erhitzen. Den zugedeckten Bräter auf mittlerer Schiene hineinschieben und die Temperatur annehmen lassen, bis das Innere köchelt. Dann auf 150° C herunterschalten und 3 $\frac{1}{2}$ bis 4 Stunden köcheln lassen. Das vorhandene dunkle Bier in ca. 7–8 Portionen aufteilen und alle 30 Minuten die Schwarze mit etwas dunklem Bier übergießen.

30 Minuten vor Ende der Garzeit die Semmelknödel zubereiten. Am besten gelingt dies, wenn sie schon vorbereitet wurden oder man eingefrorene Semmelknödel verwendet.

Nach dem Braten des Schäufels nun noch die Schwarze etwas krosser braten. Dazu den Honig mit etwas Salz und dunklem Bier in einer Schale verrühren. Den Backofen auf 250° C Oberhitze erhitzen, den Deckel vom Bräter nehmen, nur die Schwarze mit der Saucenmischung einreiben und den Bräter auf der untersten Schiene des Backofens hineinschieben und das Schäufele noch ca. 15 Minuten braten. Dabei alle paar Minuten die Schwarze mit der Saucenmischung einreiben und so die Schwarze kross und braun braten. Da die bisher entstandene Sauce bei dieser Hitze vielleicht zu sehr reduziert und zu kräftig wird, diese mit

dem restlichen 1/3 des Wassers aufgießen.

Dann das Schäufele aus dem Bräter herausnehmen und für 5–10 Minuten ruhen lassen. Die entstandene Sauce mit dem Gemüse in eine Fettrennkanne gießen und das Fett abschütten. Dann Sauce und Gemüse mit einem Pürierstab vermixen, damit die Sauce besser bindet. Wenn die Sauce durch den mitgebratenen Kümmel ein wenig bitter geworden ist, empfiehlt es sich, die Sauce mit etwas Sahne zu verfeinern.

Im Gegensatz zu einem reinen Krustenbraten hat man beim Aufschneiden und Zubereiten des Schäufels ein kleines Problem ... den längs verlaufenden Knochen. Dadurch kann man keine schönen Bratenfleischscheiben abschneiden, sondern schneidet immer auch ober- oder unterhalb des Knochens. Anyway, Fleisch mit krosser Schwarte auf einem Teller anrichten, einige Semmelködel dazugeben und alles kräftig mit der Sauce übergießen.

Bauernkotelett mit Fettrand auf Tagliatelle



Kotelett mit Tagliatelle und Sauce

Schnellschuss mit einem Kotelett zum Kurzbraten. Dieses Kotelett ist durch den Fettrand noch saftiger als ein normales Kotelett. Mit ein wenig Tagliatelle serviert, und Kotelett und Pasta mit Thymian-Curry-Sauce beträufelt.

Zutaten (für 1 Person):

- 1 Bauernkotelett, 275 g
- 4 cl Cognac
- Zitronensaft
- $\frac{1}{2}$ Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml Rinderfond
- einige Zweige frischer Thymian
- $\frac{1}{2}$ TL Hot Madras Curry Powder
- Salz
- Pfeffer
- Butter

- 100 g Tagliatelle

Zubereitungszeit: 20 Min.

Die Tagliatelle nach Anleitung zubereiten.

Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und klein schneiden. In einem kleinen Topf in Butter anbraten und glasig dünsten. Kleingewiegt Thymian und das Curry hinzugeben. Mit dem Rinderfond ablöschen und ein wenig köcheln lassen.

Kotelett auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Der Fettrand muss nicht eingeschnitten werden, man kann das Kotelett im Ganzen braten. In einer Pfanne in Butter bei mittlerer Temperatur auf beiden Seiten jeweils 3 Minuten anbraten. Mit dem Cognac ablöschen und flambieren. Die Sauce hinzugeben und in der Pfanne erhitzen. Nochmals abschmecken, sollte die Sauce zu kräftig sein, mit etwas Wasser verdünnen.

Kotelett und Tagliatelle auf einem großen Teller anrichten und großzügig die Sauce darüber verteilen. Das Kotelett mit etwas Zitronensaft beträufeln.

Asiatisch marinierte Schweinerückensteaks mit Tomaten-Paprika-Feta-Salat



Zweierlei marinierte Steaks mit Salat und Vinaigrette

Auch im zweiten Jahr meines Foodblogs geht es munter weiter. Mein nächstes Kochbuch, das im Sommer 2013 vermutlich zunächst als PDF-eBook erscheint, bevor es in den Druck geht, wird den Titel „Auf unterschiedliche Art“ tragen. Denn ich bereite in diesem Kochbuch eine große Anzahl von gewöhnlichen oder ungewöhnlichen Gerichten in unterschiedlichen Arten zu – von zweifach bis fünffach. Also für das jeweilige Grundgericht mehrere Arten der Zubereitung.

Dies versuche ich auch bei diesem Rezept, indem ich die Schweinerückensteaks in zwei unterschiedlichen Arten zubereite. Ich teile sie in zwei Portionen, mariniere sie mit unterschiedlichen Marinaden, brate sie dann aber gleichfalls

in der Pfanne an und serviere sie mit Salat.

Zutaten (für 2 Personen):

- 5 kleine Schweinerückensteaks, etwa 500 g
- 100 ml Gemüsefond

Zutaten für Marinade I (mild):

- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 TL scharfer Senf
- 1 EL [Black Bean Sauce](#)
- 1 EL [Teriyaki-Sauce](#)
- 1 EL [helle Soja-Sauce](#)

Zutaten für Marinade II (scharf):

- 1 kleine Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL [Sambal Manis](#)
- 1 EL [Sambal Brandal](#)
- 1 EL [dunkle Soja-Sauce](#)

Zutaten für den Salat:

- 2 Tomaten
- 1 Paprika
- 150 g Feta

Zutaten für die Vinaigrette:

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Lauchzwiebel
- 1 EL [Crema di Balsamico bianco](#)
- 1 TL trockener Weisswein
- 3–4 EL weisser Joghurt (3,5 % Fett)
- 1 EL Wasser
- 1 TL Senf

- $\frac{1}{4}$ Zitrone (Saft)
- 3 EL Olivenöl
- einige Zweige frischer Thymian
- einige Zweige frischer Oregano
- einige Zweige frische Petersilie
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Std. | Marinierzeit 12 Std. | Garzeit 3 Min.



Steaks in zwei Marinaden eingelegt – Marinade I (mild) links, Marinade II (scharf) rechts

Für die beiden Marinaden jeweils Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und klein schneiden. Jeweils in eine kleine Schüssel geben, die dann noch die Steaks aufnehmen können. Dann die jeweiligen Zutaten dazugeben und alles gut verrühren. Entweder jeweils 2 $\frac{1}{2}$ Steaks oder drei kleine und zwei große Steaks auf die beiden Schüsseln verteilen. Die Steaks gut in die Marinade hineintunken und mehrere Male wenden, dass sie die Marinade von allen Seiten gut annehmen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Für die Vinaigrette die Zwiebel, Knoblauchzehe und Lauchzwiebel schälen und kleinschneiden. Die frischen Kräuter kleinwiegeln. Alles in eine Schüssel geben. Weissweinessig, Weisswein, Senf, Wasser, Joghurt, Zitronensaft und Olivenöl hinzugeben und alles gut verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und eine halbe Stunde ziehen lassen. Währenddessen die Tomate, die Paprika und den Feta in kleine Würfel schneiden und in einer Schüssel vermischen.

Butter in einer großen Pfanne erhitzen und die Steaks jeweils eine bis maximal zwei Minuten von beiden Seiten anbraten. Darauf achten, dass die Marinade oder das kleingeschnittene Gemüse in der Marinade nicht zu sehr verbrennt, weil dies die Sauce, die noch hergestellt werden soll, zu bitter macht. Die Steaks auf zwei Tellern anrichten. Die in der Pfanne verbliebene Marinade mit dem Gemüsefond ablöschen. Die Bratreste vom Boden der Pfanne mit dem Kochlöffel gut ablösen. Durch ein Sieb in eine kleine Schüssel geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und ein wenig davon über die Steaks verteilen. Neben den Steaks den Salat anrichten und jeweils gut 2–3 Esslöffel Vinaigrette darüber geben.

Schweinekrustenbraten in Salbei-Kapern-Sauce mit Spargeln und Kartoffeln



Schweinekrustenbraten mit Spargeln und Kartoffeln, mit Sauce drapiert

Der Schweinekrustenbraten war noch von der 12-kg-Fleischlieferung meines Lebensmittel-Onlinehändlers übrig und lag im Gefrierschrank. Die Fettkruste in schöne Rechtecke geschnitten und alles kross angebraten, ergibt dies einen leckeren Braten. Die Sauce aus dem Bräter ist eventuell noch Verbesserungswürdig, aber in der Zusammenstellung von Braten, Kartoffeln, Spargel und Sauce ergibt alles ein wirklich schmackhaftes, harmonisches Essen.

Zutaten (für 3 Personen):

- 1 kg Schweinekrustenbraten
- 4 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- ein großer Schuss trockener Weisswein
- 500 ml Gemüsefond
- 1 TL Crema di Balsamico bianco
- 1 TL Aceto Balsamico di Modena
- 10 frische Salbeiblätter

- 30 g Kapern
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Rapsöl
- 1,5 kg Kartoffeln
- 1,5 kg Spargel
- einige frische Salbeiblätter zum Garnieren

Zubereitungszeit: 1 $\frac{1}{2}$ Stdn.

Beim Krustenbraten die 1–2 cm dicke Fettkruste mit einem großen, sehr scharfen Messer mehrmals längs und mehrmals quer in kleine Rechtecke schneiden. Schalotten und Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Rapsöl in einem Bräter sehr heiß erhitzen, bis es fast raucht. Den Krustenbraten erst 2–3 Minuten schön kross auf der Kruste anbraten, dann ebenso lang auf allen anderen Seiten. Aus dem Bräter nehmen und das Gemüse im Öl anbraten. Dabei die vom Anbraten des Bratens entstandenen Röststoffe auf dem Boden des Bräters gut mit dem Kochlöffel ablösen. Mit dem Weisswein ablöschen, den Essig hinzugeben und auch den Fond. Währenddessen den Braten von allen Seiten mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und in die Sauce zurücklegen. Die Salbeiblätter und Kapern hinzugeben. Die Sauce zum Kochen bringen.

Währenddessen den Backofen auf 200° C Umluft erhitzen. Den Bräter zugedeckt auf mittlerer Ebene hineinschieben und den Inhalt etwa 10 Minuten die Hitze annehmen lassen und zum Köcheln bringen. Dann auf 160° C herunterfahren und 45 Minuten garen.

30 Minuten vor Ende der Garzeit die Kartoffeln und die Spargel schälen. Die in grobe Stücke geschnittenen Kartoffeln ca. 20 Minuten und dann die ebenfalls in Stücke geschnittenen Spargel

ca. 8 Minuten in jeweils einem Topf mit kochendem Wasser garen.

Die Sauce im Bräter kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Krustenbraten in etwa 6 Scheiben schneiden und jeweils zwei davon auf einem großen Teller anrichten. Kartoffel- und Spargelstücke dazulegen. Großzügig mit der Sauce übergießen und die mitgekochten Salbeiblätter und Kapern darauf anrichten. Mit einigen frischen Salbeiblättern garnieren.

Gefüllte Schnitzel mit Pesto und Parmesan auf Gemüse



Gefülltes Schweineschnitzel mit Gemüse und Bratensauce

Für die Schweineschnitzel kann man auch 800 g Schweineoberschale kaufen und die Schnitzel selbst zuschneiden. Die Oberschale ist ein Bratenfleisch aus der

Keule der Hinterläufe, das für Schnitzel, Cordon Bleu und Geschnetzeltes verwendet wird. Oder im Ganzen als Braten. Aber die Schweineschnitzel kann man natürlich genausogut fertig zugeschnitten kaufen.

Auch die Spinatpesto kann man mit frischem Spinat, Nüssen, Parmesankäse, Knoblauch und Olivenöl selbst zubereiten. Ich habe bei diesem Rezept jedoch auf fertiges Spinatpesto aus dem Glas zurückgegriffen.

Zutaten (für 3 Personen):

- 3 große Schweineschnitzel
- 120 g Spinatpesto (aus dem Glas)
- 100 g Parmesan
- Salz
- Pfeffer
- 9–10 mittelgroße Kartoffeln
- 3 Paprikaschoten
- 6 Karotten
- 9 kleine Zwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- 1 l Gemüsefond

Zubereitungszeit: 1 $\frac{1}{2}$ Std.



Die mit Pesto und Parmesan gefüllten und bridierten Schnitzel

Die Schweineschnitzel jeweils auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Auf jeweils einer Seite großzügig das Pesto mit einem Teelöffel aufstreichen. Parmesan hobeln oder in dünne Scheiben schneiden. Jeweils eine Hälfte längs einer Schnitzelseite mit den Parmesanscheiben belegen. Die Schnitzel längs zuklappen und mit Zahnstochern bridieren.



Das kleingeschnittene Gemüse

Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und in kleine Stücke schneiden, dabei die Knoblauchzehen ganz lassen. Paprikaschoten ebenfalls in kleine Stücke schneiden.

Die gefüllten Schweineschnitzel nebeneinander in einen Bräter legen, das kleingeschnittene Gemüse drum herum hinzugeben und mit dem Gemüsefond auffüllen.

Backofen auf 180° C vorheizen und den Bräter für eine Stunde auf mittlerer Ebene in den Backofen schieben.

Jeweils ein gefülltes Schweineschnitzel auf einem großen Teller anrichten, die Zahntöchter entfernen, von dem gegarten Gemüse daneben geben und großzügig Bratenfond darüber geben.

Rückensteaks in Senf-Sauce mit Pommes Frites



Drei Schweinerückensteaks mit viel Senf-Sauce und Pommes Frites

Erneut etwas für Fleischungrige, diesmal ein klein wenig aufwändiger, da mit einer Senf-Sauce.

Zutaten (für 1 Person):

- 3 kleine Schweinerückensteaks (ca. 250 g)
- Schweineschmalz
- $\frac{1}{2}$ große Gemüsezwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 10–20 Pinienkerne
- ein Schuss trockener Weisswein
- 2 EL mittelscharfer Senf
- 100 ml Sahne
- 0,4 cl Cognac
- einige Zweige frischer Kerbel

- Salz
- Pfeffer
- Butter
- eine Portion Pommes Frites
- etwas frischer Schnittlauch

Zubereitungszeit: 20 Min.

Fett in der Friteuse erhitzen. Gemüsezwiebel und Knoblauchzehen schälen und in dünne Streifen schneiden. In einer kleinen Pfanne Butter erhitzen und das Gemüse mit den Pinienkernen darin anbraten. Wenn das Gemüse ein wenig kross ist, mit dem Weisswein und dem Cognac ablöschen. Die Sahne hinzugeben, dann den Senf und den kleingewiegten Kerbel. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei geringer Hitze etwas köcheln lassen.

Pommes Frites in der Friteuse frittieren, das dauert etwa 12–15 Minuten. Währenddessen in einer großen Pfanne Schweineschmalz erhitzen und die ungewürzten Steaks auf beiden Seiten etwa 2–3 Minuten kross anbraten.

Die Steaks auf einem Teller anrichten und mit Salz und Pfeffer würzen. Pommes Frites daneben geben und salzen. Die Senf-Sauce nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken und großzügig über die drei Steaks verteilen. Mit kleingeschnittenem Schnittlauch garnieren.

Wenn von der Senf-Sauce übrig bleibt, kann man sie wunderbar am darauffolgenden Tag erhitzen und mit Pasta servieren.

Knoblauch-Steaks



Drei Schweinesteaks, mit gebratenem Knoblauch drapiert

Etwas für die Schnellen und Fleischhungrigen.

Zutaten (für 2 Personen):

- 6 kleine Schweinerückensteaks (ca. 550 g)
- 12 Knoblauchzehen
- Schweineschmalz
- Butter
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: 15 Min.

Knoblauchzehen schälen, in dünne Scheiben schneiden und in einer kleinen Pfanne in Butter leicht kross anbraten.

Währenddessen in einer großen Pfanne Schweineschmalz erhitzen und die Rückensteaks ungewürzt – der Pfeffer würde sonst beim

Anbraten verbrennen – darin von beiden Seiten jeweils etwa 2–3 Minuten anbraten.

Die Rückensteaks auf zwei großen Tellern anrichten, mit frischem Salz und Pfeffer würzen und auf alle Steaks ausreichend Knoblauchscheiben geben. Noch mit etwas frischen Basilikumblättern garnieren.

Gegrillte Schälrippchen mit Bohnen-Erbsen-Linsen-Salat



Gegrillte Schälrippchen mit Salat

Ich habe das erste Mal den Versuch gewagt und frische Lebensmittel online bestellt – bei lebensmittel.de. Da ich nur meinen Fleischvorrat auffüllen wollte und es sich auch lohnen sollte, bestellte ich gleich 12 kg Fleisch für ca. € 80,–. Das Fleisch wurde nach zwei Tagen in einem gekühlten Karton

geliefert. Das Verkaufserlebnis ist ein anderes, als wenn ich vor der Frischfleischtheke beim Discounter oder Schlachter stehe, mir die Ware anschauen kann und sage, „Packen Sie mir davon 1 kg ein!“. So wurde der Schweinekrustenbraten merkwürdigerweise geräuchert geliefert. Und statt der bestellten Schweineknochen, mit denen ich einen Fond herstellen wollte, kamen 1 kg Schweine-Schälrippchen an. Das restliche Fleisch war aber akzeptabel und frisch, da in Folie eingeschweisst. Mein Gefrierschrank platzt seitdem aus allen Nähten.



Fünf rohe Schälrippchen

Was bot sich nun an, mit den Schälrippchen zu machen? Genau: Grillen. Ich bin zwar im Besitz eines Grills, aber habe weder Balkon noch Terrasse noch Gartengrundstück zum Grillen. Also war damit nichts. Dann dachte ich: Kurz und schmerzlos, marinieren, auf dem eingeölten Backblech im Backofen garen, kurz mit dem Backofengrill grillen und leckeren Salat dazu zubereiten.

Zutaten (für 2 Personen):

- 1 kg Schweine-Schälrippchen
- 200 g Schnittbohnen
- 200 g getrocknete Erbsen
- 200 g rote, geschälte Linsen
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- viele frische Kräuter (Kerbel, Schnittlauch, Petersilie)

Zutaten für die Marinade:

- 1 TL dunkle Sojasauce
- 1 TL Worcestershiresauce
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- 1 TL Pul biber
- Salz
- 2 EL Olivenöl

Zutaten für die Salatsauce:

- Crema di Balsamico bianco
- Weisswein
- Senf
- Olivenöl
- Zitronensaft
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 24 Std. | Garzeit 20 Min.
| Grillzeit 10 Min.

Zuerst den Salat vorbereiten. Die getrockneten Erbsen brauchen im kochenden Wasser am längsten, ca. 1–1 $\frac{1}{2}$ Std. Die in Stücke geschnittenen frischen Bohnen 30 Min. Und die geschälten roten Linsen ca. 10–15 Minuten. Und dann muss das Gemüse ja schließlich noch abkühlen, weil es ein Salat werden soll.

Dazu gibt es drei Varianten:

1. Gemüse kochen, etwa 1 Stunde bei Zimmertemperatur abkühlen lassen und den Salat lauwarm zubereiten. Auch schmackhaft.
2. Das gegarte Gemüse in immerhin drei Töpfen im Kühlschrank für zwei Stunden herunterkühlen. Das kann zum einen Platzprobleme geben, zum anderen soll man eigentlich keine Töpfe mit heißem Gargut direkt in den Kühlschrank stellen, weil dieser sehr viel Energie aufwenden muss, die Hitze des Garguts nach außen zu transportieren und das Gargut zu kühlen.
3. Ganz entspannt das Gemüse am Tag zuvor zubereiten. Eine Stunde bei Zimmertemperatur abkühlen lassen, dann in den Kühlschrank stellen und am darauffolgenden Tag verarbeiten. Das ist entspannender.



Gekochte Bohnen (oben), gekochte getrocknete Erbsen (links) und gekochte, leicht zerfallene Linsen (rechts)

Das Gemüse für den Salat nach einem entsprechenden Zeitplan kochen. Achtung: Die roten geschälten Linsen zerfallen sehr leicht, wenn sie zu lange gekocht werden.



Die Schälrippchen mariniert auf dem geölten Backblech

Wenn das Gemüse vorbereitet ist, die folgenden Schritte unternehmen: Zuerst die Marinade für die Schälrippchen zubereiten. Die Sojasauce, Worcestershiresauce, den Senf, den Honig, das Pul biber und das Olivenöl in einer kleinen Schüssel verrühren und kräftig mit Salz abschmecken. Die Schälrippchen damit einpinseln oder mit einem Teelöffel damit beträufeln. Ein Backblech mit ein wenig Olivenöl beträufeln. Den Backofen auf 180° C Umluft vorheizen. Hat der Backofen die entsprechende Temperatur erreicht, die marinierten Schälrippchen auf das Backblech geben und dieses auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben. 20 Minuten garen lassen.

Das Dressing zubereiten. In einer kleinen Schüssel den Weiswein-Balsamicoessig mit etwas Weisswein, Senf, Olivenöl und etwas Zitronensaft verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Viel frisches Kraut

Die Schalotten, Knoblauchzehen und Lauchzwiebeln schälen und kleinschneiden oder auch in Scheiben schneiden. Die frischen Kräuter kleinwiegen. Alles zusammen mit den Bohnen, Erbsen und Linsen in einer großen Schüssel vermischen. Das Dressing daraufgeben.



Der Salat mit Kräutern und Schalotten, Knoblauch und Lauchzwiebeln kur vor dem Anmachen mit dem Dressing

Bei den Schälrippchen nach dem Garen im Backofen den Herd von 180° C Umluft auf 180° C Grill umschalten und die Schälrippchen noch 10 Minuten mit dem Obergrill grillen.



Die gegarten und gegrillten Schälrippchen

Aus dem Backofen herausnehmen, auf zwei Tellern anrichten und den Salat hinzugeben. Wenn Schälrippchen übrig bleiben, kann man diese am kommenden Tag auch noch kalt essen.

Schweinerollbraten mit Specksemmelknödel



Aufgeschnittener Schweinerollbraten mit Specksemmelknödel, mit Schnittlauch garniert

Ein klassisches Gericht. Wie prädestiniert als Sonntagsessen: Braten, Knödel und Sauce. Mutter kocht, um 12 Uhr werden alle zu Tisch gerufen und Vater schneidet den Braten auf und bekommt natürlich als Familienoberhaupt das größte Stück Fleisch. Nein, letzteres ist natürlich heute nicht mehr so, aber im Kaiserreich vor hundert Jahren war das noch an der (sonntäglichen) Tagesordnung. Aber da wurde ja der Vater auch gottgleich als Oberhaupt der Familie angesehen und alle anderen Personen hatten sich zu fügen, genauso wie dies als Parallelen für den Kaiser im Reich und seine Untertanen galt.

Heute sind die Zeiten zum Glück anders und so gibt es für mich als alleinstehendem Single – das hätte es im Kaiserreich gar nicht gegeben – drei Tage lang Schweinerollbraten, und das nicht mittags um 12 Uhr – wenn ich Nachschichten für Kunden mache und erst um 3 oder 4 Uhr ins Bett gehe, stehe ich zu dieser Zeit erst auf –, sondern abends um 20.15 Uhr beim abendlichen Spielfilm. Auch das alles hätte es im Kaiserreich gar nicht gegeben. „*O tempora, o mores!*“ (Cicero)

Zutaten (für 3 Personen):

- 1 kg Schweinerollbraten
- 1 l (Gemüse-)Fond
- ein Schuss trockener Weisswein
- Schweineschmalz
- einige Zweige frischer Thymian
- einige Zweige frischer Oregano
- 1 Zweig frischer Rosmarin

Zutaten für die Kruste:

- 1 TL dunkle Sojasauce
- 1 TL Aceto Balsamico di Modena
- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- 1 TL Pul biber
- 2 EL Olivenöl
- 9 Specksemmelknödel

Zubereitungszeit: 70 Min.



Der leckere, rohe Schweinerollbraten

Das Gericht ist relativ einfach zuzubereiten. Schweineschmalz in einem großen Bräter sehr stark erhitzen. Den Schweinerollbraten ungewürzt (!) von beiden Seiten ca. 2–3 Minuten kross anbraten, dabei darauf achten, dass er nicht anbrennt. Der Braten muss tatsächlich nicht gewürzt werden, weil die Würze aus dem Gemüsefond und später aus der Kruste kommt. Den Backofen auf 180 Grad Celsius Umluft erhitzen.



Schweinerollbraten, auf beiden Seiten kross in sehr heißem Schweineschmalz angebraten

Den Braten mit dem Fond ablöschen und einen Schuss Weisswein hinzugeben. Ich habe hierzu meinen selbst zubereiteten [Fond](#) aus Schweinepfoten, Suppengemüse, Kräutern und Gewürzen verwendet, weil dieser auch viel Gelatine enthält, die die Sauce sehr gut bindet. Aber man kann auch gekauften Gemüsefond verwenden. Ein richtiges No-go sind natürlich für ein so herrliches Gericht Brühwürfel oder-pulver. Die ganzen Kräuter in den Fond legen.

Den Braten zugedeckt auf mittlerer Ebene in den Backofen

schieben und ca. 45 Minuten garen. Nach 20 Minuten einmal den Braten wenden.

Währenddessen die Specksemmelknödel zubereiten. Man kann diese zum Gericht frisch zubereiten wie in meinem [Rezept](#). Oder man bedient sich eines Tricks, der wirklich sehr gut funktioniert. Ich habe vor Wochen Specksemmelknödel zubereitet, und zwar nicht 3–4 Stück für eine Person, sondern ich habe gleich 14–15 Knödel zubereitet und diejenigen, die ich nicht gegessen habe, in einem großen Gefrierbeutel eingefroren. Für dieses Gericht habe ich einfach 9 tiefgefrorene Knödel aus dem Beutel genommen und ein wenig antauen lassen. Sie müssen aber nicht gänzlich über mehrere Stunden auftauen. Kurz nach Anfang der Garzeit des Bratens einen großen Topf mit Wasser aufsetzen, dieses zum Kochen bringen, die Herdplatte ausschalten und wenn das Wasser nicht mehr kocht (!), die noch gefrorenen Knödel vorsichtig hineinlegen. Deckel auf den Topf, 20–30 Minuten nur ziehen lassen und fertig ist die heiße Beilage.

Kurz vor Ende der Garzeit des Bratens gibt man die Zutaten für die Kruste in eine kleine Schüssel und verröhrt sie gut. Sinn der hinzugefügten, sehr unterschiedlichen Zutaten ist, so viele wie mögliche unterschiedliche Geschmacksnuancen zusammen zu bringen: Sojasauce für Salz und Würze, Balsamicoessig für Säure, Honig für Süße, Senf für Würze und Bindung, Pul biber für Schärfe und Olivenöl für die Bindung und Gleitfähigkeit. Diese doch so gegensätzlichen Zutaten verbinden sich herrlich harmonisch zu einer hervorragenden Flüssigkeit oder Paste, mit der der Braten nach der Garzeit auf einer Seite vorsichtig mit einem Teelöffel beträufelt oder bestrichen werden kann, um eine Kruste zu bilden. Dann den Backofen von Umluft auf Grill mit 200 Grad Celsius umschalten und den Bräter ohne Deckel zwei Ebenen höher im Backofen unter den Grill einschieben. Etwa 5–10 grillen, darauf achten, dass die Kruste kräftig gebrillt wird, aber nicht verbrennt.

Bräter aus dem Backofen herausnehmen und die Kräuter aus der Sauce entfernen. Die Sauce muss auch nicht mehr abgeschmeckt

werden. Schweinerollbraten mit einem großen Messer in Scheiben tranchieren, auf großen Tellern anrichten, Specksemmelknödel hinzugeben, eventuell vierteln, mit viel leckerer Sauce übergießen und kleingeschnittenem frischen Schnittlauch garnieren.

Frisch zubereitete Lasagne



Frisch zubereitete Lasagne für eine Person

Meines Erachtens gibt es vier Wege, um an eine schmackhafte Lasagne zu kommen:

- Man geht in das nächste italienische Restaurant, bestellt Lasagne und bekommt sie serviert.
- Man geht zum Discounter, kauft tiefgekühlte Lasagne – mit oder ohne Pferdefleisch ;–) – und erhitzt sie in der Mikrowelle.

- Man kauft Lasagne-Teigplatten in der Packung, ein Glas Sauce Bolognese, Sahne und geriebenen Käse, schichtet dies alles in einer Auflaufform mehrmals übereinander und gart sie für 30 Minuten bei 180–200° C.
- Man bereitet alles frisch zu: Frisches Hackfleisch aus Gulasch, das man durch den Fleischwolf dreht. Daraus wird mit weiteren Zutaten die Sauce Bolognese zubereitet. Frische Nudelplatten aus Nudelteig in der Nudelmaschine. Dann Sahne und geriebener Käse. Alles übereinander schichten und sehr viel kürzer im Backofen bei 180–200° C garen.

Ich habe diesmal die aufwändige letzte Variante gewählt und meinen neuen manuellen [Fleischwolf](#) eingesetzt.

Zutaten (für 2 Personen):

Zutaten für die Sauce Bolognese:

- 500 g Schweinegulasch
- 3 Zwiebeln
- 6 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 2 getrocknete, rote Peperoni
- 800 g ganze, geschälte Tomaten im eigenen Saft (Dose)
- 1 TL gerebelten Oregano
- $\frac{1}{2}$ TL gerebelten Majoran
- $\frac{1}{2}$ TL gerebelten Thymian
- Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- gewürztes Olivenöl (Rosmarin, Knoblauch, Chilischoten)

Zutaten für die Teigplatten:

- 400 g Mehl
- 2 Eier
- 2 EL Olivenöl
- 70–80 ml Wasser

- Salz

Zutaten für die Lasagne:

- 300 ml Sahne
- 300 g geriebener Gouda
- Olivenöl
- Salz

Zubereitungszeit: Sauce Bolognese 1 $\frac{1}{2}$ Std. | Teigplatten
Nudelteig 10 Min. | Ruhezeit 1 Std. | Nudelzubereitung 10 Min.
| Lasagne 30 Min.

Sauce Bolognese:



Aus Schweinegulasch frisch zubereitetes
Schweinehackfleisch

Für das selbst zubereitete Schweinehackfleisch nur sehr mageres Gulasch verwenden. Wenn das Gulasch zu viel Fett, Sehnen oder sonstiges Bindegewebe hat, kann es passieren, dass die Lochscheibe des (manuellen) Fleischwolfs verstopft und das Hackfleisch da herauskommt, wo man es nicht haben will: Aus dem Eingabetrichter für das Gulasch oder sogar aus dem

hinteren Teil der Welle, wo die Kurbel befestigt ist. Verwendet man einen manuellen Fleischwolf das erste Mal, sollte man das erzeugte Hackfleisch vor der Zubereitung nochmals prüfen, eventuell lösen sich kleine Teile des verzинnten Stahlguss, also der Legierung, und gehen in das Hackfleisch über. Das manuell hergestellte Hackfleisch riecht sehr frisch und hat auch beim Anbraten mit Zwiebeln, Lauchzwiebel und Knoblauch einen sehr angenehmen frischen Geruch. Auf Dauer wird aber vermutlich kein Weg an einem automatischen Fleischwolf vorbeiführen, der mit einer hohen Wattzahl das Hackfleisch bequemer durch die Maschine jubelt.

Hackfleisch im Fleischwolf herstellen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Zwiebeln, Knoblauchzehen und Lauchzwiebeln schälen und kleinschneiden. Peperoni ebenfalls kleinschneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Hackfleisch und das Gemüse hinzugeben und anbraten. Dann bei zugedecktem Topf bei geringer Hitze köcheln und etwas Flüssigkeit ziehen lassen. Die kleingeschnittenen Peperoni und die gerebelten Gewürze hinzugeben. Die Tomaten mit Saft in einer hohen Rührschüssel mit einem Pürierstab mixen und dazugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur ca. 1 Stunde köcheln lassen, damit sich die Aromen verbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell ist die Menge der entstandenen Sauce Bolognese für die Lasagne zu viel, aber der Rest kann am darauffolgenden Tag z.B. für eine Pizza verwendet werden.

Teigplatten:



Die Zutaten für den Nudelteig

Mehl auf einem großen Holzbrett aufschüttten. In die Mitte eine kleine Grube machen und Ei, Öl, Wasser und eine Prise Salz hineingeben. Mit dem Mehl von außen langsam zuschütten und dann einen nicht zu klebrigten Teig kneten. Ist der Teig zu klebrig, noch etwas Mehl hinzugeben. Ist der Teig zu trocken und bindet nicht richtig, noch 1–2 EL Wasser hinzugeben. Kräftig kneten, in Folie packen und 1 Stunde ruhen lassen.



Vier Nudelplatten, in der Stärke noch nicht mit einem Holzbrett plan gedrückt

Die Nudelmaschine auf Stärke 5 einstellen, einzelne Stücke aus dem Nudelteig herausbrechen, in längliche Stücke entsprechend der Breite der Nudelmaschinenwalze rollen und diese nach und nach in der Nudelmaschine zu insgesamt sechs dünnen, möglichst länglichen, rechteckigen Teigplatten wälzen. Eventuell die gewalzten Nudelplatten manuell rechteckig zurechtdrücken. Gelingt dies nicht, dann die Teigplatten mit einem Messer manuell zu solchen rechteckigen Teigplatten schneiden. Nudelabfälle beim Zurechtschneiden können wieder verknetet und nochmals zu Teigplatten gewalzt werden. Die Teigplatten auf ein frisches Geschirrtuch geben, mit einem ebenen Holzbrett in der Stärke nochmals einheitlich ein wenig pressen und ruhen lassen.

Lasagne:

Den Backofen auf 200° C erhitzen. Eine große oder zwei kleine Auflaufformen mit Olivenöl beträufeln. In die große Auflaufform zwei Nudelplatten nebeneinanderlegen, in die zwei kleinen jeweils eine hineinlegen. Jeweils mit 2–3 EL Sauce

Bolognese bestreichen, etwas Sahne darüber geben und mit geriebenem Käse bestreuen. Dies jeweils noch zweimal wiederholen. Abschließend mit Salz würzen. Die Auflaufform(en) mit der Lasagne für 20 Minuten auf mittlerer Stufe in den Backofen schieben. Nach dem Garen auf zwei großen Tellern anrichten.

Spanferkelschulter in Pilz-Sauce mit Kartoffelklösen



Spanferkelschulter-Scheiben mit Kartoffelklösen in Pilz-Sauce, mit Schnittlauch garniert

Mein Schlachter hatte mir eine prächtige Spanferkelschulter geliefert, satte 2 kg schwer. Auch ohne den Schulterknochen sollte die Schulter noch ca. 1,5 kg haben, soviel, dass ich als Einzelperson bestimmt 3 Tage davon essen kann.

Nichtsdestotrotz ist das Rezept für vier Personen.

Zutaten:

- 1 Spanferkelschulter, ca. 2 kg
- 3 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 500 g Champignons
- 1 Schuss trockener Weißwein
- 1 l Gemüsefond
- 10 Wacholderbeeren
- 10 Pimentkörner
- 10 Pfefferkörner
- 3 Lorbeerblätter
- 1 Sternanis
- 2 Kardamomkapseln
- $\frac{1}{2}$ TL Senfkörner
- Salz
- Pfeffer
- Paprika
- gewürztes Olivenöl
- Schnittlauch
- 12 Kartoffelklöße

Zubereitungszeit: 1 $\frac{1}{2}$ Stdn.



Die frische, 2 kg schwere Spanferkelschulter

Eigentlich wollte ich die Spanferkelschulter vor der Zubereitung entbeinen, um nur das Fleisch zuzubereiten. Der Schulterknochen ist jedoch so verzweigt, dass ich es dann nach einigen Versuchen doch gelassen und ihn im Ganzen zubereitet habe.

Schälen Sie die Schalotten, die Knoblauchzehen und Lauchzwiebeln. Vierteln Sie die Schalotten der Länge nach, halbieren die Knoblauchzehen und schneiden die Lauchzwiebeln in grobe Stücke. Schneiden Sie die Champignons in feine Streifen. Braten Sie Schalotten, Knoblauch und Lauchzwiebeln in dem gewürzten Olivenöl in einem Bräter an. Wenn das Gemüse angebräunt ist, nehmen Sie es heraus und geben Sie die Champignons hinzu. Braten Sie sie ebenfalls an, bis sie ein wenig Flüssigkeit gezogen haben. Nehmen Sie danach die Champignons ebenfalls aus dem Bräter heraus.



Spanferkelschulter auf der Hautseite
angebraten ...

Würzen Sie die Spanferkelschulter von beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und Paprika. Geben Sie von dem gewürzten Olivenöl in den Bräter und braten Sie die Schulter von beiden Seiten jeweils ca. 3–4 Minuten an. Dann löschen Sie mit einem großen Schuss Weißwein ab und geben den Gemüsefond hinzu. Dann geben Sie das Gemüse und die Pilze wieder hinzu.



... und auf der Fleischseite
angebraten

Geben Sie die Gewürze im Ganzen in ein Gewürzsäckchen, das Sie einfach in die Brühe der Spanferkelschulter legen, mitköcheln und danach ganz einfach wieder entfernen können.

Erhitzen Sie den Backofen auf 180° C Umlufttemperatur. Geben Sie den Bräter mit der Spanferkelschulter hinein. Wenn das Innere des Bräters die entsprechende Temperatur erreicht hat und die Sauce leicht köchelt, reduzieren Sie die Temperatur auf 160° C und lassen alles ca. 1 Stunde im Backofen garen.

Bereiten Sie ca. 20 Minuten vor Ende der Garzeit die Kartoffelknödel zu. Sie können sie frisch zubereiten, ich habe jedoch aus Zeitgründen zu den Kartoffelknödeln aus der Packung

bei meinem Discounter gegriffen. Schneiden Sie die Spanferkelschulter in dünne Scheiben, richten sie mit den Kartoffelknödeln auf den Tellern an, übergießen alles mit der Pilz-Sauce und garnieren alles mit kleingeschnittenem Schnittlauch.

Adventsexperiment: Schweinebraten in Weihnachtsplätzchen mariniert



Mit Weihnachtsplätzchen mariniertes Schweinebraten mit Eierspätzle, viel Sauce und mit Schnittlauch garniert

Endlich wieder ein Gericht ganz nach dem „Nudelheissundhos“-Motto: Fleisch mit Pasta und viiiiiiel Sauce! Aber beginnen wir von vorne: Ich saß vor den beiden Tüten mit

Weihnachtsplätzchen, die mir meine Mutter – wie immer seit 30 Jahren zur Adventszeit – geschickt hatte. Mir schmecken diese Plätzchen seit einigen Jahren nicht mehr, weil es immer die gleichen Plätzchen sind. Mancher bezeichnet das als Tradition, ich bezeichne das als fehlende Kreativität und Inspiration, Neues auf den Weg zu bringen.

Also, was kann man mit Weihnachtsplätzchen noch machen, als sie an einem Adventssonntag zu essen? Ich dachte mir: Mit ihnen kochen! Die erste Idee, die ich hatte, war, einige der Plätzchen in einem Mörser zu zerkleinern, einen Braten damit zu panieren, ihn in Butter anzubraten und dann eine Sauce zuzubereiten.

Dann sagte mir jedoch ein Nachbar, dem ich diese Idee unterbreitete und der ausgebildeter Koch ist, dass dies problematisch werden könne. Die Weihnachtsplätzchen und die darin verwendeten Gewürze wie Zimt, Vanille, Koriander usw. in der Panade könnten beim Anbraten leicht schwarz werden und diese Bitterstoffe dann in die Sauce übergehen. Das erschien mir einleuchtend. Er schlug stattdessen vor, die zerkleinerten Weihnachtsplätzchen in Olivenöl zu geben, den Braten darin für mehrere Stunden zu marinieren und so die Geschmacksstoffe auf den Braten zu übertragen. Gesagt, getan, so habe ich es dann auch gemacht. Das Rezept ist für zwei Personen.

Zutaten:

- 600 g Karbonadenlachs (oder ein anderer Schweine- oder auch Kalbsbraten)
- 8–10 Weihnachtsplätzchen
- Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 TL eingelegte grüne Pfefferkörner
- 5 cl Weinbrand (über 30 % Volumenalkohol)

- 100 ml trockener Weißwein
- 200 ml Gemüsefond
- 100 ml Sahne
- 2 EL von der Weihnachtsplätzchenmarinade
- Salz
- Pfeffer
- frisch gemahlener Koriander
- Butter
- 400 g Eierspätzle

Marinierzeit: 24 Std. | **Zubereitungszeit:** 1 Std.

Verwenden Sie verschiedene Weihnachtsplätzchen wie Buttergebäck, Spritzgebäck, Anisplätzchen, Zimttaler, Lebkuchen oder ähnliches, jedoch kein reines Marzipangebäck oder Plätzchen mit viel geschlagenem Eiweiß, weil sich letztere nicht zum Zerkleinern im Mörser und für eine Marinade eignen. Zerkleinern Sie die Plätzchen in einem Mörser, geben alles in einen Gefrierbeutel, geben eine ordentliche Menge Olivenöl hinzu und dann den Braten. Verschließen Sie den Gefrierbeutel, kneten den Beutel mit dem Braten und der Marinade mehrere Minuten ordentlich durch und legen ihn über Nacht in den Kühlschrank.

Schälen Sie Zwiebel und Knoblauchzehen und schneiden sie ebenso wie die Lauchzwiebeln klein. Braten Sie sie einem großen Topf mit Butter an. Geben Sie die Pfefferkörner hinzu. Alles ein wenig köcheln und Flüssigkeit ziehen lassen. Alles aus dem Topf nehmen und warmstellen. Geben Sie erneut Butter in den Topf, nehmen den Braten aus der Marinade, würzen ihn von beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und Koriander und braten ihn von beiden Seiten mehrere Minuten an. Die Marinade aufbewahren. Nachdem Sie den Braten von beiden Seiten angebraten haben, geben sie das Gemüse wieder hinzu. Dann den Weinbrand. Flambieren Sie alles, bis der Alkohol des Weinbrands verbrannt ist.

Löschen Sie mit dem Weißwein ab. Dann geben Sie den Gemüsefond hinzu und schließlich noch die Sahne. Geben Sie auch noch 2 EL der Marinade mit den gemahlenen Weihnachtsplätzchen dazu. Lassen Sie alles im Topf mit Deckel darauf etwa 30 Minuten köcheln, bis der Braten à point gegart ist und die Sacue sich gebunden hat. 15 Minuten vor Ende der Garzeit bereiten Sie noch die Pasta zu. Mangels echter, frischer, italienischer Pasta musste ich diesmal zu schwäbischen Eierspätzle greifen, aber auch diese taten ihren Dienst.

Den Braten in Scheiben schneiden, auf Tellern anrichten, die Spätzle darauf anrichten, mit viiiiiel Sauce übergießen und mit frischem Schnittlauch garnieren.

Fazit? Adventsexperiment missglückt, weil fast nichts von dem Aroma der Weihnachtsplätzchen in den Braten oder die Sauce übergegangen ist – bis auf eine gewisse Süße in der Sauce. Erfolg, weil es dennoch einen Braten mit hervorragender Sauce und Pasta ergeben hat.