## **English Breakfast**

Wenn ich mich richtig an meinen letzten London-Urlaub vor 20 Jahren, damals mit meiner damaligen Lebensgefährtin, erinnere, dann ist diese Gericht, das ich zubereitet habe, ein English Breakfast.

Frühstück-Speck, Mini-Würstchen und Rührei.

Alles in Fett in der Pfanne angebraten. Und das Rührei etwas gewürzt.

Es fehlen eigentlich nur die braunen Bohnen mit der dunklen Braten-Sauce, die man in London in den Cafés beim English Breakfast dazu serviert bekommt. Aber die hatte ich nicht vorrätig.

Und wenn ich ehrlich bin, wenn ich in England leben und dieses Frühstück jeden Tag essen müsste, würde ich mich irgend wann übergeben.

Wie sagt ein Spruch aus meiner Rubrik "Zitat aus der Küche" in meinem Foodblog so schön, dass die Engländer früher nur deswegen so viele Länder besetzt und Kolonien gegründet haben, weil sie ihren kulinarischen Horizont etwas erweitern mussten und in England selbst so schreckliches Essen zubereiteten.

[amd-zlrecipe-recipe:770]

## Schokoladen-Pudding mit Himbeeren

Erneut ein industriell gefertigter Pudding, diesmal mit Schokoladen-Geschmack.

Dazu eine Beigabe aus Himbeeren, die ich mit etwas Zucker über Nacht im Kühlschrank auch etwas Flüssigkeit ziehen lasse.

[amd-zlrecipe-recipe:769]

## Gnocchetti mit Toban Djan Sauce

East meets West.

East: Toban Djan Sauce, also scharfe Bohnen-Sauce.

West: Italienische Gnocchetti.

[amd-zlrecipe-recipe:767]

#### Canon EOS 5D



So langsam taste ich mich mit der neuen, gebrauchten Spiegelreflex-Kamera heran, um gute Fotos zu machen. Noch nicht alle Fotos sind wirklich von Motivwahl, Tiefenschärfe, Farbdarstellung oder Helligkeit optimal, aber so langsam wird es besser und ich werde in einiger Zeit mit der Kamera sicherlich sehr gute Fotos fotografieren können.

Es gab einige Hindernisse zu überwinden. Zum einen konnte ich bei den ersten Fotos, obwohl der Auslöser das jeweilige Motiv scharf stellte, den Auslöser dann doch nicht drücken und ich keine Fotos aufnehmen. Es stellte sich heraus, dass das Zoom-Objektiv eine Naheinstellgrenze von 48 cm, also fast einem halben Meter, hat und somit die Fotos bei einer geringeren Distanz nicht aufgenommen wurden. Das war zunächst problematisch, da ich meistens mit der Kamera zum Motiv doch nur eine Entfernung von 20–30 cm hatte.

Nun, ich habe mit dadurch beholfen, dass ich sozusagen mein Mini-Fotostudio umgebaut habe. Dieses steht ja auf der Geschirrspülmaschine, die ihrerseits direkt unter dem Küchenfenster steht. Nun, ich habe zum einen hinter der Geschirrspülmaschine bis zur Wand noch einen kleinen Freiraum von 10 cm. Und dann habe ich es so eingerichtet, dass ich das Mini-Fotostudio, um es auf die gleiche Höhe wie das Fensterbrett zu bekommen, einfach auf einige

aufeinandergestapelte Kartonagen gestellt habe. Somit rutscht das Mini-Fotostudio nach hinten auf das Fensterbrett, ich bekomme mehr Abstand vom Motiv zum Objektiv und kann jetzt wunderbar schön eingestellte Fotos fotografieren und auslösen. Wunderbar. Problem gelöst.

Als weiteres probiere ich nun die kommende Zeit einige Einstellungen mit Blenden- oder Zeitautomatik aus. Spiele also ein wenig mit der Tiefenschärfe und fotografiere Foodfotos, die hinten und vorne eine schöne Unschärfe haben, in der Mitte jedoch schön scharf gestellt sind. Also etwas ganz anderes, als diese Motive mit dem Smartphone aufzunehmen.

Der Unterschied bei der Aufnahme mit einem Smartphone zu einer digitalen Spiegelreflex-Kamera ist übrigens einfach der, dass ich beim Smartphone nach der Darstellung des auf dem Display angezeigten Motivs gehe und dieses fotografiere. Bei der DSLR jedoch suche und variiere ich das Motiv direkt im Sucher der Kamera, wähle Bildausschnitt, Tiefenschärfe und Belichtungszeit und fotografiere wirklich schöne Fotos.

Auch die Einstellungen des Weißabgleichs und der ISO-Empfindlichkeit an der Kamera haben gleich funktioniert.

Das einzige Manko an der Kamera, die ansonsten eine richtige Profi-Kamera mit vielen Einstellmöglichkeiten ist, ist das leider leicht hohe Alter von etwa 10—15 Jahren. Eine direkte Anschlussmöglichkeit der Kamera per USB an entweder meinen MacMini oder das iPad ist nicht gegeben, die Kamera wird nicht erkannt. Auch das Speicherkarten-Lesegerät wird leider am iPad nicht unterstützt, da es vermutlich eine deutlich höhere Stromversorgung braucht, als es das iPad bietet. Die einzige Möglichkeit, die fotografierten Fotos auf mein iPad zu übertragen und damit im Foodblog zu veröffentlichen, ist per Speicherkarten-Lesegerät und USB direkt auf meinen MacMini. Dann in die iCloud hochladen und für das iPad bereitstellen.

Es gibt für die Canon EOS 5D einen WLAN-Transmitter, der unten

an die Kamera angeschraubt und per Kabel verbunden wird. Damit soll man die fotografierten Fotos per WLAN übertragen können. Das Gerät kostet zwar im Neuzustand stolze 1.200,— €, also so viel wie die Kamera selbst. Aber man bekommt den Transmitter auch gebraucht über eBay für etwa 100,- €, also bezahlbar. Allerdings hat das Transmitter eine etwa 15 Jahre alte Technologie und dies ist kein einfaches Bereitstellen von Fotos in einem WLAN, wie man es heutzutage mit Smartphone, Tablet, Kameras oder eben FlashAir-WLAN-Speicherkarten kennt. Mit diesem Transmitter lassen sich Fotos nur per WLAN auf einen entsprechend konfigurierten FTP-Server übertragen. Und die mit dem Transmitter mitgelieferte Software dafür ist für Windows XP oder 2000 und für ein entsprechend altes MacOS. Ich will mich noch schlau machen, ob ein aktueller MacMini mit eine Betriebssystem sich ohne entsprechende Konfigurations-Software als FTP-Server einrichten und von dem Transmitter ansprechen lässt. Sollte dies der Fall sein, investiere ich das Geld für den Transmitter. Ansonsten bleibt mir als einziges Manko bei dieser DSLR die leicht umständliche Ubertragung per Speicherkarten-Lesegerät auf den MacMini.

Aber ansonsten ist diese Kamera wirklich von hervorragender Profi-Qualität, ist top, macht wirklich sehr gute Fotos und es macht Spaß, mit ihr zu fotografieren.

# Kartoffel-Knoblauch-Creme-Suppe

Diese sehr schmackhafte Suppe ist schnell und einfach zubereitet.

Man sollte dafür aber wirklich gute Zutaten verwenden. Also

z.B. jetzt Frühkartoffeln, frischen Knoblauch und selbstzubereiteten Gemüsefond.

[amd-zlrecipe-recipe:763]

### Gedeckter Zwetschgen-Kuchen

Ich hatte 1 kg Zwetschgen vorrätig.

Und habe einfach einen mit Streuseln gedeckten Zwetschgen-Kuchen damit gebacken.

[amd-zlrecipe-recipe:766]

## Pilz-Creme-Suppe

Einfache Suppe. Schnelle Zubereitung. Nur zwei Haupt-Zutaten: Champignons und Austernpilze.

Dazu für etwas Cremigkeit Crème double. Und für die Brühe verwende ich selbst zubereiteten Gemüsefond.

[amd-zlrecipe-recipe:765]

## Schweine-Nackensteaks mit Bohnen

Nackensteaks sind immer wieder schmackhaft, man kann sie wirklich des öfteren essen. Ich würze sie nur mit Paprika, Salz und Pfeffer.

Dazu als Gemüse ein einfaches Bohnengemüse, das ich mit Bohnenkraut würze und mit Crème double verfeinere.

[amd-zlrecipe-recipe:764]

#### Kohlrouladen mit Basmati-Reis

Ein traditionelles, deutsches Gericht.

Ich habe es jedoch ein wenig orientalisch abgeändert, indem ich die Füllung mit Baharat gewürzt habe.

Erstaunlicherweise benötigt die Füllung keine Eier für Bindung und Stabilität, sie ist auch ohne Eier stabil und fest.

[amd-zlrecipe-recipe:762]

#### Taste if Ireland

Ein, man könnte sagen, traditionell deutsches Gericht. Steak, verfeinert mit Kräuterbutter, und Bratkartoffeln.

Für die Steaks verwende ich irische Rumpsteaks, das Steak zu einem Gewicht von etwa 300 g.

Für die Beilage verwende ich Frühkartoffeln, die ich in Salzwasser gare, dann in Scheiben schneide und kräftig kross anbrate.

Ich bereite die Rumpsteaks medium zu, indem ich sie auf jeweils jeder Seite etwa 2 Minuten kross anbrate.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:761]

# Gefüllte Schweineschnitzel mit pochierten Eiern



Vor dem Garen

Ich hatte noch Schweineschnitzel vorrätig. Und entschied mich, sie zu füllen.

Für die Füllung verwende ich durchwachsenen Bauchspeck, Ingwer, Wurzel und Schalotte. Ich schneide die Zutaten in sehr kleine Würfel und gebe sie in eine Schüssel. Dann würze ich sie mit Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

In die Schnitzel gebe ich noch jeweils zwei Blätter Mini-Pak-Choi, die ich wiederum mit der Füllung fülle.

Die restliche Menge der Füllung brate ich mit den gefüllten Schnitzenl in Butter an. Dann lösche ich mir einem großen Schuss Weiwein ab und gare die Schnitzel etwa 15 Minuten zugedeckt.

Als Beilage bereite ich pochierte Eier zu.

[amd-zlrecipe-recipe:759]

## Honigmelone-Tarte



Leckere Tarte

Ich hatte eine Honigmelone vorrätig.

Und entschied mich, einfach eine einfache Tarte daraus zuzubereiten.

Wer möchte, kann auch gern mehr als eine Honigmelone verwenden, also z.B. zwei Honigmelonen. Die Füllmasse verträgt die größere Menge.

[amd-zlrecipe-recipe:760]

# Gefüllte, frische Pasta mit Kräutersaitlingen

Ein einfaches, frisches Gericht. Mit gefüllter Pasta. Und frischen Pilzen.

Ich hatte beim zubereiten leider in der Eile die Verpackung der Pasta weggeworfen, so dass ich jetzt gar nicht mehr weiß, welche frische, gefüllte Pasta ich gekauft habe und zubereite.

Anyway, sie gelingt gut und schmeckt sehr gut.

Und die frischen Pilze verfeinern das Gericht noch ein wenig.

Ich schwenke die Zutaten in etwas Butter und gebe diese dann auch mit auf die Teller.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:758]

## Tagliolina al limone mit Blumenkohl-Pesto

Ich hatte vor einiger Zeit schon einmal ein Pesto aus Blumenkohl zubereitet und das war mir sehr gut gelungen.

Also habe ich es dieses Mal auch wieder zubereitet.

Als weitere Zutaten verwende ich frisch geriebenen Ingwer, Parmesan, Crème double, Limettensaft und Olivenöl. Und als Pasta wähle ich Tagliolina al limone.

[amd-zlrecipe-recipe:757]

## Vanille-Pudding Weintrauben

mit

Mal wieder ein industriell gefertigter Vanille-Pudding.

Dieses Mal mit kleingeschnittenen Weintrauben.

Ein leckeres Dessert.

[amd-zlrecipe-recipe:756]

## Neue, gebrauchte DSLR Canon EOS 5D



Nun ist es doch eine neue, gebrauchte DSLR Canon EOS 5D geworden.

Mein Bruder hat mir seine gebrauchte DSLR mit einem neuen Objektiv zum Geburtstag geschenkt.

Die Canon EOS 5D ist zuerst 2005 auf den Markt gekommen. Die Kamera sollte also doch schon etwa 10 Jahre alt sein.

Aber die Kamera ist eine Profi-DSLR und hat sicherlich einmal zwischen 1.000,— und 1.500,— € gekostet.

Leider hat sie aufgrund ihres Alters nicht die Möglichkeit, aufgenommen Fotos per WLAN auf mein iPad zu übertragen.

Aber zumindest haben die aufgenommenen Fotos, die ich nun auch im RAW-Format aufnehmen kann, etwa 12,8 MP und ich kann sie für meine digitale Bildagentur Adobe Stock Fotos verwenden.

Und ich habe nun endlich wieder die Möglichkeit, Fotos durch den Sucher der Kamera zu fotografieren und schön mit der Blende und der Unschärfe im Foto zu spielen.

Herrlich!

Foto © wikipedia.org