Thaicurry mit scharf-süßer Kokossauce auf Basmatireis



Leckeres Thaicurry

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Schweinenacken-Steaks
- 2 Orangen
- 2 Bananen
- 2 Kiwis
- 2 orange Peperoni
- 2 EL Kokosraspeln
- 1 EL rotes Thaicurry
- 400 ml Sahne (2 Becher à 200 ml)
- Meersalz
- Olivenöl
- 1 Tasse Basmatireis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 1 Std.



Scharf und süß

Zubereitung:

Obst putzen, schälen und in grobe Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Peperoni putzen und quer in Ringe schneiden. In eine Schale geben.

Steaks in kleine Würfel schneiden. In eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen. Steaks, Peperoni und Thaicurry-Paste darin anbraten. Obst dazugeben. Kokosrapseln dazugeben. Mit Sahne ablöschen. Mit Meersalz würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde schmoren. Sauce abschmecken.

Basmatireis in der dreifachen Menge leicht gesalzenem Wasser in einem Topf zugedeckt bei geringer Temperatur 11 Minuten garen.

Reis auf zwei tiefe Teller verteilen. Thaicurry mit Fleisch, Obst und viel Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Schweinebauch-Geschnetzeltes in Weißwein-Sauce auf Basmatireis



Leckeres Gulasch

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Scheiben Schweinebauch
- 2 orange Paprikaschoten

- 10 Cherrydatteltomaten
- 2 orange Peperoni
- 6 braune Champignons
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Chardonnay
- 1 EL BBQ-Gewürzmischung
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl
- 1 Tasse Basmatireis

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 11 Min.



Mit diversem Gemüse

Zubereitung:

Knochen und Schwarte der Schweinebauch-Scheiben abschneiden. Scheiben in kleine Würfel schneiden. In eine Schale geben.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen, kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Basmatireis in der dreifachen Menge kochendem, leicht gesalzenem Wasser 11 Minuten bei mittlerer Temperatur zugedeckt garen.

Parallel dazu Öl in einer Pfanne erhitzen und Schweinebauch und Gemüse darin anbraten. Mit einem großen Schluck Weißwein ablöschen. Mit BBQ-Gewürzmischung, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles vermischen und kurz köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Basmatireis auf zwei tiefe Teller verteilen. Geschnetzeltes mit Gemüse und viel Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

„Meine besten Innereien-Rezepte“ erschienen



Mein neues Kochbuch „Meine besten Innereien-Rezepte“ ist soeben erschienen. Zunächst als eBook-PDF. In den kommenden Tagen folgt das eBook-ePub-Format. Und im Verlaufe der kommenden Wochen die gedruckte Version als Softcover.

Es ist mein bisher umfangreichstes Kochbuch, das ich veröffentliche. Es hat 252 Seiten, 18 Kapitel, 122 Rezepte und 160 Farbfotos. Das Kochbuch folgt ganz dem Motto, es ist unanständig, von einem Schlachttier nur das Muskelfleisch zu essen, sondern man solle von einem Schlachttier möglichst alles verwerten. Daher enthält es Rezepte vom vordersten Teil des Tieres, der Zunge, bis zum hintersten Teil des Tieres, dem Schwanz.

Ich hoffe, ich kann Sie mit meinen Rezepten für eine eventuell neue Erfahrung und somit eine neue Genusswelt in Ihrem kulinarischen Alltag begeistern.

Da das Kochbuch zum einen einen deutlich höheren Seitenumfang hat als zunächst kalkuliert und darüber hinaus auch sehr viele, teils seitenfüllende farbige Foodfotos enthält, ist leider für mich auch der Druckpreis eines einzelnen Exemplars deutlich gestiegen. Um überhaupt noch etwas am Verkauf des Buches zu verdienen – und nicht sogar noch ein Minus beim bisher kalkulierten Verkaufspreis zu machen –, musste ich leider den Verkaufspreis erhöhen.

Aber ich gehe davon aus, der Inhalt, die Rezepte und die Farbfotos sind Ihnen das wert, und ich hoffe auf ein umfangreiches Feedback von Ihnen zu diesem neuen Kochbuch. Es sind nicht viele Kochbücher auf dem Buchmarkt erhältlich, die eine solche Vielfalt von Schlachttierprodukten in entsprechenden Rezepten präsentiert.

eBook-PDF, ISBN 978-3-941695-59-7

252 Seiten, 18 Kapitel, 122 Rezepte, 160 Farbfotos

19,99 €

Zu beziehen in meinem Online-Buchshop oder entsprechend anderen Online-Buchshops.

Grüne Gnocchi in Petersilie-Basilikum-Pesto



Mit Spinat und Basilikum produziert

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Gnocchi (1 Packung, mit Spinat und Basilikum hergestellt)
- 1 Bund Petersilie
- 1 Topf Basilikum
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 orange Peperoni
- Salz
- Pfeffer

- Zucker
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min.



Mit leckerem, frischem Pesto

Zubereitung:

Petersilie und Basilikum kleinschneiden und in eine Schale geben.

Zwiebeln und Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden. Peperoni putzen und quer in Scheiben schneiden. Alles ebenfalls in eine Schale geben.

Wasser in einem Topf erhitzen und Gnocchi im nur noch siedenden Wasser 5 Minuten ziehen lassen.

Parallel dazu Öl in einer Pfanne erhitzen und Gemüse darin andünsten. Kräuter dazugeben. Einen guten Schöpflöffel des Kochwassers der Gnocchi zum Pesto geben und damit eine Sauce

bilden. Sauce gut vermischen und etwas köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Pesto abschmecken.

Gnocchi aus dem Kochwasser nehmen, zum Pesto geben und alles gut vermischen.

Gnocchi mit Pesto auf zwei tiefe Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Schweinebauch-Curry mit Mini-Pak-Choi und Zuckerschoten auf Spätzle



Curryvariation

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Scheiben Schweinebauch
- 2 Mini Pak Choi
- 15 Zuckerschoten
- 2 Peperoni
- 1 EL Currypulver
- 1 EL Kurkuma
- 400 ml Sahne (2 Becher à 200 ml)
- Salz
- Zucker
- 350 g Spätzle
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 1 Std.



Kräftig-würzige Sauce

Zubereitung:

Eventuelle Knochen und Schwarte der Schweinebauch-Scheiben entfernen. Scheiben in schmale Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Gemüse putzen und grob zerkleinern. Peperoni quer in feine Scheiben schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse und Schweinebauch darin anbraten. Mit Sahne ablöschen. Mit Currypulver, Kurkuma, Salz und einer Prise Zucker würzen. Alles verrühren. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde schmoren.

12 Minuten vor Ende der Garzeit Spätzle nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken.

Spätzle auf zwei tiefe Nudelteller verteilen. Curry mit viel Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Schweine-Gulasch in scharf-süßer Traubensauce mit Spätzle



Mit einer ausgefallenen Sauce

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Schweinenacken-Steaks
- 500 g rote Weintrauben
- 4 orange Peperoni
- 2 Zwiebeln
- 4 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 1 EL dunkle Soja-Sauce
- edelsüßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Wasser
- 350 g Spätzle
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Schmorzeit 1 Std.



Scharf-süß

Zubereitung:

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Trauben vierteln und in eine Schüssel geben.

Steaks in kurze, schmale Streifen schneiden und in eine Schale geben. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen.

Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse darin glasig dünsten. Schweinefleisch dazugeben und mit anbraten. Trauben dazugeben. Einen großen Schluck Wasser dazugeben und eine Sauce bilden. Mit Soja-Sauce, Salz und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde schmoren.

12 Minuten vor Ende der Garzeit Spätzle nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken.

Spätzle auf zwei tiefe Nudelteller geben. Gulasch mit viel Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Gefüllter Kürbis



Würzige Füllung

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Hokkaidokürbis
- 1/2 Tasse Basmatireis
- 250 g Babyspinat (2 Packungen à 125 g)
- 15 g frischer Thymian
- Kürbiskernöl
- Salz

- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 20 Min.



Verfeinert mit Kürbiskernöl

Zubereitung:

Blättchen des Thymians abzupfen und in eine Schale geben.

Kürbis halbieren und Kerngehäuse entfernen. Ebenso die Strünke entfernen.

Jeweils einen halben Kürbis mit der Höhlung nach oben auf einen feuerfesten Teller geben. Salzen und pfeffern.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen und beide Kürbishälften für 20 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Parallel dazu Reis nach Anleitung garen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Reis darin schwenken. Spinat dazugeben und garen und zerfallen lassen. Thymian dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Alles gut vermischen.

Beide Kürbishälften aus dem Backofen nehmen. Reis-Spinat-Mischung mit einem Esslöffel in die beiden Höhlungen füllen. Beide Hälften mit etwas Kürbiskernöl garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Apfel-Kürbis-Torte



Sehr leckere Torte
Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 6 Äpfel
- 1/2 Hokkaidokürbis
- 200 ml Schmand (1 Becher)
- 200 ml Milch
- 20 Blatt Gelatine

Zum Dekorieren:

- Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Kühlschrank mind. 6 Stdn.



Mit Apfel und Kürbis

Zubereitung:

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und achteln. In der Küchenmaschine fein in eine Schüssel reiben.

Kerngehäuse des Kürbis entfernen, Kürbis in grobe Stücke schneiden und ebenfalls in der Küchenmaschine fein in eine Schüssel reiben.

Kürbis zum den Äpfel geben und alles gut vermischen.

Die Füllmasse enthält zwar nur etwa 0,5 l Flüssigkeit – Schmand, Milch und die wenige Flüssigkeit der geriebenen Äpfel und des Kürbis. Aber Äpfel und Kürbis ergeben zusammen doch eine große Masse, die ja von der Gelatine auch zusammengehalten werden muss. Daher die Verwendung von 20 Blatt Gelatine.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen.

Schmand und Milch in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, in die Flüssigkeit geben und mit dem Schneebesen gut auflösen und verquirlen. Flüssigkeit zu dem Äpfel-Kürbis-Gemisch geben und alles mit dem Backlöffel sehr gut vermischen.

Masse auf den Tortenboden geben, gut verteilen und die oben angegebene Zeit in den Kühlschrank geben.

Torte herausnehmen. Mit Schokoladenstreuseln garnieren. Backform und -papier entfernen. Torte auf eine Tortenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Apfel-Haselnuss-Tarte



Schmackhafte Variante
Für den Mürbeteig:

- Grundrezept

Für Tarte:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 6 Äpfel
- 200 g Haselnüsse

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 30 Min. bei 170 °C Umluft



Mit Äpfeln und Haselnüssen

Zubereitung:

Mürbeteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, Viertel längs in feine Scheiben schneiden, quer in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Haselnüsse in einer Küchenmaschine fein in eine Schale reiben. Zu den Äpfeln geben und gut vermischen.

Den Eierstich für die Tarte zubereiten. Zu der Apfel-Haselnuss-Masse geben und alles gut vermischen.

Masse auf den Mürbeteig in der Backform geben und verteilen.

Die angegebene Zeit auf mittlerer Ebene im Backofen backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Backform und -papier entfernen. Tarte auf eine Kuchenplatte geben. Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Kohlwürste auf Wirsing-Gemüse



Auf einem Wirsingbett

Zutaten für 2 Personen:

- 10 Kohlwürste (2 Packunegn à 5 Stück)
- 10 Blätter Wirsing
- 2 Zwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 6 Scheiben durchwachsener Bauchspeck
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.



Sehr würzige Würste

Zubereitung:

Speck in kleine Stücke schneiden. In eine Schale geben.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, kleinschneiden und ebenfalls in eine Schale geben.

Feste Strünke der Wirsingblätter herausschneiden. Blätter grob zerkleinern. In eine Schüssel geben.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und Wirsing darin 10 Minuten garen. Wirsing mit dem Schaumlöffel herausheben und in eine Schüssel geben.

Würste im nur noch siedenden Wasser 5 Minuten erhitzen.

Parallel dazu Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln, Knoblauch und Speck darin anbraten. Wirsing dazugeben und kurz miterhitzen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Gemüse auf zwei Teller verteilen. Jeweils 5 Würste darauf

geben.

Servieren. Guten Appetit!

Chicorée-Salat mit Schinken, Lauchzwiebeln und Kapern in einem Paprika-Zitrone-Dressing



Wunderbarer Chicorée-Salat

Zutaten für 2 Personen:

- 8 Chicorée
- 6 Scheiben Hinterschinken

- 4 Lauchzwiebeln
- 4 TL Kapern (Glas)

Für das Dressing:

- 6 EL gutes Olivenöl
- 2 Zitronen (Saft)
- edelsüßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker

Zubereitungszeit: 10 Min.



Mit einigen weiteren, leckeren Zutaten
Zubereitung:

Chicorée putzen, kurze Strünke abschneiden und quer in schmale Streifen schneiden. In eine große Salatschüssel geben.

Schinkenscheiben in kleine Würfel schneiden. Zum Chicorée geben.

Lauchzwiebeln putzen, quer in schmale Ringe schneiden und zum Chicorée geben.

Kapern dazugeben. Alle Zutaten gut miteinander vermischen,

Zitronen auspressen und Saft in eine Schale geben. Öl dazugeben. Mit viel Paprikapulver und wenig Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Dressing vermischen und abschmecken. Dressing löffelweise über den Salat geben. Mit dem Salatbesteck gut vermischen.

Salat auf zwei tiefen Tellern servieren. Guten Appetit!

Pilzgulasch mit Basmatireis



Drei Pilzsorten

Zutaten für 2 Personen:

- 20 Shiitakepikze
- 8 große, braune Champignons
- 6 große, weiße Champignons
- 6 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Pinot Grigio
- 2 EL Crème fraîche
- BBQ-Gewürzmischung
- rosenscharfes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- 1 Tasse Basmatireis
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 11 Min.



Mit würziger Sauce

Zubereitung:

Pilze in feine Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben.

Lauchzwiebeln putzen und quer in Ringe schneiden. In eine Schale geben.

Knoblauchzehen schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden. Zu den Lauchzwiebeln geben.

Basmatireis in zwei Tassen Wasser, leicht gesalzen, 11 Minuten bei geringer Temperatur garen.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Lauchzwiebeln und Knoblauch darin andünsten. Pilze dazugeben und mehrere Minuten unter Rühren anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Crème fraîche dazugeben. Alles gut verrühren. Kräftig mit BBQ-Gewürzmischung, Paprikapulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Kurz köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Reis auf zwei tiefe Teller verteilen. Pilzgulasch mit Sauce

darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Vegetarische Reisbowl



Mit würziger Sauce

Zutaten für 2 Personen:

- 275 g veganes Hackfleisch (1 Packung)
- 2 kleine Mini Pak Choi
- 2 große braune Champignons
- 2 rote Peperoni
- 2 EL Chou-Hou-Paste (chinesische Fünf-Gewürze-Sauce)
- 1 Tasse Wasser
- Sesamöl

- 1 Tasse Basmatireis
- Salz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 11 Min.



Mit veganem Hackfleisch

Zubereitung:

Mini Pak Choi quer in schmale Streifen schneiden. In eine Schale geben.

Peperoni putzen und quer in feine Ringe schneiden. Auch in eine Schale geben.

Champignons quer in feine Scheiben schneiden. Ebenfalls in eine Schale geben.

Basmatireis in zwei Tassen Wasser, leicht gesalzen, 11 Minuten bei geringer Temperatur garen.

Öl in einer Wokpfanne erhitzen. Hackfleisch darin pfannenrühren. Gemüse dazugeben und ebenfalls pfannenrühren.

Sauce und Wasser dazugeben. Alles gut vermischen, kurz köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Reis auf zwei Reisbowls verteilen. Hackfleisch mit Gemüse und Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Winterlicher Wirsing-Kartoffel-Eintopf



Leckerer Eintopf

Zutaten für 2 Personen:

- 10 Blätter Wirsing
- 8 Kartoffeln

- 800 ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 30 Min.



Mit Wirsing und Kartoffeln

Zubereitung:

Petersilie kleinschneiden,

Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Harten Strunk in den Wirsingblättern herausschneiden. Wirsingblätter in kleine Stücke schneiden. Ebenfalls in die Schüssel geben.

Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Kartoffeln und Wirsing

dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Eintopf abschmecken.

Eintopf auf zwei tiefe Suppenteller verteilen. Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Torte mit Mandarinen, Himbeeren und geraspeltem Nußnougat



Leckere Torte

Dieses Rezept ist ein wenig besonders, da von meinem gängigen

Grundrezept zur Zubereitung einer Kein-Back-Torte abgewichen wird. Ich will Ihnen diese Abänderung und Modifikation der bisherigen Zubereitungen nicht vorenthalten.

Kein-Back-Torten benötigen wie im Grundrezept dazu beschrieben keinen Backofen. Aber einen Kühlschrank. In diesem muss zuerst der Tortenboden aus Toastbrot oder Butterkeksen und Fett – also Butter oder Margarine – eine Stunde lang erhärten. Dann kommt die Füllung mit Blattgelatine oder Agar Agar darauf, und dann muss die Torte erneut 6 respektive 3 Stunden in den Kühlschrank. Dann ist sie erhörtest, kann angeschnitten, serviert und genossen werden.

Für diese Zubereitung benötigen Sie aber ein komplettes, freies Ablagefach in Ihrem Kühlschrank. Und das ist nicht immer vorhanden. Bei einem Mehrpersonenhaushalt sowieso nicht. Und jetzt in der Weihnachtszeit habe ich so viel für die Festtage eingekauft, dass der Kühlschrank komplett belegt ist.

Aber Sie haben einen Gefrierschrank? Mit mehrere Schubladen? Die groß genug sind, um eine 28-cm-Backform aufzunehmen? Und erfahrungsgemäß sind Gefrierschränke nicht „bis unter die Decke respektive die obere Abchlussplatte“ gefüllt.

Ich habe den Tortenboden einfach in der Backform eine halbe Stunde in den Gefrierschrank gegeben. Dann mit der Füllmasse befüllt. Und dann die komplette Torte in der Backform für 2–3 Stunden erneut in den Gefrierschrank gegeben. Also immer die Hälfte der Verweildauer, wie ich die Torte in den Kühlschrank gegeben hätte.

Die Torte gefriert in dieser kurzen Zeit ja nicht. Aber die sehr niedrige Temperatur ist ausreichend, dass in dieser kurzen Zeit zum einen das Fett im Tortenboden erhärtet. Und zum anderen die Gelatine in der Füllmasse ebenfalls erhärtet.

Und die Torte somit gelingt. Und bei den doch niedrigeren Temperaturen in der Herbst- und Winterzeit auch zuhause ist eine Aufbewahrung im Kühlschrank – wozu wiederum ein

Ablagefach notwendig wäre – nicht notwendig. Die Torte übersteht auch einige Tage in der kühleren Küche. Sofern sie zügig aufgegessen wird.

Zutaten:

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 500 ml Milch
- 1 Netz Mandarinen (500 g, etwa 10 Stück)
- 2 Schalen Himbeeren (à 125 g)
- 125 schnittfester Nußnougat
- 7 Blätter Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im Gefrierschrank insges. 3,5 Stdn.



Neue Zubereitungsweise

Zubereitung:

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten. Backform damit eine halbe Stunde im Gefrierschrank erhärten lassen.

Parallel dazu Mandarinen schälen, putzen, in Spalten zerteilen und diese quer dritteln. In eine Schüssel geben.

Himbeeren putzen und dazugeben.

Nußnougat am Stück auf einer groben Küchenreibe zu dem Obst reiben.

Alles gut vermischen.

Blattgelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen. Milch in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand auspressen, in die warme Milch geben und mit dem Schneebesen verquirlen. Topf vom Herd nehmen. Die Milch soll nicht zu warm sein, damit der Nußnougat nicht darin zerschmilzt, sondern in der Füllmasse stückig bleibt.

Milch mit Gelatine in das Obst geben, alles vermischen und auf den Tortenboden geben und verteilen.

Torte für 3 Stunden erneut in den Gefrierschrank geben.

Herausnehmen, Backform und -papier entfernen, Torte auf eine Tortenplatte geben, stückweise anschneiden, servieren und genießen. Guten Appetit!

Penne rigate mit scharfem Chili-Relish



Leckere, würzige und scharfe Sauce
Ein Relish – englisch für Würzsauce – ist der Begriff für meistens süßsäuerliche Pürees vorwiegend aus Gemüse. Sie werden in der englischen Küche traditionell kalt verwendet.

Dieses Relish erfährt eine Abänderung. Es wird heiß als Würzsauce für italienische Pasta verwendet. Im Grunde wie ein Pesto.

Wenn Sie das Relish frisch zubereiten wollen, geben Sie die unten aufgeführten Zutaten in den von Ihnen gewünschten Anteilen – angefangen mit den zuerst aufgeführten mit den höchsten Anteilen – zerkleinert in ein entsprechendes Gefäß, pürieren alles zu einer grobstückigen Sauce und schmecken sie ab. Sie dürfen aber auch gern ein fertiges scharfes Relish aus dem Glas verwenden. Das tut dem Gericht und seinem Genuss keinen Abbruch,

Die Sauce ist aufgrund der verwendeten Chilischoten sehr scharf. Ein anfängliches Husten und eine laufende Nase sind beim Essen der Pasta mit dem Relish garantiert.

Alternativ können Sie das Relish mit einigen Löffeln Frischkäse verlängern und in der Schärfe abmildern.

Und wie immer greift hier auch der Rat, die Sauce, da sie sehr stückig und grob ist, mit einem Schöpflöffel des Kochwassers der Pasta zu verlängern. Das Kochwasser macht das Relish nicht nur flüssiger. Sondern es ist gesalzen und enthält Stärke der gekochten Pasta und würzt und bindet somit das Relish auch etwas.

Wie immer an einer solchen Stelle in einem Rezept für ein scharfes Gericht mit Chilischoten wiederhole ich gern ein Zutat aus der Filmwelt über die Auswirkungen von Chili im Essen. Auch mit einem Alter von 70 Jahren halte ich das Zitat immer noch für angebracht und treffend:

„Richtiges Gulasch [Chili] muß brennen, wie die Hölle. – Zweimal. Wann geht hinein in Körper, und wann geht wieder hinaus.“
(Liselotte Pulver in „Ich denke oft an Piroschka“, 1955)

Zutaten für 2 Personen:

Für das Relish:

- Salzgurken
- Zucker
- Branntweinessig
- Zwiebeln
- Stärke
- Paprika
- Chilischoten

Alternativ:

- 6 EL scharfes Chili-Relish (Glas)

Zusätzlich:

- 4 EL Frischkäse
- 1 Schöpflöffel des Kochwassers der Pasta
- 350 g Penne rigate
- Salz
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: 11 Min.



Mit italienischer Penne Rigate

Zubereitung:

Pasta in einem Topf mit leicht gesalzenem, kochendem Wasser 11 Minuten garen.

Selbst zubereitetes Relish oder solches aus dem Glas in einem Topf erhitzen. Frischkäse dazugeben. Kurz vor Ende der Garzeit der Pasta den Schöpflöffel Kochwasser hinzugeben und das Relish verlängern. Gut vermischen. Abschmecken.

Kochwasser der Pasta abschütten. Zum Relish geben und alles gut vermischen.

Auf zwei Pastateller verteilen. Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren. Servieren. Guten Appetit!