

Frittierte Fisch-Bällchen mit Mungobohnen-Keimlingen und Mayonnaise

Aus Fisch kann man auch sehr schöne Fisch-Bällchen zubereiten, die man in der Friteuse oder in der Pfanne gart.

Ich verwende für die Bällchen Welsfilets. Und gebe noch kleingeschnittene Steckrübe und Knollensellerie hinzu. Dazu sehr viel frischen Rosmarin. Damit die Bällchen eine gewisse Festigkeit haben und in der Friteuse nicht auseinander fallen, gebe ich Semmelbrösel und Eier für Bindung hinzu.

Damit die Bällchen nicht zu trocken beim Essen sind, serviere ich dazu eine selbstgemachte Mayonnaise.

Und als Beilage einfach ein kleines Keimlinge-Gemüse mit einer kleinen Riesling-Sauce.

[amd-zlrecipe-recipe:486]

Frittiertes Welsfilet mit Salzkartoffeln in Sahne-Dill-Sauce

Welsfilets, der Einfachheit halber in der Friteuse frittiert und daher sehr kross und knusprig.

Dazu ein schönes Sößchen, das ich mit Schalotte, Sahne, zwei

Bund Dill und etwas Kardamom zubereite.

Als Beilage einfache Salzkartoffeln, über die ich auch einen Teil der Sauce verteile.

[amd-zlrecipe-recipe:485]

Rostbrat-Würste mit Salanova-Salat

Ich hatte meine Friteuse noch auf der Arbeitsfläche stehen. Und dachte mir, ich bereite einfach einmal die Rostbrat-Würste nicht wie gewohnt in der Pfanne zu, sondern ganz kurioserweise in der Friteuse.

Die Rostbrat-Würste werden dadurch zumindest rundherum gebräunt.

Dazu ein einfacher Salanova-Salat. Mit einem einfachen Weißwein-Dressing.

[amd-zlrecipe-recipe:484]

Frittierter Multicolor-Salat mit Bratkartoffeln

Da habe ich ja einmal einen besonderen Salat gekauft. Einen Multicolor-Salat.

Man muss sich das so vorstellen, dass ich hierbei drei kleine Salate gekauft habe, die noch mit etwas Wurzeln in einem bisschen Erde verkauft werden. Und zwar jeweils ein Lollo rosso, ein Lollo bionda und ein roter Eichblatt-Salat. Man hat also eine Variation von Salaten und schöne, verschiedenfarbige Salatblätter.

Nun, ich mache es mir einfach, putze die Salate, löse die einzelnen Blättchen voneinander und frittiere sie.

Dazu gibt es Bratkartoffeln als Beilage. Die Kartoffeln schäle ich der Einfacheit halber auch nur und frittiere sie roh.

[amd-zlrecipe-recipe:483]

Putenfleisch mit Sprossen und Basmati-Reis

Ein asiatisch anmutendes Rezept.

Putenfleisch, in kurze Streifen geschnitten.

Dazu Mungobohnen-Keimlinge und Erbsen-Sprossen.

Das Ganze gewürzt mit Kejab-Manis.

Dazu als Beilage Basmati-Reis.

Was nicht so richtig asiatisch anmutet, ist der hinzugefügte, kleingewiegte Schnittlauch. Aber er passt gut zum Gericht, das sehr gut schmeckt.

Eigentlich sollte ich das Gericht in einer Schale mit Stäbchen essen. Der Einfachheit halber habe ich es aber in einem tiefen Teller angerichtet und serviert.

[amd-zlrecipe-recipe:482]

Tee-Tarte

Wenn man mit grünem Tee – in flüssiger und in fester Form – einen Rührkuchen backen kann, der gut gelingt und schmackhaft ist, dann kann man mit Früchte-Tee auch eine Tarte zubereiten.

Gesagt, getan. Ich bereite eine süße Tarte zu, bei der ich grünen Tee mit Erdbeeren und Preiselbeeren fein gemörsern in die Füllmasse gebe.

Zusätzlich gebe ich noch Zucker hinzu, damit die Tarte leicht süß schmeckt.

Beim Teig ist mir im Gegensatz zu einem Rezept vor einigen Wochen nun ein Fehler umgekehrt unterlaufen. Normalerweise bereitet man eine süße Tarte mit einem Mürbeteig zu, da dieser besser dazu passt. Ich habe nun einen Hefeteig zubereitet. Aber das ist nicht so schlimm, denn der Hefeteig ist sehr gut aufgegangen und nach dem Backen sehr schön weich.

Beim Backen zieht schon ein leichter Duft nach Früchten durch

die Küche.

Und die Tarte schmeckt wirklich sehr gut, frisch und fruchtig und eben, na ja, nach Früchte-Tee.

[amd-zlrecipe-recipe:481]

Scharfe Pansen-Kartoffel-Pfanne

Ich bereite Pansen in der Pfanne zu. Mit Kartoffeln, die ich vorher in Wasser gegart und in kleine Würfel geschnitten habe.

Dazu Schalotten und Knoblauch.

Eigentlich ist es ein Pfannen-Gericht, das ich auch in der Pfanne servieren wollte.

Ich habe das Gericht jedoch der Einfachheit halber auf Tellern serviert.

[amd-zlrecipe-recipe:480]

Pochierte Eier mit

Bratkartoffeln

Nein, es sind keine Spiegeleier. Auch wenn es so aussieht. Es ist also nicht das allseits bekannte Gericht Spiegeleier mit Bratkartoffeln.

Sondern ich habe pochierte Eier zubereitet. Dazu gibt man in das Kochwasser einen Schuss Essig. Und lässt die Eier langsam in das siedende Wasser fallen und dort einige Minuten garen, bis das Eiweiß stockt. Möglichst sollte das Eigelb beim Servieren dann noch flüssig sein.

Dazu als Beilage eben einfache Bratkartoffeln, die ich aus zuvor in Wasser gegarten Kartoffeln in der Pfanne zubereite.

[amd-zlrecipe-recipe:479]

Haschee mit Wirsinggemüse

Hier habe ich mir es sehr einfach gemacht.

Ein Gericht mit sehr wenig Zutaten. Und das Hackfleisch würze ich sozusagen einfach mit einem selbst zubereiteten Fleischfond, den ich eingefroren hatte.

Eigentlich ein Rezept, das nicht der Rede wert ist.

Zum Haschee gibt es ein einfaches Wirsinggemüse. Passend zu den fast schon winterlichen Temperaturen.

Einfach. Aber trotzdem lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:478]

Pferdebraten mit Champignons und Wirsinggemüse

Ich bereite einen Pferdebraten zu.

Und passend als Beilage zu den fast schon winterlichen Temperaturen ein Wirsing-Gemüse.

Zu dem Pferdebraten gebe ich noch frische Champignons, die ich in der Sauce mitgare.

Die Sauce bilde ich aus Riesling.

Ich bereite den Pferdebraten mit meinem neuen, digitalen Fleischthermometer zu und gare den Braten medium. Er gelingt auch sehr gut.

Das Fleisch ist wirklich hervorragend medium gegart. Leider gart das Fleisch in der kurzen Zeit bis zum Servieren des Gerichts noch ein wenig nach und ist dann doch well done.

[amd-zlrecipe-recipe:477]

Pikante Tarte mit Tomate, Champignon, Kürbis und Schalotte

Eine pikante Tarte, bei der ich in die Füllmasse vier kleingeschnittene Gemüsesorten gebe.

Eigentlich könnte man diese Tarte fast für eine Pizza halten, denn diese Gemüsesorten würden auch gut auf eine Pizza passen. Noch dazu, dass ich auch geriebenen Käse für mehr Würze in die Füllmasse gebe, der ja auch auf Pizzen gegeben wird. Und dann schließlich noch der schön aufgegangene Hefeteig, der ebenfalls für Pizzen verwendet wird.

Also alles in allem sieht die Tarte wie eine etwas sehr dicke Pizza aus.

Aber sie schmeckt sehr köstlich.

Beim Zubereiten des Hefeteigs daran denken, ihn zugedeckt an einem warmen Ort gut eine Stunde aufgehen lassen. Und ich habe festgestellt, dass ein Hefeteig durchaus ein wenig feucht sein darf, denn diese Feuchtigkeit verliert er beim Aufgehen des Teiges. Und dann kann man nämlich den sehr knetbaren Hefeteig sehr gut in der ausgefetteten Spring-Backform ausdrücken und einen schönen, dicken Rand ausziehen.

[amd-zlrecipe-recipe:475]

Milchreis

Ein kleines Leckerli nach dem Abendessen vor dem Fernseher.

Es tut sehr gut, abends ein kleines süßes Leckerli zum Abrunden des Abends und sozusagen zum Schließen des Magens zu essen. Ich habe mich schon den ganzen Abend darauf gefreut.

Ich gare den Milchreis in Milch. Und würze ihn mit gemahlenem Sternanis und Nelken und mit Zimt und Muskat. Dazu noch etwas Zucker.

Beim Garen des Milchreises in Milch immer gut umrühren, denn Milchreis brennt beim Garen sonst recht gerne am Topfboden an.

[amd-zlrecipe-recipe:476]

Herz-Ragout mit Kartoffelklößen

Hier habe ich einmal aus einer Innereie, und zwar Schweineherz, ein schönes Ragout zubereitet.

Ich schneide das Herz in kurze Streifen.

Zusätzlich gebe ich frische Champignons hinzu. Und Tomaten, die ich blanchiere und entkerne, also nur das Fruchtfleisch verwende. Die Tomaten schmelzen bei der langen Schmorzeit in der Sauce und lösen sich auf.

Wie es bei einem guten Ragout sich gehört, schmore ich das Ganze 2 Stunden lang.

Dazu gibt es als Beilage frische, selbst zubereitete Kartoffelklöße.

Lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:474]

Herz-Ragout mit Reginette

Hier habe ich einmal aus einer Innereie, und zwar Schweineherz, ein schönes Ragout zubereitet.

Ich schneide das Herz in kurze Streifen.

Zusätzlich gebe ich frische Champignons hinzu. Und Tomaten, die ich blanchiere und entkerne, also nur das Fruchtfleisch verwende. Die Tomaten schmelzen bei der langen Schmorzeit in der Sauce und lösen sich auf.

Wie es bei einem guten Ragout sich gehört, schmore ich das Ganze 2 Stunden lang.

Dazu gibt es als Beilage italienische Pasta, und zwar Reginette.

[amd-zlrecipe-recipe:472]

Frittierte Schweine-Niere mit Kürbis-Pommes-frites

Ich dachte mir, da ich vor kurzem frittierte Kürbis-Steaks in der Friteuse zubereitet habe und diese sehr gelungen waren und schmackhaft, dass man alternativ auch einmal Pommes frites aus einem Kürbis zubereiten und frittieren kann.

Und das ist wirklich gut gelungen.

Als Haupt-Zutat zu diesem Gericht wähle ich eine Schweine-Niere, die ich ebenfalls der Einfachheit halber frittiere. Ich frittiere sie genau vier Minuten, damit sie außen sehr kross und knusprig wird, innen aber noch leicht rosé bleibt.

[amd-zlrecipe-recipe:471]

Leber-Kürbis-Teller

Hier habe ich einmal ein neues Gericht kreiert.

Ganz nach dem Motto, dass Herbstzeit Kürbiszeit ist und ich noch einen Rest eines Butternuss-Kürbis im Kühlschrank habe.

Ich wollte Schweine-Leber zubereiten. Mit Butternuss-Kürbis. Und natürlich passend zur Leber Röstzwiebeln.

Aber, ich dachte mir, warum, soll man das nicht alles zusammen in der Friteuse zubereiten und damit eine einfache Zubereitung haben?

Denn schmackhaft wird das Gericht auf alle Fälle.

Dies ist vermutlich das Rezept mit der kürzesten Kochzeit, das ich bisher in meinem Foodblog veröffentlicht habe.

Damit der Kürbis bei dieser kurzen Zubereitung auch durchgegart und kross und knusprig ist, schneide ich ihn in sehr kleine Würfel.

Die Schweine-Leber schneide ich in kurze Streifen. Nach 3 Minuten Garzeit in der Friteuse ist die Leber außen kross und knusprig, und innen noch weich, wie es eben sein soll.

Für die Röstzwiebeln verwende ich Schalotten, die ich in Ringe schneide und in Mehl wälze.

[amd-zlrecipe-recipe:470]