

Schweineschnitzel, Salzkartoffeln und Meerrettich-Sauce

Es ist das erste Mal, dass ich für ein Gericht Meerrettich-Sauce zubereite. Und das mit 58 Jahren. Und wenn schon, dann richtig aus frischem Meerrettich.

Also ein Stück Meerrettich-Wurzel schälen und auf einer Küchenreibe fein reiben.

Dann hat man die Wahl. Man kann entweder eine Mehlschwitze zubereiten. Oder man verwendet Crème double, Crème fraîche oder Sahne. Um eine helle Sauce zu erstellen.

Ich habe Crème double verwendet.

Wenn einem beim Reiben der Meerrettich-Wurzel auf einer Küchenreibe in eine Schüssel der feine, leicht beißende Geruch in die Nase steigt, dann weiß man, man ist auf dem richtigen Weg zur Zubereitung.

[amd-zlrecipe-recipe:751]

Gemüsesuppe mit Bauchspeck

An meinem Geburtstag, an dem ich 58 Jahre alt werde, gibt es einfach nur eine einfache Suppe.

Aber eine sehr gehaltvolle Suppe. Mit viel Gemüse. Und für etwas mehr Geschmack mit Bauchspeck.

Für die Brühe verwende ich selbst zubereiteten Gemüsefond, den ich portionsweise eingefroren habe.

Eine sehr leckere Suppe.

Es hat sich bei mir so ergeben, dass ich die Suppe nicht am Tag der Zubereitung essen konnte, sondern ich sie noch zwei Tage im Kühlschrank habe durchziehen lassen. Wie man es auch für einen guten Eintopf macht. Die Suppe war daher noch würziger und gehaltvoller.

[amd-zlrecipe-recipe:754]

Gefüllte Champignons

Ein veganes Gericht. Sehr lecker. Es schmeckt wirklich gut. Aber irgendwie fehlt mir dann doch das Fleisch, in diesem Fall wäre es Hackfleisch in der Füllung gewesen.

Für dieses Gericht muss man wirklich sehr große Champignons verwenden.

Ich verwende für die Füllung Bio-Sprossen, Schalotten, Lauchzwiebeln, Knoblauch und veganen Hartkäse. Und für die Bindung Eier.

Gewürzt wird mit Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Ich gare die Champignons vorsichtshalber 30 Minuten bei sehr geringer Temperatur in einer Pfanne mit Deckel. Es soll schließlich alles gut durchgegart sein, auch die Füllung in der Mitte.

[amd-zlrecipe-recipe:750]

Gedeckter Ananas-Erdbeer-Kuchen

Hier ist mir ein Experiment fast schiefgegangen.

Ich hatte wieder viel frisches Obst gekauft und vorrätig.

Zwei Schalen Erdbeeren. Und eine ganze Ananas.

Ich hatte Bedenken, ob der Kuchen durch das viele Obst nicht zu flüssig wird und der Mürbeteig dieses saftige Obst sozusagen nicht halten kann.

Aber ich habe das Experiment einmal gewagt.

Das Ergebnis ist ein sehr leckerer Obstkuchen, der jedoch sehr saftig ist. Nach dem Backen und beim Abkühlen tritt eine Menge Flüssigkeit aus dem Kuchen aus, der einfach durch das Kuchengitter abläuft. Man muss also etwas unter das Kuchengitter zum Auffangen der Flüssigkeit stellen oder eben damit rechnen, dass die Unterlage nass wird.

Aber der Kuchen ist sehr kompakt und sehr lecker.

Aber den Kuchen unbedingt im Kühlschrank aufbewahren, damit er gut erkaltet und durch das Erkalten auch noch etwas fester und stabiler wird.

[amd-zlrecipe-recipe:746]

Vanille-Pudding mit Obst-Salat

Erneut ein industriell hergestellter Pudding. Aber auch dieses Mal wieder ein wenig aufgepeppt mit einem frisch zubereiteten Obst-Salat.

Ich bereite den Obst-Salat aus Pfirsichen, Nektarinen und Aprikosen zu.

Gebe etwas Zucker darüber, damit er ein wenig Flüssigkeit ziehen kann.

Und zusätzlich auch ein wenig Cognac für ein wenig mehr Geschmack.

Dieses Dessert passt aufgrund seiner Menge nicht mehr auf einen kleinen Dessert-Teller, ich gebe den Pudding und den Obst-Salat jeweils auf einen großen Teller.

[amd-zlrecipe-recipe:749]

Rumpsteak pur

Hier endlich einmal wieder ebenfalls gute deutsche Küche. Und das monatliche Steak.

Einfach pur zubereitet. In heißem Öl gebraten. Der Fettrand bleibt natürlich am Steak dran. Für mehr Geschmack.

Gewürzt wird nur mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Ich brate die Rumpsteaks auf jeder Seite jeweils nur einige Minute an, da ich sie medium rare zubereiten will.

Da kommt kein einziges, mir bekanntes asiatisches Gericht dagegen an, gegen solch ein leckeres Steak.

Fleischgeschmack pur.

[amd-zlrecipe-recipe:748]

Rostbratwürste mit Romana-Salatherzen

Endlich einmal, wieder nach der Asien-Woche und den vielen asiatischen Rezepten wieder ein eher normales Gericht, man könnte auch sagen, gute deutsche Küche.

Rostbratwürste.

Dazu Romana-Salatherzen. Jeweils halbiert und in Butter gebraten.

Nur mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker gewürzt. Mehr nicht.

Aber eben sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:747]

Pute, Gemüse, Reis-Nudeln und Hoisin-Sauce



Im Wok

Das letzte Rezept im Rahmen meiner Asien-Woche.

Dieses Mal mit Putenfleisch. Und einer Menge an Gemüse.

Als Beilage hatte ich dieses Mal eine besondere Art von Reis-Nudeln, die in Tagliatelle-Art hergestellt waren, sehr lecker waren und sehr gut schmeckten.

Für die Sauce habe ich Hoisin-Sauce verwendet, die normalerweise zu Ente verwendet wird, aber eben auch zu anderem Geflügel gut passt, wie hier zu dem Putenfleisch.

[amd-zlrecipe-recipe:745]

Meinungsumfrage



Nun, ich habe jetzt einmal eine zweite Meinungsumfrage auf meinem Foodblog gestartet.

Mich interessiert, was dem Besucher und Leser auf dem Foodblog

gut gefällt. Dazu haben Sie bei der Meinungsumfrage unter neun Positionen die Wahl und können bis zu drei Antworten geben.

Ich hätte gern die Meinungsumfrage so eingerichtet, dass man eventuell auch angeben kann, ob einem etwas gefällt oder eben nicht gefällt, also eine Art „Ja“- oder „Nein“-Checkbox. Oder eventuell auch die Möglichkeit, wie sehr einem etwas gefällt. Oder nicht gefällt. Also z.B. in einer Höhe von „1“ bis „10“.

Aber dazu müsste ich zum einen ein anderes Plugin für die Meinungsumfrage auf meinem Foodblog installieren. Und zum anderen würde das die Meinungsumfrage in der Seitenleiste rechts oben doch ziemlich überladen, so dass sie nicht mehr sehr übersichtlich und leicht handhabbar ist.

So belasse ich es einmal bei dieser Art der Meinungsumfrage.

Ich denke, ich kann auf diese Art erfahren, was dem Besucher und Leser auf meinem Foodblog gefällt und was nicht. Und bei den Bereichen, die gefallen, noch etwas verbessern. Und bei den Bereichen, die nicht gefallen, für Abhilfe sorgen und diese vielleicht umändern oder umgestalten.

Also, bitte voten Sie auch bei der Meinungsumfrage. Ihre Meinung ist gefragt!

Grafik © pixabay.com

Sushi-Box Han'noki Sushi



Mit den ausziehbaren Essstäbchen

Normalerweise kaufe ich kein frisches Sushi beim Discounter. Wenn ich Sushi esse, dann esse ich frisches Sushi im japanischen Restaurant. Oder eben frisches Sushi vom Asia-Liefer-Service. Wer sagt, dass ich das so machen muss? Man kann alles anders machen.

Hier habe ich einfach einmal den Versuch gemacht und bei Rewe frisches Sushi aus der Kühltruhe gekauft.

Ich habe ein wenig Anregungen beim Foodblog-Kollegen [Herdnerd](#) genommen, der in der letzten Zeit des öfteren sein Mittags-Essen vom Imbiss in seinem Foodblog präsentiert hat. Kulinarisch nicht sehr ergiebig, aber manchmal sehr lustig zu lesen und zu sehen.

Nun, dies versuche ich jetzt einmal mit dem Fast-Food-Sushi.

Lustigerweise beinhaltet die Sushi-Box nicht nur jeweils eine kleine Portion Ingwer-Zubereitung und Wasabi-Zubereitung. Sondern auch eine kleine Portion helle Soja-Sauce – das hatte ich aber erwartet – und sogar eine kleine Ausführung von

Essstäbchen, die von der Größe in die Sushi-Box passen. Und die sich sogar auf doppelte Größe ausziehen lassen.

Das Sushi – wenn auch Fast-Food – ist lecker, die kleinen Beigaben übrigens auch.

Das erste Rezept, das ich in meinem Foodblog veröffentliche, das keine Zubereitungszeit hat.

[amd-zlrecipe-recipe:742]

Bratpaprika-Pfanne

Wieder ein veganes Gericht. Mit nur vier Zutaten.

Schnell zubereitet. Und als Snack für den Spielfilm am Abend vor dem Fernseher geeignet.

Und lecker es ist noch dazu.

[amd-zlrecipe-recipe:743]

Pasta-Pfanne

Ein italienisches Gericht, als Alternative und Abwechslung zu den asiatischen Gerichten im Rahmen meiner Asien-Woche.

Dieses Gericht ist sogar vegan, denn ich verwende veganen, geriebenen Hartkäse.

Dazu Lauchzwiebeln, Cherry-Tomaten und Avocado.

Bei der Pasta hat man freie Wahl, was der Küchenschrank so hergibt. Ich verwende Spiralnudeln.

Zum Anbraten der Zutaten sollte man auf alle Fälle ein gutes Olivenöl verwenden, denn dieses gibt man beim Servieren mit dem Gericht auf die beiden Teller.

Ich habe das Gericht in der Pfanne zubereitet und auch so benannt, man kann das Gericht also auch in zwei Pfannen servieren. Ich habe der Einfachheit halber auf zwei tiefe Pasta-Teller zurückgegriffen.

[amd-zlrecipe-recipe:741]

Gemüse, Basmati-Reis und Chili-Sauce



Im Wok

Ein asiatisches, aber auch veganes Gericht.

Ich verwende als Zutaten nur Gemüse, dazu als Beilage Basmati-Reis.

Die Sauce bilde ich aus einer Chili-Sauce mit Sojabohnen-Öl. Und etwas Soja-Sauce.

Erstaunlicherweise ist die Chili-Sauce in keinsten Weise scharf, sondern eher süßlich. Aber sie ist sehr würzig und schmeckt sehr gut.

Für diese Zubereitung habe ich einmal meinen zweiten Wok rekrutiert. Er hat den Vorteil, dass er aus Gusseisen und sehr schwer ist, und nicht nur aus Metall wie der andere Wok. Innen ist er wie der Wok aus Metall auch kugelförmig geformt, so dass man die Zutaten schön pfannenrühren kann. Aber im Gegensatz zu dem Wok aus Metall, der auch außen kugelförmig geformt ist, eher für einen Gasherd geeignet ist und mit dem man manchmal auf einer Herdplatte nur schwer etwas zubereiten kann, ist er unten eben. Man kann ihn also sehr gut auf der

Herdplatte verwenden.

[amd-zlrecipe-recipe:740]

Gedeckter Himbeer- Wassermelone-Kuchen

Ich habe ein Experiment durchgeführt, bei dem ich nicht wusste, ob es mir gelingt.

Ich hatte eine Wassermelone gekauft. Und dazu noch zwei Schalen Himbeeren.

Nun, die Wassermelone einfach so in den kommenden Tagen aus der Hand essen? Wer sagt, dass ich das so machen muss? Seht Ihr, man kann es auch anders machen. Ich überlegte, ob ich die Wassermelone nicht auch für einen Obst-Kuchen verwenden könnte. Aber ich hatte Bedenken, da es sich doch um ein sehr saftiges Obst handelt. Und ob das beim Backen durchgaren würde, oder eher den Kuchen durchweichen würde und er nicht stabil wäre nach dem Backen? Nun, ich entschied mich, das Experiment einmal zu wagen und einen Kuchen damit zu backen.

Zusätzlich gab ich noch die zwei Schalen Himbeeren zu der geschnittenen und kleingewürfelten Wassermelone und vermischte beides gut miteinander.

Im Nachhinein stellte ich fest, dass die Wassermelone eigentlich gar nicht so das Problem war, denn sie bleibt erstaunlich stabil beim Backen. Das Hauptaugenmerk hätte ich dagegen eher auf die Himbeeren legen müssen, die schon beim Zubereiten der Tarte leicht vermatschten und nicht mehr im

ursprünglichen, ganzen Zustand erhalten blieben. Sie waren es nach dem Backen, die Flüssigkeit absonderten und den Kuchen leicht flüssig machten.

Aber der Mürbeteig, den ich ja in die Backform gebe, hat ja relativ viel Margarine, so dass er dennoch stabil bleibt und diesen Austritt von Flüssigkeit ein wenig auffängt.

Das Ergebnis, trotz meiner anfänglichen Bedenken, war also ein wunderbarer, wohl schmeckender, stabiler Obst-Kuchen, den ich vor dem Backen noch mit frischen Streuseln gedeckt und somit verfeinert hatte.

Also Experiment gelungen, Obst-Kuchen wunderbar, das verwendete Obst verwende ich gerne wieder für einen Kuchen.

[amd-zlrecipe-recipe:739]

Kalte Wassermelonen-Suppe

Ich habe eine große Wassermelone gekauft.

Ein Viertel der Melone habe ich für einen Obst-Kuchen verwendet.

Das zweite Viertel habe ich pur gegessen.

Jetzt habe ich noch eine Hälfte der Wassermelone übrig. Aber auch diese einfach nur so essen? Wer sagt, dass ich das so machen muss? Sehr Ihr, man kann es auch anders machen. Ich nehme mir ein Beispiel an einer kalten, spanischen Gazpacho und bereite eine kalte Suppe aus der Hälfte der Wassermelone zu. Passend zu den derzeitigen, sommerlichen Temperaturen.

Dazu schneide ich das Fruchtfleisch heraus, schneide es in Scheiben, entferne die Kerne, schneide die Melone dann in kleine Stücke und gebe alles in eine große Schüssel.

Verfeinert wird die Suppe noch mit etwas frischem Ingwer, den ich schäle, mit der Küchenreibe fein reibe und zur Melone in die Schüssel gebe.

Dann noch würzen. Und schließlich mit dem Pürierstab fein pürieren.

Kalte Suppe abschmecken, auf zwei tiefe Suppen-Teller verteilen und servieren.

Die Suppe ist für den deutschen Gaumen zunächst etwas ungewohnt, schmeckt aber sehr gut. Sie hat im Nachgeschmack etwas Schärfe vom Ingwer. Und das Salz und die Süße der Wassermelone harmonieren gut miteinander. Eine sehr erfrischende Suppe an heißen, sommerlichen Tagen.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:738]

Cappelletti mit Austern-Sauce

Auch dieses Rezept, das ich im Rahmen des Events der Asien-Woche veröffentliche, ist kein klassisches asiatisches Rezept. Denn ich verwende als Hauptzutat gefüllte Pasta. Also auch wieder ein Rezept unter dem Motto „East meets West“.

Dieses Mal bringe ich den Asiaten Italien etwas näher. Denn als Sauce wähle ich eine chinesische Austern-Sauce.

Diese Austern-Sauce ist nach der erwähnten Toban Djan auch

eine meiner Lieblings-Saucen, ich esse sie einfach nur zu gern.

Und zur Pasta passt sie auch wirklich sehr gut.

Zudem ist das Gericht in gerade einmal 3 Minuten zubereitet, denn die Pasta braucht nicht länger an Garzeit.

[amd-zlrecipe-recipe:737]