

Hähnchenlebern mit Mi-Nudeln

Bei der Zubereitung von Leber ist es wichtig, diese nicht zu lange zu braten. Denn sonst wird sie hart und zäh. Sie sollen möglichst noch leicht rosé sein. Aus diesem Grund brate ich die Hähnchenlebern nur einige Minuten in Butter an.

[amd-zlrecipe-recipe:791]

Aprikose-Apfel-Tarte

Vielleicht eine etwas merkwürdige Zusammenstellung der beiden Obstsorten. Aber ich hatte nur diese vorrätig. Und habe sie einfach in einer Tarte verarbeitet.

[amd-zlrecipe-recipe:789]

Conchiglioni mit Kürbis-Pesto

Eine meiner Lieblings-Pastasorten.

Dazu, passend zur Jahreszeit, denn es ist Kürbissaison, ein Pesto mit einem Hokkaido-Kürbis.

Ich habe für die Würze Meersalz verwendet. Außerdem Austern-Sauce.

Zugegebenerweise habe ich das Pesto merkwürdig zubereitet und auch gewürzt. Aber das Ergebnis ist gut, das Pesto und somit das ganze Gericht schmeckt gut.

Normalerweise gibt man sicherlich Crème fraîche in ein solches Pesto. Ich hatte aber noch saure Sahne vorrätig, die verbraucht werden musste, und so habe ich diese verwendet. Solange man das Pesto nicht zu sehr erhitzt, kann man diese bedenkenlos verwenden und sie flockt nicht aus.

[amd-zlrecipe-recipe:790]

Pferde-Gulasch in Tomaten-Rotwein-Sauce und Conchiglioni

Auf dieses Gericht habe ich mich schon lange gefreut. Es ist die zweite Zubereitung von Pferdefleisch nach dem Einkauf letzte Woche bei meinem Ross-Schlachter.

Ein sehr schlotziges und würziges Pferde-Gulasch.

Ein Gericht ganz nach meinem Geschmack und dem Motto meines Foodblogs. Nudeln, Fleisch und Sauce. Zwar kein in Scheiben tranchierter Braten zu den Nudeln und der Sauce, aber eben ein sehr leckeres Gulasch.

Außerdem hatte ich von der Zubereitung der Pizza-Schnecken vor einiger Zeit noch ausreichend passierte Tomaten, Feta und Oliven übrig, die ich für die sehr würzige Sauce verwendet habe.

Wie es sich für ein gutes Gulasch gehört, habe ich es sehr lange geschmort. 3 Stunden!

Das Gulasch wird butterweich und zart und schmeckt einfach hervorragend.

Und dazu auch noch eine meiner Lieblings-Pastas, auf die ich mich heute auch schon sehr gefreut habe. Conchiglioni. Das ist große, leicht halbkugelförmige, geriffelte Pasta. Natürlich original italienisch. Und da diese Pasta sehr fest und kompakt ist, muss man sie auch ganze 16 Minuten garen, um sie al dente zu bekommen.

Pasta natürlich nach dem bewährten Prinzip 1l Wasser : 100 g Pasta : 10 g Salz zubereiten.

Beim Essen geht man dann so vor: Jeweils ein Stück Pferde-Gulasch und ein wenig der schmackhaften Sauce in die Wölbung einer Conchiglioni-Pasta geben, in den Mund schieben, essen und genießen. Mmmmmhhhhh!

[amd-zlrecipe-recipe:788]

Welsfilet mit Kürbis-Püree

Ein schmackhaftes Fisch-Gericht. Zugegebenerweise mit einem Tiefkühlprodukt. Ich habe den Fisch nicht frisch gekauft. Aber der zubereitete Fisch ist schmackhaft und lecker.

Ich verfeinere ihn mit einer Dill-Nussbutter. Dazu verwende ich frischen Dill von zwei Töpfen Dill.

Als Beilage serviere ich frisches Kürbis-Püree, das ich aus

einem mittelgroßen Hokkaido-Kürbis zubereite. Gewürzt mit Salz, Pfeffer und einer großen Prise Zucker, die das Püree verträgt. Verfeinert mit einer Portion Butter.

Beim Anrichten des Essens würze ich das Püree noch mit etwas edelsüßem Paprika-Pulver.

[amd-zlrecipe-recipe:787]

Bananen-Shake

Was macht man mit fünf Bananen, die schon überreif sind und vermutlich in kürze verderben würden?

Genau, man bereitet sich keinen neudeutschen „Smoothie“ zu, sondern einen altmodischen Bananen-Shake.

Mit Milch. Und eventuell einem Schuss Sahne, die ich allerdings nicht mehr vorrätig hatte. Aber dafür mit Ahorn-Sirup verfeinert.

So erhält man 3–4 Gläser eines leckeren, fruchtigen Getränks. Und das auch noch gesund ist.

[amd-zlrecipe-recipe:786]

Canon EOS 5D



Nun, wie komme ich voran mit der neuen DSLR?

Ich kann sehr schön das jeweilige Motiv für Fotos wählen und auch Motiv-Ausschnitte. Das geht mit der DSLR sehr gut und macht auch Spaß.

Leider gibt es ein Problem mit dem 28–105mm-Zoom-Objektiv. Es hat eine starke Vignetierung. Das ist der Fachausdruck dafür, wenn die Fotos jeweils dunkle Ecken zeigen. Eigentlich hat man dies nur bei Weitwinkel-Einstellungen. Oder wenn man zusätzlich noch Filter oder Sonnenblende verwendet. Aber dieses Objektiv hat dies bei fast allen Einstellungen.

Ich könnte das mit anschließender Bildbearbeitung entfernen, denn die meisten Bildbearbeitungs-Softwares haben einen Menüpunkt, um mit einem Klick Vignetierungen zu entfernen.

Aber das ist mir zuviel Aufwand. Ich brauche meine Fotos 1:1 als JPGs für das Foodblog. Am besten wäre der Weg Kamera → iPad → Foodblog.

Außerdem soll ein neu gekauftes Objektiv eigentlich richtig abbilden, ohne Vignetierung.

Ich habe mich mit diesem Problem nun durch vier Foto-Foren gearbeitet und es scheint tatsächlich so zu sein, dass das

Objektiv für die Vignetierung verantwortlich ist.

Nun, vermutlich werde ich mir ein (gebrauchtes) 18–55mm-Makro-Objektiv kaufen, denn ein solches hatte ich bei meiner alten Nikon DSLR in Verwendung und es hat wunderbar funktioniert und schöne Foodfotos aufgenommen.

Das 28–105mm-Zoom-Objektiv verkaufe ich dann als Neuware auf ebay.

Ach ja, noch ein Punkt, für die Profis unter Euch: Weißabgleich. Die aufgenommenen Fotos haben immer noch einen leichten Farbstich. Ich werde vermutlich mit einigen Euros in Graustufen-Karten investieren, um den Weißabgleich manuell vorzunehmen, den Farbstich zu entfernen und die Fotos zu verbessern.

Schokoladen-Pudding mit Ahorn-Sirup

Nochmals ein industriell gefertigter Pudding.

Verfeinert mit Ahorn-Sirup.

[amd-zlrecipe-recipe:785]

Mirabellen-Tarte

1 kg Mirabellen, Mürbeteig und Füllmasse. Daraus wird eine äußerst fruchtige und frische Obst-Tarte.

[amd-zlrecipe-recipe:783]

Pizza-Schnecken



Nach dem Belegen mit den Zutaten

Ich hatte einen fertigen Dinkel-Pizza-Teig auf Backpapier in der Verpackung gekauft und nun schon einige Tage im Kühlschrank liegen.

Zuerst wollte ich eine gewöhnliche Pizza zubereiten. Dann las ich jedoch auf der Verpackung die Anleitung zur Zubereitung von Pizza-Kleingebäck, also Pizza-Schnecken.

Nun, ich dachte mir, das ist einmal eine Variante zu einer gewöhnlichen Pizza und entschied mich dafür.

Nun habe ich diese Schnecken das erste Mal zubereitet und musste gleich zu Anfang eines feststellen: Passierte Tomaten mögen als Grundlage für eine Pizza geeignet sein, für diese Schnecken sind sie nicht geeignet. Denn sie sind viel zu flüssig. Hier verwendet man doch besser frische Tomaten, die man ganz klein würfelt.

Bei meiner Zubereitung mit passierten Tomaten blieb daher von 500 ml passierten Tomaten sicherlich ein Drittel, also etwa eine normale Schale voll, davon übrig, das beim Zusammenrollen und Zerschneiden des Teigs mit den restlichen Zutaten aus dem Teig austrat und eben nicht mitverwendet werden konnte. So hatte ich zumindest für den kommenden Tag genug Tomaten-Sauce für ein leckeres Pferde-Gulasch.

Aus diesem Grund sehen die Schnecken auch vor und nach dem Zubereiten nicht sonderlich attraktiv aus. Optimal geht anders

...

Aber zumindest haben sie den Vorteil, dass sie geschmacklich gut gelungen sind. Sie schmecken nach italienischen Kräutern, der Hefeteig ist kross und gut durch gebacken und die wenigen Zutaten geben eine würzige und säuerliche Note ab.

Also sehr lecker für den abendlichen Snack vor dem Fernseher. Und das Pizza-Kleingebäck hat den Vorteil, es kann heiß und auch kalt gegessen werden.

[amd-zlrecipe-recipe:782]

Pferde-Rumpsteak mit Kräuterbutter



Dieses

Stück Fleisch kommt heute – rare in der Pfanne gebraten, mit Salz und Pfeffer gewürzt und etwas Kräuterbutter verfeinert – bei mir auf den Teller.

Frisch gekauft beim Ross-Schlachter.

Ich kaufe alle paar Monate einmal bei meinem Ross-Schlachter. Und zwar meistens das gleiche Fleisch, das dann für einige Zubereitungen einige Wochen ausreicht. Meistens sind das 500–1.000 g Bratenfleisch, 500 g Gulasch und drei Rumpsteaks. Das kostet dann so etwa 20–25,– €. Ein Schnäppchen, wenn man an Preise von Rinder-Rumpsteak oder -Filet denkt.

Das Fleisch ist frisch geschlachtet. Es hat wirklich höchste Qualität. Das Fleisch riecht beim Auspacken und Einpacken in Gefrierbeutel zum Einfrieren in keinster Weise. Es lädt fast wirklich dazu ein, schon einmal vorab ein kleines Stückchen roh zu probieren. Kein Fleisch aus der Kühltruhe vom Discounter oder Supermarkt erreicht diese Frische, Qualität

und Konsistenz des Fleisch. Es sei denn, man kauft frisch geschlachtetes Fleisch an der Frisch-Fleisch-Theke seines Supermarkts oder direkt beim Schlachter.

Wie man an dem Foto sieht, ist das Fleisch wirklich von bester Qualität, tief rot, schöne Fleischmaserung und Fettmarmorierung. Was will man mehr.

Ich freue mich schon auf heute Abend auf das Steak.

[amd-zlrecipe-recipe:780]

Kartoffel-Salat

Ein sehr gehaltvoller Kartoffel-Salat.

Denn er bekommt außer einer Menge gegarter und in Scheiben geschnittener Kartoffeln noch sehr viel andere, gehaltvolle Zutaten, die den Salat noch besser machen.

Dazu zählen eingelegte Gewürzgurken, Salatgurke, grüne Oliven, echter Feta, durchwachsener Bauchspeck, Zwiebeln und Knoblauch.

Nur beim Salat-Dressing habe ich nicht auf frische Zutaten zurückgegriffen. Sondern ein fertiges Salat-Dressing verwendet. Es ist ein Dressing auf Mayonnaise-Basis, denn die Hauptzutaten sind Rapsöl und Eigelbe. Dazu ein wenig Essig. Und diverse Gewürze. Zummindest enthält das Dressing keine Geschmacksverstärker oder Konservierungsmittel.

Die Zutaten habe ich kleingeschnitten, zusammen mit dem Salat-Dressing mit dem Salatbesteck in einer großen Schüssel

vermischt und in eine Salat- Schüssel gegeben. Dann habe ich den Salat für mehr Geschmack noch eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

[amd-zlrecipe-recipe:781]

Marinierte Nackensteaks und Bohnen im Speckmantel

Hier greife ich einmal auf fertig marinierte Schweine-Nackensteaks von meinem Discounter zurück. Ich habe ein wenig Geld mehr ausgegeben und Bio-Nackensteaks gekauft, was immer das für Aufzucht und Fütterung der Schweine bedeutet.

Die Steaks sind in einer Paprika-Marinade eingelegt.

Dazu gibt es Bohnen. Bei den Bohnen waren auch noch einige Erbsenschoten untergewandert, ich habe die Erbsen einfach mitgegart und kurz vor dem Servieren einfach über das Gericht verteilt.

Ich gare die Bohnen in kochendem Salzwasser, lasse sie dann etwas erkalten und wickle sie in mehrere Speckscheiben. Dann brate ich die Bohnen im Speckmantel noch einige Minuten in der übrigen Marinade und dem Fett, in dem ich die Steaks gebraten habe. Bei Bedarf kann man einen Deckel auf die Pfanne geben, damit der Speck auch von oben gegart wird.

Die Bohnen sind sehr lecker und munden gut. Zusammen mit dem Speck sind sie köstlich als Beilage.

Und die Bio-Nackensteaks sind auch sehr lecker. Ein großer

Unterschied zu gewöhnlichen Nackensteaks schmecke ich nun nicht heraus, aber was soll's.

[amd-zlrecipe-recipe:779]

Schweine-Koteletts, Blumenkohl-Stampf und Mayonnaise

Ich bereite die Koteletts in der Friteuse zu, diese hatte ich von einer anderen Zubereitung noch auf der Arbeitsplatte in der Küche stehen.

Einfach nur drei Minuten bei 180 Grad Celsius frittieren.

Und die Mayonnaise hatte ich auch noch von einer anderen Zubereitung übrig, so habe ich sie für dieses Gericht verwende.

Ich würze die Koteletts daher nicht, sondern gebe beim Anrichten des Gerichts einfach nur etwas Mayonnaise über die Koteletts.

Ich stampfe den Blumenkohl nach dem Garen mit dem Stampfgerät zu einem leckeren Stampf. Allerdings wird der Blumenkohl leider nicht so richtig geschmeidig und sämig, sondern ähnelt eher einem kleingeschnittenen Blumenkohl-Gemüse. Aber er ist sehr lecker. Und auch der Blumenkohl bekommt noch etwas Mayonnaise.

[amd-zlrecipe-recipe:778]

Geröstete Ente



Seealgen-Suppe

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

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

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

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

Bei der Suppe weiß ich nie so recht, ob der Koch des Imbisses die Brühe einmal am Tag selbst aus frischen Zutaten zubereitet. Oder ob dies eine Instant-Brühe ist wie die Brühe aus einem deutsche Gemüsebrüh-Pulver vom Discounter. Denn die Brühe, die er verwendet, wird vermutlich für fast alle Suppen als Grundlage verwendet, so z.B. auch für eine Wantan-Suppe. Die Brühe, die als Basis der Suppe verwendet wird, steht in einem großen Topf auf dem Herd, jedoch werden einfach unterschiedliche Zutaten für einige Minuten darin in einem Sieb nur kurz gegart.



Ente, verschiedenes Fleisch, Gemüse und Reis

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

So habe ich auf diese Weise meinen Restaurantgang an meinem

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

Alkoholfreies Weizenbier



Gut gekühlt und sehr lecker!

Heute gab es einmal ein Fertigprodukt, ein Convenience-Produkt. Also schon fertig zubereitet. Ich musste nichts mehr selbst zubereiten. Es war schon fertig gebraut.

Auf meinem Spaziergang am Sonntag habe ich heute einmal Halt gemacht in einem Restaurant und mich dort in den Biergarten gesetzt. Und dort habe ich im Sonnenschein ein leckeres, kühles, alkoholfreies Weizenbier getrunken. Ein Franziskaner

Weiβbier.

War das geil. Darauf hatte ich mich schon seit langem einmal gefreut. Und auch seit langer Zeit vorgenommen.

Das Bier war lecker, der Sonnenschein schön und der Biergarten angenehm.

Aber ein alkoholfreies Bier für 4,70 € ist schon recht happig, auch wenn es 0,5 l waren.

Es ist wirklich schon sehr lange her, dass ich einmal ein schönes alkoholfreies Bier gezischt habe. Aber ich werde dies sicherlich wiederholen.

Vielleicht, wenn mein Auto aus der Reparatur und TÜV-Abnahme zurück ist, an den Landungsbrücken an der Elbe. Herrlich!