

Filet-Spieße, Spargel und Sauce Hollandaise

Am Oster-Sonntag gibt es bei mir ein Gericht mit Spargel. Man gönnt sich ja sonst nichts.

Als Hauptzutat und als Fleisch beim Gericht verwende ich ein Convenience-Produkt. Und zwar Filet-Spieße von meinem Discounter, die schon fertig zubereitet und mariniert sind.

Die Spargel stammen wie die letzten Male auch wieder aus Baden.

Und die Sauce Hollandaise bereite ich natürlich nach meinem Grundrezept wieder frisch zu.

[amd-zlrecipe-recipe:656]

Fleisch-Spieße und Brokkoli

Ein einfaches Gericht. Schnell zubereitet. Aber lecker.

Ich verwende für die Hauptzutat ein Convenience-Produkt. Und zwar in Paprika-Marinade marinierte Fleisch-Spieße von meinem Discounter.

Dazu als Beilage frischen, in Salzwasser gegarten Brokkoli.

Frischer Brokoli schmeckt einfach immer wieder gut. Man kann ihn wirklich öfters zubereiten und als Beilage servieren.

[amd-zlrecipe-recipe:659]

Weißwürste, Spargel und Sauce Hollandaise

Dies ist ein Zusammentreffen von Zutaten aus den unterschiedlichsten Regionen und Ländern.

Fangen wir mit den Weißwürsten an. Sie kommen bekannterweise aus Bayern. Kurioserweise steht jedoch auf der Verpackung, dass sie nach originalem bayerischen Rezept zubereitet, jedoch in Schleswig-Holstein hergestellt wurden.

Die Spargel sind aus Baden, der Region, aus der ich stamme.

Ja, und die Sauce Hollandaise stammt natürlich ersichtlicherweise aus den Niederlanden, wie ja schon der Name verrät. Oder sollte sie doch aus Frankreich stammen, wie die Sprache verrät?

Nun, ich bereite die Weißwürste in siedendem Wasser zu. Verwenden Sie für die Zubereitung niemals kochendes Wasser. Das dürfen Sie nicht. Die Würste würden aufplatzen.

Die Spargel gare ich wie gewohnt in leicht gesalzenem Wasser.

Und die Sauce Hollandaise bereite ich nach meinem Grundrezept frisch zu.

[amd-zlrecipe-recipe:655]

Spargel und Sauce Hollandaise

Jetzt ist die Spargel-Saison so richtig angelaufen.

Und heute gibt es den ersten frischen, deutschen Spargel, den ich beim Discounter kaufte.

Es ist Spargel aus Baden, die Region, aus der ich stamme. Dort soll es ja den besten Spargel überhaupt geben. Das hängt mit dem guten Lößboden zusammen, der aus der Eiszeit stammt und gerade in der Rheinebene stark vorhanden ist.

Ich gare den Spargel in leicht gesalzenem Wasser.

Leider habe ich keinen Spargel-Kochtopf oder einen sehr großen Topf, so dass ich die Spargel nicht in der vollen Länge garen kann. Sondern ich muss die Spargel einmal quer halbieren.

Natürlich nach dem Putzen und Schälen der Spargel die Abfälle nicht wegwerfen, sondern aufbewahren und eine leckere Spargelcremesuppe daraus zubereiten.

Dazu gibt es frisch zubereitete Sauce Hollandaise.

Beim Zubereiten der Sauce Hollandaise diese keinen Augenblick aus den Augen verlieren und nie das Umrühren mit dem Schneebesen vergessen. Das dürfen Sie nicht. Die Sauce flockt sonst aus und das Eigelb gerinnt.

Klassisch. Frisch. Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:654]

Geschmälzte Bärlauch-Gnocchi und Parmesan



Ein fertiger Gnocchi nach dem Garen im siedenden Wasser

Es ist ja noch Bärlauch-Saison.

Hier habe ich eine weitere Portion des Krauts von meinem Supermarkt verwertet.

Ich habe Gnocchi zubereitet, in die ich blanchierten und kleingehäckselten Bärlauch eingearbeitet habe.

Da zusätzlich zu den Zutaten für Gnocchi aus meinem Grundrezept noch 100 g an Masse für den Bärlauch hinzukommen, gebe ich vorsichtshalber für Stabilität und Festigkeit der Gnocchi noch ein viertes Eigelb in die Gnocchi-Masse.

Die Gnocchi gelingen sehr gut und sind sehr lecker und schmackhaft.

Ich habe etwas größere Gnocchis als bisher zubereitet, deswegen stimmt die Mengenangabe beim Grundrezept nicht, ich erhalte mit diesen Zutaten etwa 25 große Gnocchi. Und das passt, auch wenn es von der Menge her viel ist, doch gut für eine Person.



Fertige Gnocchis

[amd-zlrecipe-recipe:653]

Spiralnudeln und Bärlauch-Pesto

Es ist Bärlauch-Saison.

Aber keine Bange, ich habe den Bärlauch nicht selbst im Wald

gepflückt. Ich nehme an, dass ich dann vermutlich das falsche Kraut pflücken würde.

Nein, ich habe Bio-Bärlauch in der Packung bei meinem Supermarkt erhalten.

Ich bereite das Pesto mit dem Bärlauch und Schalotten, Knoblauch und Parmesan zu.

Dazu gibt es als Beilage oder eher Hauptzutat Spiralnudeln.

Das Pesto riecht herrlich nach Knoblauch, ist doch der Bärlauch meines Wissens ein Knoblauchgewächs.

[amd-zlrecipe-recipe:652]

Oster-Pudding

Ein erstes Präsent für Ostern am kommenden Wochenende.

Unter anderem aus einer Packung mit gefüllten, kleinen Oster-Eiern. 300 g.

Wie es sich für ein mit den unterschiedlichsten Produkten gefülltes Oster-Nest gehört, habe ich auch hier wieder einige unterschiedliche Zutaten gewählt.

Das Ausgangs-Produkt ist ein handelsüblicher Vanille-Pudding aus der Tüte. Nicht der Rede wert.

Aber ich verwende für den Pudding nur 400 ml Milch, die restlichen 100 ml ersetze ich durch Ananassaft.

Desweiteren gebe ich die erwähnten Oster-Eier hinzu, die ich einerseits im Wasserbad schmelze und dann unter die Pudding-Masse rühre. Und andererseits gewährt mir die verwendete

Schokolade auch, dass der Pudding fest wird beim Erkalten, denn die Schokolade im Pudding wird ja beim Erkalten hart.

Es kann mit somit nicht das passieren, was mir beim letzten zubereiteten Dessert passiert ist, dem Vanille-Pudding mit Cognac, dass die Pudding-Masse beim Erkalten nicht erhärtete, sondern ich nur eine Cremespeise erhielt.

Allerdings wird der Pudding doch nicht ganz so fest beim Erkalten, wie erwartet.

Zusätzlich gebe ich, passend zu Schokolade und Vanille-Geschmack, eine kleingeschnittene Banane hinzu.

Fertig ist ein leckeres Dessert.

Es ist schon erstaunlich, was man mit einem industriell gefertigten Produkt mit den richtigen Zutaten so zubereiten kann.

[amd-zlrecipe-recipe:650]

Austernpilz-Pfanne **mit** **Parmesan**

Ein Pfannengericht. Mit Pilzen und Käse.

Es ist gleichzeitig auch ein vegetarisches Gericht.

Wenige Zutaten. Einfach und schnell zubereitet.

Und sehr lecker und schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:651]

Putensteaks und Brokkoli

Einfache Putensteaks. Mit scharfem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker gewürzt.

Dazu frischen Brokkoli. Lecker.

Ich habe vor einiger Zeit tiefgekühlten Brokkoli ausprobiert. Er schmeckt nicht sehr gut, es fehlt ihm einfach an Frische und Knackigkeit, wie ihn der frisch zubereitete Brokkoli hat.

Ich verwende bei der Zubereitung auch nicht den Strunk der Brokkoli-Köpfe. Denn zwei Brokkoli-Köpfe für zwei Personen ist schon eine Menge an Gemüse.

Dieses Gericht ist eigentlich sehr gesund, wenig Fleisch, dafür aber sehr viel frisches Gemüse.

[amd-zlrecipe-recipe:648]

Schweinebauch und Paprika-Gemüse

Eigentlich wollte ich eine große Portion Schweinebauch bei meinem Discounter kaufen, weil ich wieder einmal großen Appetit auf Schweinebauch hatte. Ich wollte ihn in den unterschiedlichsten Variationen zubereiten. Also gebraten, gegart, frittiert.

Aber leider hatte mein Discounter keinen unmarinierten

Schweinebauch im Sortiment, nur marinierten für die jetzige Grillsaison.

Also habe ich einfach mit grobem Pfeffer marinierten Schweinebauch gekauft. Den ich der Einfachheit halber nur in Olivenöl brate.

Dazu gibt es ein feines Paprika-Gemüse, das ich aus Spitz-Paprika und normalem Paprika zubereite. Gewürzt mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker. Und einer großen Prise getrocknetem Oregano für leicht mediterranes Flair.

Für diese Gericht benötigt man wirklich ein gutes Olivenöl, denn ich brate sowohl Schweinebauch als auch Paprika-Gemüse einfach nur in Öl in der Pfanne. Fertig!

[amd-zlrecipe-recipe:647]

Spinat-Tarte

Eine herzhafte Tarte. Zubereitet mit viel frischem Blattspinat, der derzeit Saison hat.

Natürlich kommt auch eine große Menge frischer Knoblauch hinzu. Spinat braucht Knoblauch.

Der Hefeteig geht beim Backen schön auf. Der Spinat ist schön saftig. Und die Tarte hat einen leichten, leckeren Knoblauchgeschmack.

Insgesamt sieht die Tarte fast ein wenig wie eine Pizza mit Spinat und Käse aus. Und aus der Füllmasse könnte man durchaus auch einen Auflauf oder mit anderen Zutaten auch eine Pastete zubereiten.

Also insgesamt sehr lecker und empfehlenswert, die Tarte nachzubacken.

Des weiteren erfolgt einfach die Zubereitung der pikanten Tarte nach dem Grundrezept.

[amd-zlrecipe-recipe:646][amd-zlrecipe-recipe:646]

Hähnchen-Oberschenkel und Wurzel-Stampf

Ich esse Hähnchen-Oberschenkel sehr gern. Weil mehr Fleisch an ihnen ist als an normalen Hähnchenschenkeln.

Hier bereite ich sie einfach in Butter gebraten und in einer Sauce aus Soave zu.

Dazu gibt es als Beilage Stampf aus Wurzeln.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:645]

Cognac-Vanille-Puddingspeise

Dies sollte ja eigentlich ein normaler Pudding werden, es ist jedoch eher eine Art Pudding-Cremespeise geworden.

Die zusätzliche Flüssigkeit des Cognac in der Milch führte nun doch dazu, dass der Pudding beim Erkalten im Kühlschrank nicht

ganz fest und somit sturzfähig geworden ist. Schade.

Der Vanille-Pudding ist ein Convenience-Produkt aus der Packung, also einfach und eigentlich ohne Anleitung zuzubereiten.

Ich variiere den Pudding jedoch ein wenig und verfeinere ihn mit Cognac.

Damit die Pudding-Masse nicht zu flüssig wird, reduziere ich die verwendete Milch um die Menge an Cognac, die ich dazugebe.

Die Stärke des Pudding-Pulvers sollte eigentlich den Pudding auf diese Weise abbinden und ihn stabil machen, aber es ist leider so gekommen, wie ich einführend schrieb.

[amd-zlrecipe-recipe:643]

Pute, Gemüse und Penne Rigate

Hier bereite ich ein Gericht mit Putenfleisch, verschiedenen Gemüsesorten und etwas Pasta vor.

Für diese Art der Zubereitung reicht mein Vorrat an Penne Rigate gerade noch aus.

Das Putenfleisch schneide ich in kurze Streifen.

Das Gemüse zerkleinere ich grob. Nur Zwiebeln und Knoblauchzehen werden kleingeschnitten.

Ich würze mit rosenscharfem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und Zucker. Und bilde ein kleines Sößchen aus einem Schuss Soave für die Pasta.

[amd-zlrecipe-recipe:644]

Spätzle mit Rucola-Pesto

Ein einfaches Pasta-Gericht.

Für das Pesto verwende ich Rucola, den ich einmal nicht als Salat zubereite, sondern zusammen mit Schalotte und Knoblauch andünste, mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würze und dann zu einem Pesto püriere.

Leider war mein Vorrat an italienischer Pasta, hier Penne Rigate, leider zuende, so dass ich sie nicht für dieses Gericht zubereiten konnte. Ich bin dann einfach auf deutsche Pasta, und zwar Spätzle, umgestiegen.

Das Gericht war auch damit sehr lecker und hatte eben ein sehr feines, schmackhaftes Pesto.

[amd-zlrecipe-recipe:641]

Ananas-Erdbeer-Tarte

Meine übliche Tarte zum Sonntag.

Dieses Mal hatte ich frische Erdbeeren vorrätig. Da eine Schale Erdbeeren zu wenig für eine ganze Tarte ist, verwende ich noch Ananasstückchen aus der Dose, die ich mit den Erdbeerstückchen mische und in die Füllmasse gebe.

Ergebnis ist eine sehr fruchtige, fruchtige Tarte, die zu den schon höheren Temperaturen des Frühlings passt.

Lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:642]