Frische Reisnudeln mit Sojabohnensprossen und schwarzer Bohnensauce

Nun ist es mir endlich gelungen, frische Reisnudeln mit meiner Pastamachine herzustellen.

Ich hatte vor einigen Tagen Reisnudeln in einer asiatischen Nudelsuppe gegart. Vermutlich war einfach die Gardauer von etwa 10 Minuten zu lang, so dass die Reisnudeln wieder zu Nudelteig zerfielen.

Nun ist es endlich gelungen. Ich habe Mittelkornreis in der Getreidemühle fein gemahlen. Dazu kommen ein Ei und Wasser.

Ich habe dieses vegetarische Gericht mit Sojabohnensprossen zubereitet. Dazu kommen einige Esslöffel schwarze Bohnensauce für die Würze.

[amd-zlrecipe-recipe:1148]

Mini-Pak-Choi in Soja-Sauce mit Spiralnudeln

Ein Gericht für Puristen. Nur drei Zutaten, sieht man von den üblichen Hilfsmitteln wie Butter ab.

Und noch dazu in 10 Minuten fertig zubereitet.

Und sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:965]

Champignon-Kartoffelklöße mit Champignon-Sahne-Sauce

Einfache Kartoffelklöße. Verfeinert mit klein geschnittenen, frischen Champignons. Dazu kleingewiegte Petersilie.

Das Ganze serviert mit einer Sauce, für die ich ebenfalls frische Champignons verwende. Und Sahne.

[amd-zlrecipe-recipe:950]

Frittierte Spitzpaprika im Teigmantel

Ich habe ein wenig experimentiert, weil ich noch eine große Packung Spitzpaprika vorrätig hatte. Zuerst dachte ich an ein gegartes Gemüse mit Crème fraîche, dann fiel mir die Idee mit der Friteuse ein. Und mit dem Teigmantel.

Ursprünglich wollte ich die Spitzpaprika in einen Bierteig tauchen. Dann fiel mir ein, dass ich ja keinen Alkohol trinke und gar kein Bier vorrätig hatte.

Also habe ich eine normalen, etwas dickflüssigen Pfannkuchenteig zubereitet. Diesen aber sehr pikant und herzhaft mit vielen Gewürzen wie Kreuzkümmel und Meersalz gewürzt.

Der in Teig gehüllte Paprika muss in der Friteuse nur kurz frittiert werden, jweils nur drei Minuten. Aber aufgrund der Menge des Paprikas muss man das Frittieren in mehreren Durchgängen vornehmen und den schon frittierten Paprika jeweils gut warmhalten.

Die Paprika passen von der Menge her nicht auf normale Teller, also sollte man sehr große Teller verwenden. Ich habe zu Pizza-Tellern gegriffen.

Und optisch sieht der angerichtete Teller nicht so besonders aus, aber es ist ein Abend-Snack, oder besser doch eine ganze Mahlzeit, und da kann man schon einmal auf gute Optik verzichten.

[amd-zlrecipe-recipe:796]

Überbackener Brokkoli

Da mir der überbackene Blumenkohl vor einigen Tagen sehr gut geschmeckt hat, bereite ich dieses Mal einfach ganze, überbackene Brokkoli zu.

Als Hartkäse wähle ich einige Scheiben Cheddar.

Gewürzt wird nur mit grobem Meersalz.

Auch der überbackene Brokkoli schmeckt hervorragend und ist

sehr leicht verdaulich bei diesem heißen Wetter.

Der Strunk des Brokkoli wird natürlich mitgegessen, er ist durch das Garen gut durchgegegart und auch sehr schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:730]

Überbackener Blumenkohl

Vegetarisch und lecker!

Dies ist ein vegetarisches Gericht, das einfach zuzubereiten ist, sehr gut gelingt und wirklich einmal ein sehr leckeres und schmackhaftes vegetarisches Gericht ist.

Der Blumenkohl ist saftig, da er ja als Gemüse viel Flüssigkeit enthält. Und er ist vor allem sehr leicht

verdaulich. Also wirklich kein Vergleich zu einem fetten Schweinebauch.

Ich habe den Blumenkohl in einem Rutsch ratz-fatz weggeputzt. Er war wirklich sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:726]

Spargel-Gemüse

Dies wird nun vermutlich definitiv der letzte Spargel in diesem Jahr sein. Die Spargel-Saison ist in diesem Juni zuende.

Ich bereite den Spargel nicht klasssisch mit Sauce Hollandaise oder gekochtem Schinken zu. Sondern bereite ihn zusammen mit Champignons und Mozzarella vegetarisch als Gemüse zu.

Für etwas Säure gebe ich noch Kapern hinzu.

Ich gebe ganz zuletzt den kleingeschnittenen Mozzarella dazu. Er soll nicht mehr schmelzen, sondern einfach noch etwas Temperatur annehmen.

Und würze vor dem Servieren mit etwas Worchestershire-Sauce. Die Sauce passt aufgund ihrer Würze und etwas Säure hevorragend zum Spargel mit seinem feinen Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:710]

Spargel, Kartoffeln und Käse-Sahne-Sauce

Das dürfte vermutlich das letzte Mal in diesem Jahr sein, dass ich Spargel zubereite. Die Saison ist bald zuende.

Ich bereite die Spargel klassisch mit Kartoffeln zu. Und dazu gibt es eine weiße Sauce aus Kochwasser, Mozzarella, saurer Sahne und einigen Gewürzen.

Ich habe für die Zubereitung von Spargel, Kartoffeln und Sauce eine eigene Herangehensweise entwickelt. Zuerst schäle ich Kartoffeln und gare sie in einem großen Topf mit leicht gesalzenem Wasser. Dann nehme ich sie heraus und halte sie warm. Dann gebe ich geschälte Spargel mit den Enden und Schalen in das gleiche Kochwasser und gare sie. Dann nehme ich nur die Spargel heraus und halte sie ebenfalls warm. Schließlich reduziere ich das Kochwasser mit den Spargelschalen noch etwas, so dass ich etwa 100 ml der Flüssigkeit übrig habe. Dann nehme ich die Schalen heraus und bereite mit dieser Flüssigkeit die Sauce mit Käse und Sahne zu. Das Prinzip ist einfach dieses, dass ich in der Sauce dann Kartoffel- und Spargel-Aroma habe.

Die Sauce wird leider etwas kriselig, da sich der Mozzarella doch leider nicht wie erwartet schön auflöst. Es sollte eigentlich eine sämige, dickflüssige Sauce werden. Aber sie wird dann mit der zugegebenen sauren Sahne doch leicht dünnflüssig.

Anyway, die Sauce schmeckt sehr gut. Sie hätte sogar noch etwas frisch geriebenen Muskat vertragen.

[amd-zlrecipe-recipe:696]

Champignons und Bratkartoffeln

Eigentlich sagt man bei Bratkartoffeln wie auch Anderem, das man in Fett anbrät und das Röststoffe enthält, dass man eigentlich nichts dazu zubereiten soll, das eine Sauce enthält. Denn die Sauce macht das Angebratene weich und man hat keine knusprigen und krossen Röststoffe mehr.

Aber davon bin ich bei diesem Gericht einfach einmal abgewichen und habe Champignons mit viel Schmand und einem Schuss Weißwein zubereitet, damit ich damit eine schlotzige Sauce erhalte.

Und das Ganze passt auch zu den krossen und knusprigen Bratkartoffeln, denn diese gebe ich als Beilage dazu und gebe die Sauce der Champignons auch nicht über die Bratkartoffeln.

Quot erat demonstrandum.

[amd-zlrecipe-recipe:691]

Gemüse und Basmati-Reis in Cognac-Sauce

Hier bereite ich ein vegetarisches Gericht zu.

Mit verschiedenen Gemüse-Sorten. Und weißen Champignons.

Als Beilage verwende ich Basmati-Reis.

Ich bilde die Sauce mit Cognac. Diesen würze ich mit edelsüßem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einigen Prisen Zucker. Der Cognac-Geschmack verträgt viel Zucker. Und ich binde dann die Sauce zum Schluss mit einer großen Portion kalter Butter ab.

Fertig ist ein leckeres, vegetarisches Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:679]

Romanesco-Ragout und Penne Rigate

Also dieses Ragout mit Gemüse, das dieses Gericht auch vegetarisch macht, hat mir im Gegensatz zum Ragout mit Spargel wirklich gut geschmeckt.

Die Sauce war würzig und der Romanesco knackig.

Romanesco ist eine Zuchtart des Blumenkohl und ist grüner Blumenkohl.

Ich habe ihn in kleine Röschen geschnitten und auch den Strunk verarbeitet.

Angebraten mit Schalotten und Knoblauch in Butter, dann Mehl mit in der Butter angebraten und mit Wasser abgelöscht, um eine Mehlschwitze und somit weiße Sauce zu erstellen. Gewürzt mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und frischem Muskat.

Als Beilage gibt es Penne Rigate.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:670]

Spargel-Ragout und Penne Rigate

Es ist das erste Mal, dass ich mit Spargel ein Ragout zubereite. Ich habe mir für dieses Rezept eine Anregung eines Foodblog-Kollegen geholt.

Grüner Spargel hat ja den Vorteil, dass man ihn nicht schälen muss. Einfach nur die holzigen Enden abschneiden.

Für die Sauce bereite ich eine Mehlschwitze zu. Und brate dafür mit den Spargeln zusammen Schalotten und Knoblauch an.

Das Ganze ergibt ein leckeres Gericht. Ich muss allerdings zugeben, ich hatte mir von dem Gericht mehr versprochen. Es war zwar lecker, aber nicht unbedingt überwältigend.

Das nächste Mal also Spargel wieder klassisch mit Sauce Hollandaise, Butter, Schinken oder angebraten in Butter.

[amd-zlrecipe-recipe:669]

Wurzeln-Pastinaken-Klöße mit Parmesan

Ich hatte Wurzeln und Pastinaken gekauft. Und wollte damit etwas Leckeres zubereiten.

Zuerst dachte ich daran, Wurzeln und Pastinaken zu kochen und einen Stampf daraus zuzubereiten. Dann wollte ich den Stampf mit Eiern mischen und Wurzeln-Pastinaken-Omeletts daraus braten. Ich war mir dann aber nicht so sicher, ob die Masse auch richtig abbindet, ich daraus auch Omeletts zubereiten könnte oder ob die Masse zerfällt.

Nun, den Stampf hatte ich schon zubereitet, und ich überlegte dann, eventuell Gnocchis daraus zuzubereiten. Wie ich vor kurzem auch Gnocchis oder Kroketten aus Kartoffeln zubereitet hatte. Man mischt einfach unter die gewürzte Masse Eigelbe, formt Klößchen daraus und lässt sie im siedenden Wasser ziehen.

Nun, gesagt, getan. Ich gab probeweise ein Gnocchi in das siedende Wasser. Dies zerfiel jedoch schnell in seine Einzelteile und somit war diese Möglichkeit einer Zubereitung auch nicht möglich.

Also kam ich schließlich auf die eigentlich letztmögliche Idee, einfach Klöße daraus zuzubereiten.

Ich gab somit zusätzlich zu den schon zum Stampf hinzugegebenen Eigelbe auch die Eiweiße hinzu. Gab dann noch eine Menge Semmelbrösel für Bindung und Stabilität hinzu. Formte Klöße aus der Masse. Und ließ sie etwa 10 Minuten in siedendem Wasser garen.

Ich habe die Klöße dann einfach als vegetarisches Gericht auf zwei Tellern mit frisch geriebenem Parmesan angerichtet.

Es rentiert sich aber auch, gleich eine größere Menge dieser wirklich leckeren Klöße zuzubereiten und sie portionsweise einzufrieren.

Mir hat dieses vegetarische Gericht jedoch einmal gezeigt, dass auch vegetarische Gerichte wirklich lecker und schmackhaft sein können, denn diese Klöße haben zusammen mit dem Parmesan wirklich lecker geschmeckt.

[amd-zlrecipe-recipe:637]

Tofu-Champignon-Pfanne

Ich esse Tofu eigentlich nicht so gern. Er ist selbst relativ geschmacklos und muss daher immer sehr stark gewürzt werden. Bei diesem Rezept bediene ich mich dazu einer dunklen Soja-Sauce.

Todu wird ja sehr gern von Vegetarieren gegessen, sozusagen als Fleisch-Ersatz. Warum er ihnen aber so gut schmeckt, kann ich nicht nachvollziehen. Ich finde, er schmeckt nicht sehr gut.

Nun habe ich hier aber versuchsweise einmal Tofu gekauft. Und bereite ihn natürlich auch zu.

Als weitere Zutat gibt es weiße Champignons, in feine Scheiben geschnitten.

Nichts Besonderes insgesamt, aber doch eine ganze Mahlzeit am Abend vor dem Fernseher.

[amd-zlrecipe-recipe:633]

Pfannkuchen mit Kirsch-Heidelbeere-Marmelade

Noch ein weiteres vegetarisches Rezept.

Ein einfacher Pfannkuchen, zubereitet aus Mehl, Milch und Ei.

Dazu eine ebenfalls einfache Kirsch-Himbeere-Marmelade, die ich über den gebackenen Pfannkuchen auf dem Teller gebe.

Man kann auch anstelle eines Pfannkuchens eine Crêpe zubereiten, dazu macht man einfach den Teig dünnflüssiger und brät diesen dann auch dünner in der Pfanne aus.

[amd-zlrecipe-recipe:607]

Pfannkuchen mit Himbeer-Marmelade

Ein weiteres vegetarisches Rezept.

Ein einfacher Pfannkuchen, zubereitet aus Mehl, Milch und Ei.

Dazu eine ebenfalls einfache Himbeer-Marmelade, die ich über den gebackenen Pfannkuchen auf dem Teller gebe.

Man kann auch anstelle eines Pfannkuchens eine Crêpe zubereiten, dazu macht man einfach den Teig dünnflüssiger und brät diesen dann auch dünner in der Pfanne aus.

[amd-zlrecipe-recipe:606]