Mediterrane Gemüse-Tarte

Ich bereite eine pikante Tarte zu. Mit mediterranem Flair. Denn ich bereite eine Gemüse-Tarte zu, die ich auch pikant würze. Für das Gemüse verwende ich Zucchini, Paprika, Brokkoli, Zwiebel, Knoblauch und Lauchzwiebel.

Der geriebene Gouda, den ich für herzhafte Tartes verwende, gibt auch nochmal Würze an die Tarte. Und sorgt nach dem Erkalten auch noch für Festigkeit.

Alternativ könnte man die Füllmasse der Tarte auch noch mit Kräuter der Provence würzen, was ich bei diesem Gericht jedoch nicht vorgenommen habe.

Glücklicherweise ist mir noch rechtzeitig eingefallen, einen Hefeteig für die pikante Tarte zuzubereiten. Dieser eignet sich besser als ein Mürbeteig, den man eher für süße Tartes verwendet.

[amd-zlrecipe-recipe:465]

Knuspriger Pansen mit Penne Rigate in Tomaten-Sugo

Ich liebe ja diesen knusprig und kross in Butter gebratenen Pansen. Man muss ihn gut würzen. Und dann auch unter ständigem Rühren tatsächlich 15 Minuten in Butter kross anbraten.

Damit die Knusprigkeit des Pansen bei diesem Gericht mit Pasta und Sugo nicht im Sugo verloren geht, bereite ich Pasta und

Sugo zu, vermische alles gut, gebe Pasta und Sugo in zwei tiefe Pasta-Teller und gebe erst dann den knusprigen Pansen obenauf.

Und zusätzlich garniere ich das Gericht noch mit frisch geriebenem Parmesan.

Herrlich! Das ist ein wirklich sehr leckeres Gericht, das ich gerne immer wieder zubereite und esse.

[amd-zlrecipe-recipe:463]

Borschtsch

Borschtsch ist eine Suppe, die traditionell mit Roter Bete zubereitet wird. Ihre Zubereitung ist vor allem in Ost- und Ostmitteleuropa sehr verbreitet.

Die Verbreitung zieht sich von Polen über Galizien, Rumänien, die Ukraine, Weißrussland bis hin zu Russland. In manchen Ländern wird Borschtsch aber nicht als als eigenständige Mahlzeit, sondern als Vorsuppe oder Zwischengericht zum Mittag- oder Abendessen gegessen.

Für die Zubereitung ist die lange Garzeit bei geringer Hitze charakteristisch. Vor dem Servieren sollte man Borschtsch mit Schmand und frischen Küchenkräutern wie Dill oder Petersilie verfeinern.

Aufgrund der weiten Verbreitung in den osteuropäischen Ländern gibt es unzählige regionale Varianten. Die Zubereitung des Borschtsch ist daher regional unterschiedlich, fast immer gehören jedoch Fleisch, Rote Bete und Weißkohl dazu.

[amd-zlrecipe-recipe:462]

Wirsing-Rouladen mit Basmati-Reis in Riesling-Sauce

Eigentlich sind das keine schöne, runde Wirsing-Rouladen. Sondern eher gefüllte Wirsing-Blätter, da sie doch ein wenig ungewöhnlich gefüllt sind.

Die Füllung erstelle ich aus Hähnchenbrustfilet, Zwiebel, Knoblauchzehen und Lauchzwiebel. Für die Bindung verwende ich Semmelbrösel und Eier. Und würze sie kräftig mit Kreuzkümmel. Und etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Dazu gibt es als Beilage Basmati-Reis.

Ich gare die Wirsing-Rouladen in einem halben Liter Riesling, den ich dann reduziere und so ein Sößchen daraus zubereite.

[amd-zlrecipe-recipe:461]

Nieren-Gemüse-Pfanne mit

Rahm-Sauce

Ich bereite ein einfaches Pfannen-Gericht als kleine Abend-Mahlzeit für eine Person vor dem Fernseher zu.

Das Prinzip ist einfach. Es werden alle Produkte in grobe Stücke zerteilt.

Dann werden die Produkte in Butter angebraten.

Ich würze alles mit Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Die Sauce bilde ich aus Crème fraîche und Riesling.

Natürlich serviere ich das Gericht als Pfannen-Gericht direkt in der Pfanne.

Sehr lecker!

[amd-zlrecipe-recipe:460]

Limettenkuchen

Jetzt zur Herbstzeit backe ich wieder des öfteren keine süße Tarte mit Obst, da dieses Angebot jetzt im Discounter oder Supermarkt nicht mehr so gross ist. Sondern lieber einige Rührkuchen.

Hier backe ich einen Rührkuchen mit Limettensaft.

Bekannter ist ja ein Zitronenkuchen, für den man den Saft und auch die Schale der Zitronen verwendet, was ein sehr

fruchtiges Aroma bringt. Leider hatte mein Discounter keine Bio-Zitronen mehr vorrätig, sondern ich konnte nur noch Limetten kaufen. Leider konnte ich deren Schale aber nicht verwenden.

Da der normale Rührteig noch etwa 100–200 ml Limettensaft bekommt, was ihn etwas flüssiger macht, gebe ich zur besseren Bindung doch noch ein zusätzliches Ei hinzu.

Der Kuchen gelingt sehr gut. Er ist frisch und fruchtig und erinnert von der Konsistenz ein wenig an Sandkuchen.

Für den wenigen Guss, den ich nach dem Backen auf den Kuchen auftrage, verwende ich Puderzucker mit etwas Wasser. Wer möchte und noch eine Limette übrig hat, kann für das Anrühren des Gusses natürlich auch Limettensaft verwenden, das macht den Kuchen noch fruchtiger.

[amd-zlrecipe-recipe:458]

Schweine-Koteletts mit Zucchini-Rahm-Gemüse

Hier bereite ich einfache Schweine-Koteletts zu. Der Einfachheit halber entbeine ich die Koteletts vor dem Braten, so kann man sie besser essen.

Für das Gemüse verwende ich Zucchini, mit Lauchzwiebeln, Zwiebeln und Knoblauch.

Die sehr schmackhafte Sauce bereite ich aus Crème fraîche und Riesling zu. Und würze alles mit Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer

und Zucker.

[amd-zlrecipe-recipe:459]

Wellensittich im Rauch-Schinken-Mantel mit Basmati-Reis

Wellensittiche sind in Australien weit verbreitet als Wildtiere. Sie stehen dort bei den Ureinwohnern regelmäßig auf dem Speiseplan. Ein einzelner Wellensittich bietet zwar nicht viel Fleisch, er ist eher mit einer uns bekannten Wachtel vergleichbar. Aber das Fleisch hat ein sehr schönes Aroma, welches vom Rauch-Schinken in diesem Rezept gut unterstützt wird.

Man verwendet für dieses Rezept zwei Tiere pro Person. In Deutschland ist ja das Töten von Wirbeltieren laut Tierschutzgesetz verboten, sofern man keinen Sachkundenachweis dafür vorlegen kann. Also ist diese Vorgehensweise, die Wellensittiche in einem Zoogeschäft zu kaufen, dann zu töten und zuzubereiten, leider in Deutschland nicht möglich, in diversen anderen Ländern, wie dem erwähnten Australien, aber schon.

Um einen Wellensittich abzutöten und für den Verzehr vorzubereiten, bricht man ihm das Genick. Dann schiebt man dem Vogel einen Zahnstocher durch den Schnabel ins Gehirn. Fasane werden übrigens von Jägern ähnlich getötet. Dann gibt man den Vogel kurz in kochendes Wasser, damit man ihn besser rupfen

kann. Zum Schluss schneidet man ihn am After auf und nimmt sauber die Innereien aus.

Ein ähnliches Rezept … © Fotolia

Kochsendung „Koch die Box!“ auf Kabel1

Heute ist die Kochsendung „Koch die Box!“ auf Kabel1 zuende gegangen. Sie lief genau drei Wochen lang, es gab also 15 Sendungen. Ich habe sie alle angeschaut. Die Sendung war sehr interessant, obwohl mir die vorherige Sendung „Gekauft, gekocht, gewonnen“ besser gefallen hat. Von diesem Format liefen in vier Wochen 20 Sendungen, die ich auch alle angeschaut habe. Es war wirklich sehr interessant zu sehen, wie Spitzen-Köche aus einem großen Einkaufskorb zusammen mit einem Amateur-Koch-Teilnehmer ganz spontan ein Zwei-Gänge-Menü kreierten.

Auch die Kochsendung „Koch die Box!“ war interessant. Aber ich würde mich auf ein solches Format nicht bewerben. Ich koche nicht gern gegen die Zeit.

Chili con carne

Für mich gehören in ein Chili con carne unbedingt Chilischoten für Schärfe und Sojasauce für Würze. Eigentlich auch Kaffee und Schokolade, aber letzteres habe ich nicht mehr vorrätig. Und ich gebe für etwas sauere Frische noch etwas Crème fraîche vor dem Servieren auf das Chili con carne.

Da das Chili con carne sowieso einen Eintopf darstellt, gebe ich die Kidneybohnen und die Maismischung nicht erst 10 Minuten vor Ende der Garzeit in das Chili con carne. Sondern ich gare sie von Anfang an mit, auch wenn sie dadurch stärker zerfallen. Und für mehr Geschmack gare ich den Eintopf auch eine Stunde.

Und das Chili con carne schmeckt wirklich sehr gut und hat einen runden Geschmack. Mit etwas Würze von der Sojasauce und Schärfe vom Chili.

[amd-zlrecipe-recipe:456]

Seelachs-Filets in Parmesankruste mit Basmati-Reis

Ich bereite Fisch zu.

Den Filets verpasse ich eine Parmesan-Kruste, indem ich sie mit Mehl, dann Ei und schließlich einer Mischung aus Semmelbröseln und geriebenem Parmesan paniere.

Ich brate sie in Butter an.

Die Röststoffe der Panade lösche ich mit einem Schuss Weißwein der Lage „Unplugged“ vom Weingut Tesch ab und salze und pfeffere die Sauce ein wenig. Diese gebe ich dann über den Basmati-Reis, den ich als Beilage wähle.

[amd-zlrecipe-recipe:455]

Bananen-Apfel-Kuchen

Ich habe noch einen Obst-Kuchen gebacken.

Ich hatte Bananen und Äpfel vorrätig. Und habe diese einfach für den Kuchen verwendet.

Ursprünglich wollte ich eine Tarte backen, hatte jedoch für die Füllmasse keine Sahne vorrätig.

Also habe ich einfach einen Obst-Kuchen gebacken, für den ich dann eine Packung Torten-Guss verwendet habe.

Normalerweise wird Torten-Guss ja für einen Obst-Kuchen verwendet, bei dem man einen fertig gekauften Torten-Boden mit frischem Obst oder Obst aus Konservendosen belegt, dann den Torten-Guss darüber gibt und ihn erkalten und erhärten lässt. Ich habe jedoch der Einfacheit halber den Torten-Guss auf das Obst gegeben und ihn im Backofen mitbacken lassen.

Das Ergebnis ist ein schöner, schmackhafter Obst-Kuchen.

[amd-zlrecipe-recipe:454]

Tortellini mit Chinakohl-Riesling-Sauce

Dies ist das sechste und letzte Rezept in der Aktion meiner Riesling-Woche. Und somit beende ich hiermit die Aktion meiner Riesling-Woche, alle Rieslinglagen sind verkostet und jeweils in einem Gericht verwendet. Nach der vielen Pasta sollte jetzt wieder einmal ein dickes Steak auf den Teller. Oder doch lieber Fisch?

Ich bereite dieses Mal eine Gemüse-Riesling-Sauce zu. Dazu verwende ich als Gemüse Chinakohl und als Riesling den Riesling „St. Remigiusberg“.

Als Pasta wähle ich original italienische Tortellini, die allerdings eine spezielle Füllung haben, nämlich rote Linsen, Zitronengras und Moringa.

Die Zwiebeln und der Knoblauch geben der Sauce eine leichte Schärfe. Aber der Riesling kommt gut zur Geltung. Und die Pasta mit der ungewöhnlichen Füllung schmeckt auch sehr gut.

Rückblickend muss ich sagen, dass mir die beiden Gerichte mit einer Brokkoli-Riesling-Sauce und einer Chinakohl-Riesling-Sauce am besten geschmeckt haben. Die Gerichte mit einer Pesto, aus Salat zubereitet, dagegen weniger.

Dieses Gericht ist übrigens vegan.

[amd-zlrecipe-recipe:452]

Spaghetti mit Feldsalat-Riesling-Pesto

Dies ist das fünfte Rezept in der Aktion meiner Riesling-Woche.

Ich bereite dieses Mal ein Gemüse-Riesling-Pesto zu. Dazu verwende ich als Gemüse Feldsalat und als Riesling den Riesling „Königsschild“. Da ich den Salat natürlich nicht gare, sondern roh mit dem Riesling verwende, wird dies keine normale Sauce, sondern eher ein Pesto.

Ich erhitze das Pesto auch nicht separat, sondern gebe einfach nur die heiße Pasta dazu, dies reicht aus, um auch die Pesto noch etwas zu erhitzen.

Als Pasta wähle ich original italienische Spaghetti.

Die Zwiebeln und das Knoblauch geben dem Pesto eine leichte Schärfe. Aber der Riesling kommt gut zur Geltung. Das Pesto hat eine gewisse Anmutung von Rahmspinat, sowohl von der Konsistenz, dem Gewchmack und natürlich auch der Farbe, die das Gericht wirklich giftgrün

Go back

Your message has been sent

Name(erforderlich)

⚠ Warning

E-Mail (erforderlich)

⚠ Warning

Webseite

⚠ Warning

Nachricht
⚠ Warning

Warning.

Senden
zeigt.

Dieses Gericht ist übrigens vegan.

[amd-zlrecipe-recipe:451]

Lauch-Schinken-Tarte

Ich habe seit längerer Zeit wieder einmal eine pikante Tarte gebacken.

Für die Füllung verwende ich zwei Stangen Lauch. Dazu kommt noch kleingewürfelter, roher Schinken.

In eine pikante Tarte gebe ich auch immer zusätzlich zu Eiern und Sahne für die Füllmasse eine große Portion geriebenen Käse. Dieser wird ja beim Erkalten der Tarte nach dem Backen auch fest und gibt der Tarte zusätzlich noch einenkräftigen Geschmack.

Eigentlich bereitet man für eine pikante Tarte einen Hefeteig zu. Ich hatte dies jedoch übersehen und einfach einen Mürbeteig zubereitet. Aber auch damit schmeckt die Tarte sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:453]

Penne Rigate mit Rucola-Riesling-Pesto

Dies ist das vierte Rezept in der Aktion meiner Riesling-Woche.

Ich bereite dieses Mal ein Gemüse-Riesling-Pesto zu. Dazu verwende ich als Gemüse Rucola und als Riesling den Riesling „Karthäuser“. Da ich den Salat natürlich nicht gare, sondern roh mit dem Riesling verwende, wird dies keine normale Sauce, sondern eher ein Pesto.

Ich erhitze das Pesto auch nicht separat, sondern gebe einfach nur die heiße Pasta dazu, dies reicht aus, um auch die Pesto noch etwas zu erhitzen.

Als Pasta wähle ich original italienische Penne Rigate.

Das Pesto schmeckt dieses Mal nicht so sehr aromatisch und kräftig nach Riesling. Der Rucola selbst ist ja schon ein wenig scharf, dazu kommen noch Zwiebeln, Knoblauch und Lauchzwiebeln, die ebenfalls etwas Schärfe an das Pesto abgeben.

Dieses Gericht ist übrigens vegan.

[amd-zlrecipe-recipe:450]