Filet-Steaks mit Zwiebel-Marmelade und Pommes Frites

Ein Feiertags-Essen, das seinem Namen alle Ehre macht und gut zu diesem Festtag an Heilig Abend passt.

Schöne Filet-Steaks mit schöner Fett-Marmorierung.

Ich brate die Steaks auf jeweils jeder Seite nur 2-3 Minuten an, da ich sie rare zubereiten will.

Dazu eine Zwiebel-Marmelade. Ich bereite das erste Mal Zwiebel-Marmelade zu. Ich weiß nicht, ob es das originale Rezept ist. Und bereite sie einfach nach Gutdünken zu. Ich verwende rote Zwiebeln, Rotwein und Rotwein-Essig. Als Gewürze viel Zucker und etwas Salz und Pfeffer. Ich lasse alles einkochen und reduzieren.

Dazu als Beilage natürlich an diesem Festtag einfach Pommes Frites, die ich in der Friteuse frittiere.

Also wirklich ein schönes Festtags-Gericht. Ich koche ja nicht in Sterne-Kategorien, deswegen sind meine angerichteten Teller auch immer gut gefüllt und eher burschikos.

Und dazu passt natürlich hervorragend ein gekühltes, alkoholfreies Bier.

[amd-zlrecipe-recipe:524]

Sashimi II: Thunfisch

Auch der zweite Teil der Sashimi-Zubereitung ist schnell

gemacht und schmeckt sehr lecker.

Ich brauche hier auch nicht sehr lang die Zubereitung des Gerichts beschreiben.

Thunfisch in kurze Scheiben schneiden. Auf einem Teller anrichten.

Ein Schälchen mit heller Soja-Sauce dazustellen.

Mit Stäbchen servieren.

Zutaten für 2 Personen:

- 400 g Thunfisch-Filet
- helle Soja-Sauce

Guten Appetit!

Dieser Blogbeitrag erfolgt leider ohne Fotos, ich habe für meine Foodfotos eine alte, gebrauchte Digital-Kamera ausprobiert, ich kann die Foodfotos aber leider nicht auf mein iPad laden.

Sashimi I: Lachs

Ein einfaches, aber sehr leckeres Gericht.

Man benötigt nicht viele Zutaten, sondern eigentlich nur eine: Frischen Lachs in Sushi-Oualität.

Ich brauche hier auch nicht sehr lang die Zubereitung des Gerichts beschreiben.

Denn es ist einfach zubereitet und angerichtet.

Lachs in kurze Scheiben schneiden. Auf einem Teller anrichten.

Ein Schälchen mit heller Soja-Sauce dazustellen.

Mit Stäbchen servieren.

Leider habe ich kein Wasabi und eingelegten Ingwer vorrätig, die normalerweise zu Sashimi serviert werden.

Zutaten für 2 Personen:

- 400 Lachs-Filet
- helle Soja-Sauce

Guten Appetit!

Dieser Blogbeitrag erfolgt leider ohne Fotos, ich habe für meine Foodfotos eine alte, gebrauchte Digital-Kamera ausprobiert, ich kann die Foodfotos aber leider nicht auf mein iPad laden.

Pizza mit Schalotten und Speck

Es müssen nicht immer alle Zutaten, die man für ein Gericht verwendet, unbedingt frisch sein. Man darf auch ruhig einmal auf gute Convenience-Produkte zurückgreifen.

So kann man durchaus auch einmal ein gutes Gemüsebrüh-Pulver oder Gemüsebrüh-Würfel verwenden, wenn man einen Fond benötigt. Es muss nicht immer nur selbst zubereiteter Gemüsefond sein. Es sollte jedoch ein gutes Convenience-Produkt sein, das man auch schon einmal ausprobiert und für die Zubereitung eines Gerichts verwendet hat.

So habe ich es auch bei dieser Pizza gemacht. Ich habe keinen frischen Pizza-Hefeteig zubereitet, sondern ein Convenience-

Produkt verwendet. Und zwar einen fertigen Pizza-Teig aus der Packung. Und ich muss sagen, die Pizza ist wirklich gelungen und der Pizza-Teig sehr kross und knusprig geworden. Lecker.

Als Belag verwende ich einfach nur in Ringe geschnittenen Schalotten. Und durchwachsenen Bauchspeck, den ich in kleine Würfel schneide.

Darauf kommt natürlich noch, wie es sich für eine Pizza gehört, geriebener Gouda.

Und würzen muss man die Pizza gar nicht. Speck und Käse bringen genügend Würze mit sich.

Dieses Rezept ist für 2 Personen. Wenn man es jedoch nur für 1 Person zubereitet, kann man die Pizza auch am darauffolgenden Tag noch kalt essen, sie schmeckt auch dann noch sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:519]

Frohe Weihnachten und ein gutes Neues Jahr!



Ich wünsche meinen Lesern und Kunden ein gesegnetes Weihnachtsfest, besinnliche Weihnachts-Feiertage und ein gutes Neues Jahr 2019.

Ich wünsche Ihnen, dass die Höhepunkte dieses Jahrs die Tiefpunkte im kommenden Jahr sein mögen. Und ich wünsche Ihnen auch gute Gesundheit im Neuen Jahr.

Danke, dass Sie meinem Foodblog weiterhin die Treue halten!

Kakao-Kuchen

Natürlich gibt es auch am 4. Advent einen Kuchen zum Sonntag.

Ich wähle einen einfachen Kakao-Kuchen.

Diesen bereite ich einfach nach dem Grundrezept für Rührkuchen zu. Und gebe einfach noch etwas Kakao in den Rührteig.

Fertig ist ein leckerer Kuchen.

Die Backform legt man einfach mit etwas Backpapier aus. Wenn man kein solches vorrätig hat, gibt es eine einfache, aber sehr gute Möglichkeit, zu verhindern, dass der Kuchen eventuell nach dem Backen beim Herausstürzen an der Backform hängen bleibt. Man fettet die Backform gut ein und gibt dann Semmelbrösel hinein, die man in der ganzen Backform verteilt. Auf diese Weise kann man den Kuchen nach dem Backen hervorragend und leicht aus der Backform herausstürzen. Und dies bietet sich natürlich auch für Backformen an, für die ein Backpapier nicht geeignet ist, wie z.B. eine Gugelhupf-Backform.

[amd-zlrecipe-recipe:523][amd-zlrecipe-recipe:523]

Frische Girasoli mit Teriyaki-Sauce

Einfaches Pasta-Gericht. Schnell zubereitet. Aber sehr lecker.

Für die Pasta wähle ich frische, gefüllte Girasoli. Und zwar gefüllt mit Kürbis und Salbei.

Als Sauce einfach nur Teriyaki-Sauce.

Ich garniere das Gericht mit etwas kleingewiegter Petersilie.

[amd-zlrecipe-recipe:522]

Pasta Asciutta

Dieses ist wohl nicht das original Rezept für Pasta Asciutta,

denn im Original wird, wenn ich das noch recht weiß, zumindest auch für die Pasta Spaghetti verwendet.

Ich habe dieses Gericht einfach nach Gutdünken zubereitet.

Als Zutaten für die Sauce verwende ich Hackfleisch. Dazu Schalotten, Knoblauch, Lauchzwiebeln und Chili-Schoten. Dazu natürlich Tomaten.

Die Tomaten blachiere ich kurz, häute sie und entferne Haut, Strunk und Kerne. Ich verwende also wirklich nur das Fruchtfleisch.

Die Chili-Schoten geben der Sauce eine leichte Schärfe.

Und der Riesling gibt der Sauce eine leicht säuerliche Note.

Als Pasta verwende ich Bandnudeln, weil ich diese einfach gern esse.

Ich verfeinere das Gericht noch mit einem Bund Petersilie, die ich kleinwiege und unter das Gericht mische.

[amd-zlrecipe-recipe:521]

Hähnchen-Innenfilet mit Chicorée und Champignons

Ein asiatisches Rezept. Selbst kreiert. Ich weiß nicht, ob in der asiatischen Küche auch Chicorée verwendet wird. Aber er eignet sich gut dazu.

Als Hauptzutat verwende ich Hähnchen-Innenfilets, die ich nur quer in kurze Streifen schneide.

Dazu, wie erwähnt, der Chicorée. Und noch zusätzlich braune Champignons.

Die Sauce bilde ich aus einer fertigen Chili-Sauce, die auch Mango enthält. Und Fisch-Sauce. Ich verlängere sie mit einer Tasse Wasser, damit man bei diesem Gericht auch genügend Sauce zur Verfügung hat.

Als Beilage wähle ich wie schon des öfteren bei asiatischen Gerichten Basmati-Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:520]

Marinierte Schweine-Rückensteaks mit Pastinaken-Stampf

Ich wollte es einfach haben. Ein einfaches, aber leckeres Gericht, in kurzer Zeit zubereitet.

Also ging ich zu meinem Discounter und schaute einmal, was er in der Fleischtheke an Steaks vorrätig hatte. Rumpsteaks waren mir zu teuer. Also griff ich zu marinierten Schweine-Rückensteaks.

Beim Fleisch habe ich es mir somit einfach gemacht.

Bei der Beilage habe ich jedoch etwas Aufwand betrieben. Kein Kartoffelpüree aus der Packung.

Sondern Pastinaken-Stampf aus frischen Pastinaken. Im kochendem Wasser gegart und mit dem Stampfer fein gestampft. Verfeinert mit einem Schuss Olivenöl. Und nur gesalzen. Für etwas mehr Farbe gebe ich noch kleingewiegte Petersilienknödel in das Stampf hinzu.

[amd-zlrecipe-recipe:518]

Mandarinen-Zitronen-Tarte

Natürlich gibt es auch am 3. Advent einen schönen, leckeren Kuchen. Oder besser gesagt, eine fruchtig-frische Tarte. Zum morgendlichen Frühstück. Zum nachmittäglichen Kaffeetrinken. Oder auch einfach zwischendurch für den kleinen Snack und kleinen Hunger.

Ich hatte sehr viele Mandarinen vorrätig. Und auch noch vier Bio-Zitronen. Mandarinen und Orangen gibt es ja in der kalten Jahreszeit sehr oft im Angebot von Discounter und Supermarkt. Sie stammen, wenn ich das richtig weiß, aus sehr viel sonnigeren, wärmeren Ländern wie Spanien, Portugal oder auch Israel.

Nun, ich verwende beide Obstsorten einfach für eine frische, fruchtige Tarte.

Bei den Mandarinen gebe ich die Mandarinenspalten, die ich quer drittele, in die Füllmasse der Tarte.

Und bei den Bio-Zitronen verwende ich natürlich den Schalenabrieb und auch den Saft der Zitronen.

Da die Füllmasse aufgrund des Zitronensafts doch ein wenig säuerlich werden könnte, gebe ich ausnahmsweise noch zusätzlich 200 g Zucker hinzu.

Und würze die Füllmasse auch noch kräftig mit Zimt.

Nach dem Backen stelle ich allerdings fest, dass aufgrund des Zitronensafts und auch der sehr saftigen Mandarinen die Tarte doch leicht flüssig geworden ist. Es bietet sich also an, doch noch ein 5. Ei zu verwenden.

Bei dieser fruchtig-frischen Tarte bietet es sich auch an, sie im Kühlschrank aufzubewahren, bis sie komplett aufgegessen ist. Denn bei normaler Zimmertemperatur würde diese Tarte sicherlich innerhalb weniger Tage anfangen zu schimmeln und verderben.

[amd-zlrecipe-recipe:517][amd-zlrecipe-recipe:517]

Gefülltes Entenbrustfilet auf Sojasprossen-Bett

Entenbrustfilets, gefüllt. Ich schneide die Filets einfach mit einem sehr scharfen Messer längs flach auf und klappe sie auf. Dann gebe ich eine Menge frisch geriebenen Parmesan hinein. Und pro Filet die Blätter von einem halben Topf Salbei. Dann klappe ich die Filets wieder zu.

Schließlich würze ich die Filets auf jeweils beiden Seiten mit süßem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Angebraten wird in Butter. Das Sößchen und die notwendige Flüssigkeit zum Garen der Filets und dann der Sprossen in einer Pfanne mit Deckel liefert mir ein großer Schuss Riesling.

Ich gebe die Sprossen die letzten Minuten der Garzeit der Filets in die Pfanne hinzu, sie werden im Riesling-Sößchen noch ein wenig gegart, sind aber noch knackig. Und durch das Ablösen der Röststoffe der angebratenen Filets vom Pfannenboden bildet sich ein sehr schmackhaftes Sößchen, das ich über Filets und Sprossen verteile.

Die Filets gelingen bei einer Garzeit von 7-8 Minuten genau so, wie sie sein sollen, zwar well done durchgegart, aber noch ganz leicht rosé.

[amd-zlrecipe-recipe:516]

Champignons-Basilikum-Risotto

Nach längerer Zeit mal wieder ein leckeres Risotto.

Das Kochen als Beruf wird ja meistens als Handwerk bezeichnet. Nun, dies ist in diesem Fall der Zubereitung eines Risottos durchaus richtig, denn es ist tatsächlich Handarbeit.

Ein Risotto dauert etwa 15 Minuten, und um es richtig zuzubereiten, sollte es tatsächlich so lange auf dem Herd mit dem Kochlöffel kräftig gerührt werden.

Zubereitet wird das Risotto mit selbst zubereitetem Gemüsefond, der nach und nach in mehreren Portionen zu dem Risotto-Reis hinzugegeben wird. Dann wird, wie erwähnt, immer mit dem Kochlöffel kräftig gerührt. Und dann lässt man den Reis den Fond aufnehmen bzw. den Fond zum Teil auch verkochen.

Risotto wird mit einem speziellen Risotto-Reis zubereitet. Die ist ein Mittelkornreis, der die Besonderheit hat, dass das einzelne Reiskorn nach dem Garen außen schön weich ist, der Kern des Reiskorns jedoch noch bissfest.

Und ein Risotto darf weder zu flüssig noch zu fest sein, es muss richtig schön schlotzig sein.

Verfeinert habe ich das Risotto noch mit braunen Champignons, die ich in die Küchenmaschine gebe und zerkleinere. Und mit einem Topf Basilikum, bei dem ich die Blätter abzupfe, kleinwiege und kurz vor dem Servieren unter das Risotto mische.

Gewürzt wird das Risotto nicht, der Fond bringt genügend Würze mit sich.

[amd-zlrecipe-recipe:515][amd-zlrecipe-recipe:515]

Marinierter Putenrollbraten mit Kartoffelklößen

Ein Putenrollbraten, den ich fertig mariniert in einem Netz gekauft habe. Sehr lecker. Der Rollbraten wird bei einer Stunde Garzeit zwar well done durchgegart, ist aber dennoch leicht rosé innen.

Die übrige Marinade gebe ich zu dem Rollbraten in den Topf. Und bilde damit eine Sauce.

Zusätzlich verwende ich eine halbe Flasche Riesling für die Sauce.

Und natürlich leckere, selbst zubereitete Kartoffelklöße.

[amd-zlrecipe-recipe:514]

Marinierter Putenrollbraten mit Bandnudeln

Herrlich! Ganz ein Gericht nach dem Motto meines Foodblogs. Nudel, heiss und hos. Also Bandnudeln, Putenrollbraten und Sauce. Lecker! Ich könnte mich hineinlegen.

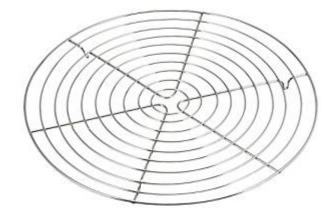
Für das Fleisch verwende ich einen Putenrollbraten in einem Netz. Dieser ist schon in einer Paprika-Marinade mariniert. Die restliche Marinade gebe ich zu dem Putenrollbraten in den Topf, um ein besseres Sößchen zu bilden.

Die Sauce bilde ich aus Riesling.

Und als Beilage wähle ich leckere Bandnudeln.

[amd-zlrecipe-recipe:513]

Kuchengitter



Ein neues Arbeitsgerät für meine Küche. Ein Kuchengitter für Kuchen zum Abkühlen nach dem Backen.

Mein altes, sehr betagtes Kuchengitter, das ich bisher verwendet habe, löste sich so langsam in seine Bestandteile auf. Sprich, es lösten sich immer mehr einzelne Gitterstäbe ab, so dass ich das Kuchengitter fast nicht mehr vewenden konnte.

Hier habe ich ein Kuchengitter der Firma Kaiser gekauft, das wirklich sehr empfehlenswert ist. Es ist definitiv stabiler als mein altes Kuchengitter. Es hat wirklich richtig dicke und feste Gitterstäbe. Und wird somit vermutlich deutlich länger halten als das alte Kuchengitter. Daher ist es seinen Preis von etwa 8,— € vollauf wert.