Crevetten



Sehr lecker

Crevetten natur. Einfach in Butter in der Pfanne auf jeweils beiden Seiten einige Minuten gebraten. Mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Mehr nicht.

Sehr lecker. Es reicht aber nur für einen kleinen Abend-Snack, ohne Beilage ergeben die Crevetten keine ganze Mahlzeit.

Eine Zubereitungs-Beschreibung ist nicht notwendig, alles dafür ist weiter oben schon gesagt.

Schweine-Gulasch und Spätzle mit Senf-Sauce

Das Gulasch gab es gestern reduziert beim Discounter, weil das Verfallsdatum bald erreicht war. Also habe ich es einmal eingekauft.

Ich gare es zusammmen mit sehr viel Schalotten und Knoblauchzehen, nach dem Motto für ein gutes Gulasch, bei dem man genauso viel Fleisch für das Gulasch verwendet wie Schalotten.

Die Schalotten schmelzen beim langen Garen auch zum Teil, machen die Sauce sehr sämig und auch leicht süß.

Fin herrlicher Geschmack.

Ich bereite das Gluasch in einer Sauce aus mittelscharfem Senf und Crème fraîche zu. Sie gelingt gut, man muss sie nicht einmal salzen, pfeffern oder nachwürzen und sie schmeckt sehr lecker.

Als Beilage wähle ich Spätzle, bei denen ich es mir aber einfach mache und keine frischen Spätzle vom Holzbrett schabe, sondern auf ein Convenience-Produkt aus der Tüte zurückgreife.

Auch diese sind schmackhaft und lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:561]

Hähnchen-Unterschenkel und

Pak Choi

Ein Hähnchen-Gericht. Mit Hähnchen-Unterschenkeln.

Ich brate sie in Butter in der Pfanne an und gare sie dann in Soave.

Gewürzt mit süßem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Man isst sie dann nach dem Servieren einfach aus der Hand, dafür benötigt man keine Messer und Gabeln.

In den letzten drei Minuten brate ich noch kleingeschnittenen Pak Choi in einer zweiten Pfanne, so dass ich auch noch eine Gemüse-Beilage habe.

Das Sößchen aus dem Soave gebe ich dann über den Pak Choi.

[amd-zlrecipe-recipe:560]

Maultaschen mit Curry-Sauce

Maultaschen sind ja Pasta wie jede andere Pasta auch, nur sind sie gefüllt.0

Aber man kann sie so vielseitig wie jede andere Pasta zubereiten.

Und Maultaschen vertragen daher auch fast jede gängige Sauce.

Ich habe hier zu Maultaschen eine sämige Sauce zubereitet, die ich aus Sahne und Curry bilde.

Lecker!

Maultaschen mit Sardellen-Butter

Maultaschen vertragen kräftige Geschmacksaromen. Noch dazu, wenn sie eine solch kräftige Füllug haben wie diejenigen, die ich gekauft hatte.

Ich habe daher einfach eine würzige Sardellen-Butter kreiert.

Dazu zerlasse ich Butter in der Pfanne und gebe kleingeschnittene Sardellenfilets hinein. Diese brate ich einige Minuten an, wobei sie zum Teil in der Butter zerschmelzen.

Dann brate ich die gegarten, kleingeschnittenen Maultaschen darin an.

Ich wollte die Maultaschen zuerst, um dem Gericht noch mehr Würze zu geben, mit etwas Fisch-Sauce würzen. Dann fiel mir ein, dass asiatische Fisch-Sauce ja aus Sardellen hergstellt wird, die in Salzlake gereift werden. Da hätte ich somit eigentlich nur nochmals Sardellen in flüssiger Form hinzugegeben. Also ließ ich die Fisch-Sauce einfach weg. Und die ebenfalls angedachte dunkle Soja-Sauce ließ ich auch gleich weg. Die gebratenen Sardellen in der Butter geben dem Gericht genügend Würze, wie sich herausstellte. Nicht einmal salzen muss man das Gericht.

Serviert in einem tiefen Pasta-Teller. Garniert mit frisch zerkleinerter Petersilie.

Ein herrliches Gericht!

Riesengarnelen, Speck, Pastinaken und Eier

Hier habe ich einfach einmal ein wenig kreiert und Fisch und Fleisch zusammengebracht.

In einem einfachen, schnell zuzubereitenden Pfannen-Gericht.

Das aber aufgrund des verwendeten Specks und der Riesengarnelen doch in die Kategorie "Surf'n'Turf" gehört.

Ich habe ja vor einigen Wochen das erste Mal Bratpastinaken zubereitet. Ganz so, wie man Bratkartoffeln zubereitet. Also erst in Wasser garen, dann in Scheiben schneiden und anschließend in Fett anbraten.

Und ich bin ein richtiger Fan von dieser Zubereitung geworden, weil die Pastinaken wirklich sehr kross und nussig gelingen.

Also habe ich als weitere Zutat Bratpastinaken hinzugegeben.

Und als Abschluss kommen noch Eier über dieses einfache Pfannen-Gericht.

Gewürzt wird nur mit Salz und Pfeffer.

[amd-zlrecipe-recipe:557]

Grüne Gemüsesuppe

Eine einfache, aber grüne Gemüsesuppe.

Für die ich fast nur grünes Gemüse verwende.

Aber eben mit einigen Ausnahmen.

Versuchweise habe ich einmal etwas Apfel mit in die Suppe gegeben, was aber sehr gut schmeckt.

Dazu noch etwas Gemüsefond und Kokosnussmilch für die Brühe.

Als kleine Krönung gebe ich noch jeweils zwei in Butter gebratene Riesengarnelen auf die Suppe.

[amd-zlrecipe-recipe:558]

Geschmälzte Maultaschen

Ein klassisches schwäbisches Gericht.

Für das ich auch original schwäbische Maultaschen verwende, wie die Packung verspricht.

Dazu Butterschmalz.

Und als Krönung sozusagen noch kleingeschnittene Petersilie und etwas frisch geriebener Parmesan runden das Gericht ab.

Ein schnell zubereitetes Gericht, das ohne viele Zutaten und Schnörkel daherkommt.

Aber ein ausgesprochen leckeres Gericht, das ich nur empfehlen

[amd-zlrecipe-recipe:555]

Gedeckter Apfelkuchen XXL

Der allwöchentliche Kuchen zum Sonntag.

Vor kurzem habe ich ja eine Kürbis-Tarte XXL gebacken, weil ich einen Hokkaido-Kürbis mit satten 1,5 kg Gewicht verarbeiten wollte.

Nun, dieses Mal trifft es mit dieser Bezeichnung einen Apfelkuchen.

Ich hatte 10 Äpfel vorrätig. Ich esse sehr wenig Obst aus der Hand so nebenher. Sondern verwende es dann meistens gleich für einen Obstkuchen.

So auch dieses Mal.

Ich wollte alle Äpfel verarbeiten. Und 10 Äpfel sind von der Menge her recht viel für einen normalen Apfelkuchen.

Also habe ich einen gedeckten Apfelkuchen gebacken, für den ich nicht eine Lage in zwei Kreisen angeordneten Apfelspalten verwendet habe. Nein, die Menge an Äpfeln erlaubte es, dass ich zwei Lagen an Apfelspalten übereinander schichten konnte.

Und dann natürlich noch dazu eine Schicht Streusel obenauf.

Fertig ist ein schmackhafter, sehr hoher gedeckter Apfelkuchen.

Unbedingt nachbacken!

Welsfilet, Riesengarnelen, Gemüse und Langkorn-Reis

Hier habe ich einmal ein Fisch-Ragout mit Reis kreiert.

Für den Fisch bzw. die Meeresfrüchte verwende ich Welsfilets und Riesengarnelen.

Als Gemüsesorten verwende ich Fenchel und Chicorée, beides weißes Gemüse, das also sehr gut zu Fisch und Meeresfrüchten passt.

Und als Beilage den vor einigen Tagen schon einmal zubereiteten, knusprigen und nussigen Langkorn-Reis mit Wild-Reis.

Als Gewürze verwende ich passend zum Fenchel auch Fenchelsamen, die ich im Mörser fein mörsere. Und weiße Pfefferkörner, ebenfalls passend zu diesem weißen Gericht, die ich ebenfalls im Mörser fein mörsere. Und etwas Curry.

Ich brate die Gewürze in der heißen Butter an, um so die meisten Geschmacksstoffe aus den Gewürzen herauszukitzeln.

Die Sauce bilde ich mit etwas Chardonnay.

Abgeschmeckt wird mit Salz und Zucker.

[amd-zlrecipe-recipe:553]

Haschee und Maultaschen

Bei diesem Rezept treffen sich zwei Welten.

Einmal die europäische oder besser gesagt deutsche Welt mit schwäbischen Maultaschen.

Dann die arabische und asiatische Welt mit dem Haschee, das ich mit Baharat, Ingwer und Curry würze.

Die Maultaschen, als Convenience-Produkt, gelingen natürlich gut und lecker.

Und das Haschee natürlich auch, es hat aufgrund der verschiedenen Gewürze doch einen sehr leckeren und interessanten Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:552]

Gebratene Regenbogen-Forelle und Langkornreis

Na, da war bei mir doch tatsächlich ein Fisch-Tag angesagt.

Zum einen gab es als Abend-Snack vor dem Fernseher zuerst eingelegte Matjesfilets, dann geräucherte Forellenfilets und schließlich noch geräucherte Makrelenfilets. Zwar vom Discounter, aber mit zwei Schrippen zusammen einfach lecker.

Ja, und als Hauptgericht gibt es gebratene Regenbogen-Forellen. Bei Fisch finden ja die drei "S" Anwendung — Säubern, Salzen und Säuern. Letzteres kann ich nicht direkt mit Zitrone machen, wie man es gewöhnlich tut, denn ich habe keine mehr vorrätig. Aber ich säuere die Forellen sozusagen indirekt, da ich sie in Chardonnay gare, der ja auch beträchtliche Säure hat.

Ich würze die Forellen innen und außen nur mit Salz und Pfeffer. Als Würze und Füllung verwende ich sehr viel frische Rosmarin-Zweige und kleingeschnittenenen Knoblauch, womit ich die Forellen auch einige Stunden amrineire

Die Zweige entferne ich nach dem Garen, der Knoblauch bleibt in der Bauchhöhle und kann dann mitgegessen werden.

Die gegarten Forellen haben tatsächlich einen schönen, leichten Duft nach Kräuter, in diesem Fall Rosmarin. Und duften natürlich auch herrlich nach Knoblauch.

Und als Kenner wissen Sie ja, dass die Bäckchen des Fisches das delikateste sind.

Ich habe Fisch auf diese Weise vor sehr langer Zeit schon einmal zubereitet und diese Zubereitung damals auch gelernt. Ich war vor etwa 30 Jahren einen Monat bei einer französischen Familie im Elsaß, um Französisch zu lernen. Die Ehefrau und Großmutter schickte mich einmal in der Woche auf den dortigen Markt, um Forellen und frische Kräuter zu kaufen.

Zuhause bereitete ich dann aus Butter, frischen Kräutern wie Rosmarin, Thymian und Petersilie und Knoblauch eine Persilade zu, also eine Art Kräuter-Knoblauch-Butter, mit der der Bauchraum der Forellen ausgefüllt und mit der sie dann in der Pfanne gegart wurden. Sehr lecker.

Als Beilage verwende ich Langkornreis, der mit Wildreis gemischt ist. Wenn ich mich recht erinnere, ist es das erste Mal, dass ich Wildreis esse. Er hat zusammen mit dem Langkornreis eine längere Garzeit als üblicher Parboiled-Reis oder gar Basmati-Reis. Aber er schmeckt sehr knusprig und nussig und ist als Beilage für die schönen Forellen wirklich sehr gut geeignet.

Wie schon erwähnt, gare ich die Forellen in Chardonnay, mit dem ich ein leckeres Weißwein-Sößchen zubereite und dann über den Reis verteile.

[amd-zlrecipe-recipe:551][amd-zlrecipe-recipe:551]

Putenbrustfilet, Champignons und Bandnudeln

Nachdem mir das Putenbrustfilet in Rotwein-Sauce in den letzten Tagen so gut geschmeckt hat und ich davon auch noch vorrätig hatte, habe ich es es einfach nochmals zubereitet. Diesmal auch mit Champignons. Aber als weitere Beilage Bandnudeln.

Die Sauce bereite ich, wie im anderen Rezept erwähnt, fast klassisch zu. Ich verwende einen guten Merlot. Und viele Gewürze wie Sternanis, Pfefferkörner, Piment, Wacholderbeeren, Nelke, Kardamom, Chili-Schote und Lorbeerblätter, die ich in einem Gewürzsäckchen in den Merlot gebe und somit mit dem Filet mitgare. Es ergibt eine sehr wohlschmeckende Rotwein-Sauce, die nicht nachgewürzt werden muss.

[amd-zlrecipe-recipe:550][amd-zlrecipe-recipe:550]

Putenbrustfilet, Champignons und Tagliatelle

Ganz ein Rezept nach dem Motto meines Foodblogs.

Ich habe Putenbrustfilet gewählt.

Dazu als Beilage weiße Champignons, die ich zusammen mit dem Filet im Bräter im Backofen gare.

Als weitere Beilage kommt eine kleine Portion Tagliatelle hinzu. Da ich nur jeweils eine kleine Portion davon auf den Tellern drapiere, verwende ich hierfür jeweils einen Eierring, um die Pasta optisch ein wenig schön auf die Teller zu bekommen. Noch im Eierring befindlich gebe ich von der köstlichen Sauce vor dem Servieren über die Pasta.

Die Sauce bereite ich fast klassisch zu. Ich verwende einen guten Merlot. Und viele Gewürze wie Sternanis, Pfefferkörner, Piment, Wacholderbeeren, Nelke, Kardamom, Chili-Schote und Lorbeerblätter, die ich in einem Gewürzsäckchen in den Meelot gebe und somit mit dem Filet mitgare. Es ergibt eine sehr wohlschmeckende Rotwein-Sauce, die nicht nachgewürzt werden muss.

[amd-zlrecipe-recipe:549]

Bohnen-Eintopf mit Bauchspeck und Suppenfleisch

Ein einfacher Eintopf.

Mit Bohnen als Hauptzutat.

Ich verfeinere den Eintopf noch mit etwas Bauchspeck und Suppenfleisch.

Dazu noch Wurzeln, Kartoffeln und Kohlrabi.

Gewürzt mit Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Bohnenkraut.

Für die Brühe verwende ich selbst zubereiteten Gemüsefond.

[amd-zlrecipe-recipe:548]

Hähnchenbrustfilet und Jasmin-Reis mit Chardonnay-Sauce

Ich brate Hähnchenbrustfilets in Butter an und gare sie dann in Chardonnay.

Vorher würze ich die Filets mit Garam Masala und Salz.

Die Filets gelingen bei einer Garzeit von 15 Minuten genau à point, sie sind innen noch leicht rosé und saftig.

Als Beilage verwende ich Jasmin-Reis, der sehr knackig und nussig schmeckt.

[amd-zlrecipe-recipe:547]