Reginette mit Zucchini-Riesling-Sauce

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

Ich bereite eine Gemüse-Riesling-Sauce zu. Dazu verwende ich als Gemüse Zucchini und als Riesling den Riesling „Löhrer Berg“.

Als Pasta wähle ich original italienische Reginette.

Die Sauce schmeckt sehr aromatisch und kräftig nach Riesling.

Ich hatte die Überlegung, die Zucchini oder sogar die Pasta direkt in Riesling zu garen. Pasta oder Zucchini würden dann noch mehr den Riesling-Geschmack annehmen. Ich bin von dieser Überlegung allerdings wieder abgekommen.

Außerdem hatte ich überlegt, noch gemahlenen Parmesan in die Sauce zu geben, aber ich denke, das würde den Geschmack des Riesling zu sehr überlagern.

Und wie immer gilt das Motto, die Sauce wartet auf die Pasta, und nicht die Pasta wartet auf die Sauce. Also gibt man nach dem Garen die Pasta in die Sauce, vermischt alles gut und gibt dann Pasta mit Sauce in tiefe Pasta-Teller.

Dieses Gericht ist übrigens vegan.

[amd-zlrecipe-recipe:449]

Riccioli mit Brokkoli-Riesling-Sauce

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

Ich bereite eine Gemüse-Riesling-Sauce zu. Dazu verwende ich als Gemüse Brokkoli und als Riesling den Riesling „Unplugged“.

Als Pasta wähle ich original italienische Riccioli.

Die Sauce schmeckt sehr aromatisch und kräftig nach Riesling.

Die Schalotten und der Knoblauch geben der Sauce ein leicht scharfes Aroma.

Und die saucensüffige Pasta nimmt sehr viel von der Sauce auf.

Ich hatte überlegt, noch gemahlenen Parmesan in die Sauce zu geben, aber ich denke, das würde den Geschmack des Riesling zu sehr überlagern.

Dieses Gericht ist übrigens vegan.

[amd-zlrecipe-recipe:448]

Fusilli Lunghi mit Paprika-Riesling-Sauce

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

Ich bereite eine Gemüse-Riesling-Sauce zu. Dazu verwende ich

als Gemüse Paprika und als Riesling den Riesling des Weinbergs bzw. der Lage „Krone“.

Als Pasta wähle ich original italienische Fusilli Lunghi.

Die Sauce schmeckt sehr aromatisch und kräftig nach Riesling.

Ich hatte überlegt, noch gemahlenen Parmesan in die Sauce zu geben, aber ich denke, das würde den Geschmack des Riesling zu sehr überlagern.

Eigentlich empfiehlt man, dass man die Schale des Paprika entfernt, da sie nur sehr schwer verdaulich ist. Da ich dieSauce jedoch püriere, braucht man dies nicht zu machen.

Dieses Gericht ist übrigens vegan.

[amd-zlrecipe-recipe:447]

Riesling-Woche

Weingut Tesch mit sechs verschiedenen Riesling

Ich habe für die kommenden Wochen eine Aktion geplant.

Ich habe vom Weingut Tusch eine Lagenbox mit sechs Rieslingen aus verschiedenen Lagen zur Verkostung erhalten.

Ich trinke zwar keinen Alkohol, koche jedoch sehr gern damit.

Nun werde ich die kommende Zeit jeweils ein veganes Pasta-Gericht mit jeweils einer original italienischen Pasta mit einer Gemüse-Riesling-Sauce zubereiten. Da ich die Sauce mit dem Pürierstab püriere, könnte man auch von einem Pesto reden.

Als Gemüse wähle ich Paprika, Brokkoli, Zucchini und was mir noch so einfällt oder mein Discounter derzeit im Sortiment hat.

Die Saucen schmecken wirklich sehr gut und kräftig nach Riesling. Und es gilt natürlich das Motto, wenn man mehrere Gäste mit diesem Gericht bewirtet, dasss man den Wein, mit dem man kocht, auch seinen Gästen zu dem Gericht serviert.

Die sechs Riesling stammen von verschiedenen Weinbergen bzw. Lagen. Was mir zunächst auffiel, ist, dass die Flaschen nur einen Schraubverschluss und keine Korken haben. Das sieht auf den ersten Blick „billig“ aus. Man könnte es jedoch auch unter einem modernen Gesichtspunkt betrachten.

Das Weinbaugebiet liegt bei Langenlonsheim an der Nahe. Die sechs Weinberge bzw. Lagen sind Rothenberg, Königsschild, Löhrer Berg, Krone, St. Remigiusberg und Karthäuser. Jeder Riesling aus einer dieser Lagen hat seinen eigenen Geschmack und schmeckt wirklich hervorragend.

Mein Rat: Seid gespannt auf mein gewohntes Foodblog-Event ab Anfang Dezember in der Adventszeit zum Thema „Fleisch“. Denn ich habe vom Weingut Tesch noch ein zweites Verkostungspaket mit ebenfalls sechs Flaschen Riesling erhalten, das ich als ersten Preis des Events auslobe.

Frittierter Salat mit Croutons und pochierten Eiern

Ich hatte zwei Blatt-Salat übrig, die ich nicht einfach mit einem Salat-Dressing als Salat anmachen und essen wollte.

Also habe ich mich spontan entschieden, die Blatt-Salate einmal zu frittieren.

Ich habe die Blätter der Blatt-Salate einzeln abgezupft und dann zusammen bei 180 Grad Celsius in der Friteuse frittiert. Wenn die Blätter aufhören, einen leichten Zisch-Ton von sich zu geben und nicht mehr dampfen, dann sind sie fertig frittiert.

Ich habe den Salat dann einfach nur noch gesalzen.

Dazu habe ich aus zwei Scheiben Brot einige knusprige Croutons in Butter in der Pfanne gebraten.

Und in einem leichten Essig-Wasser pochierte Eier.

Zudem ist dieses Gericht ein vegetarisches Gericht. Und der krosse Salat schmeckt sehr gut. Ebenfalls die pochierten Eier.

[amd-zlrecipe-recipe:446]

Putenbraten mit Champignons in Riesling-Sauce mit Pasta

Dies ist das zweite Gericht, das ich spontan mit dem neuen digitalen Fleisch-Thermometer zubereite.

Ich wähle einen Putenbraten. Und steche das Fleisch-Thermometer bis in die Mitte.

Das Fleisch-Thermometer gibt bei der Fleischart Truthahn, die ich für den Putenbraten gewählt habe, den Gargrad well done und eine Endtemperatur von 85 Grad Celsius an.

Ich gare den Putenbraten insgesamt 45 Minuten in einer Riesling-Sauce.

Wer kein Fleisch-Thermometer zur Verfügung hat, gart den Braten eben einfach 45 Minuten in einer Sauce.

Der Braten gelingt sehr gut. Er ist durchgegart, wie es für Geflügel sein soll, aber nicht trocken, sondern noch saftig.

Dazu gibt es als Beilage Pasta.

[amd-zlrecipe-recipe:445]

Birnen-Kuchen mit Streusel

Ich bereite jetzt am Ende des Sommers nochmals einen leckeren Obst-Kuchen zu.

Ich entschied mich für Birnen.

Und beim Teig nicht für eine Tarte, sondern dieses Mal für einen Mürbeteig, und ich gebe dann noch viele Streusel auf die Birnen obenauf.

Der Kuchen gelingt sehr gut und ist sehr lecker.

Der Mürbeteig und die Streusel schmecken sehr fein.

[amd-zlrecipe-recipe:444]

Hähnchenbrust-Filet mit Brokkoli in Riesling-Sauce

Beim Garen …

Heute habe ich das erste Gericht zubereitet, bei dem ich mein

neues digitales Fleisch-Thermometer verwendet habe.

Ich habe Hähnchenbrust-Filets zubereitet, die ich mit geriebenem Gouda überbacke und in einer Riesling-Sauce gare.

Dazu gibt es Brokkoli-Röschen, die ich auch in der Riesling-Sauce gare und nur leicht salze.

Die Hähnchenbrust-Filets habe ich aus dem Kühlschrank genommen. Ich habe das Fleisch-Thermometer bei einem Filet an der Seite bis zur Mitte des Filets hineingeschoben.

Das digitale Fleisch-Thermometer zeigt mir für Hühnchenfleisch den Gargrad well done mit 85 Grad Celsius an. Das Innere des Hähnchenbrust-Filets hat 9 Grad Celsius.

Das Filet gart nun 20 Minuten in der Riesling-Sauce, bis das Innere des Filets die gewünschte Temperatur von 85 Grad Celsius erreicht hat und das Themometer anfängt zu blinken und einen Alarmton von sich gibt.

Der Brokkoli ist nun natürlich auch schon gegart.

Ich richte das Filet auf einem Teller an und gebe die Brokkoli-Röschen dazu. Dann gebe ich etwas Riesling-Sauce über die Röschen.

Und siehe da, das Hähnchenbrust-Filet ist gut durchgegart, aber nicht trocken, sondern innen noch saftig. Genau so, wie es sein soll.

Das digitale Fleisch-Thermometer funktioniert somit sehr gut. Ich werde es demnächst bei anderen Fleisch-Sorten ausprobieren, vermutlich einem Puten- und einem Pferde-Braten.

[amd-zlrecipe-recipe:443]

Dessert-Teller

Dessert-Teller

Eigentlich kein Arbeitsgerät, aber was macht man ohne Geschirr, um seine Gerichte zu servieren?

Meine Dessert-Teller sind mir vor kurzem kaputt gegangen. Also habe ich kurzerhand schnell Nachschub bestellt.

Sechs schöne, preiswerte Dessert-Teller.

Um Kuchen- oder Tarte-Stücke oder Desserts zu servieren.

Wurst-Pfanne

Bei diesem Gericht brate ich Würste mit verschiedenem Gemüse an.

Bei der Sauce habe ich mich spontan für eine Sahne-Senf-Sauce entschieden.

Das Gericht braucht keine zusätzliche Würze, der Senf würzt das Gericht genug.

Die Kapern sorgen zusätzlich mit dem Senf für Säure im Gericht.

Das Gericht ist sehr schmackhaft, würzig und delikat.

[amd-zlrecipe-recipe:442]

Digitales Braten- und Ofenthermometer

Thermometer

Ich bin Kunde bei einem Online-Shop, der ab und zu aus Marketing-Gründen, um seine Kunden zu halten, Artikel kostenlos anbietet. Nur Verpackungs- und Porto-Kosten müssen übernommen werden.

Dieser Shop bot vor kurzem ein digitales Braten- und Ofenthermometer an.

Da mein derzeitiges digitales Fleisch-Thermometer defekt ist, bestellte ich dieses digitale Braten- und Ofenthermometer.

Das Thermometer ist ein kleines kompaktes Gerät, das etwa 10 x 10 cm groß ist, über ein Touch-Display verfügt und ein längeres Kabel mit einem Thermometer mit einer Metallspitze.

Das Touch-Display hat die Wahlmöglichkeit für Fleisch von Rind, Schwein, Fisch, Kalb, Lamm, Hühnchen und Truthahn. Und eine manuelle Zeit-Einstellmöglichkeit.

Bei Rind, Schwein, Fisch, Kalb und Lamm bestehen dann die Einstell-Möglichkeiten von well done, medium well done, medium, medium rare und rare. Bei Hühnchen und Truthahn besteht zwingend nur die Einstell-Möglichkeit well done. Dies ist sinnvoll, da man Geflügel aufgrund von z.B. Bakterien-Gefahr zwingend durchgaren soll.

Man wählt eine Einstell-Möglichkeit – also Fleischart und

Gargrad –, steckt das Fleischthermometer in das Gargut und gibt das Gargut in Pfanne, Bräter, den Ofen oder auf den Grill.

Sobald das Innere des Gargutes die entsprechende Temperatur erreicht hat, gibt das Thermometer einen Signalton, so dass man das Gargut aus der Hitze nehmen kann.

Bei der manuellen Einstell-Möglichkeit wählt man selbst die Zeitdauer des Garens und startet einen Timer, der ebenfalls nach Ablauf mit einem Alarmton signalisiert, dass das Gargut gegart ist.

Ich werde das Thermometer demnächst einmal bei einem Hähnchenbrust-Filet ausprobieren, das ich dann well done gare.

Milchreis mit Minze und Walnuss-Eis

Ich bereite eine Dessert zu.

Beim Milchreis entschied ich mich spontan, ihn nicht in Milch zu garen, sondern in Orangen-Limonade. Daher hat er auch seine leicht orange Färbung.

Bei den Gewürzen entschied ich mich spontan für die folgenden: Zucker, Ingwer, Zimt und Muskat.

Im Nachinein hätte ich sogar noch eine Prise frisch gemahlenen, schwarzen Pfeffer hinzugeben können, das hätte auch gepasst.

Und ich entschied mich noch dazu, frische, kleingewiegte Minze hinzuzugeben.

Kuzr vor dem Servieren kam ich noch spontan auf die Idee, dass sogar eine Kugel Walnuss-Eis zu dem abgekühlten Milchreis passt.

Das Dessert schmeckt sehr gut. Leicht nach Minze. Und nach den verwendeten Gewürzen. Und das Eis passt wirklich sehr gut dazu.

[amd-zlrecipe-recipe:441]

Rigatoni arrabiata

Ein einfaches Pasta-Gericht. Als Pasta habe ich Rigatoni gewählt.

Und als Sauce spontan ein leicht scharfes Tomaten-Sugo, eine Sauce arrabiata.

Einfach, aber lecker und schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:440]

Schokolade-Haselnuss-Kuchen

Im Sommer sind ja eher Obst-Tartes oder -Kuchen angesagt, weil das Angebot an Obst so groß ist.

Nun, jetzt im September geht es schon langsam auf den Herbst zu und es wird auch ein wenig kälter.

Also entschloss ich mich spontan, einen leckeren Rührkuchen zu backen.

Ich wollte aber nicht einfach nur einen gewöhnlichen Rührkuchen backen.

Sondern ich entschloss mich ebenfalls völlig spontan, den Rührkuchen mit kleingehäckselten Haselnüssen und Bitter-Schokolade etwas aufzupeppen.

Das Ergebnis ist ein sehr lecker schmeckender Rührkuchen mit leichtem Schokoladen-Geschmack und vielen Haselnüssen.

[amd-zlrecipe-recipe:439]

Schweinefilet mit Fenchel-Stampf

Ich bereite ein leckeres Schweine-Filet in einer Weißwein-Sauce zu.

Dazu gibt es Fenchel-Stampf.

Beim Zubereiten des Fenchel-Stampfs entschied ich mich spontan für diese Gewürze: Ingwer, Zimt, Zucker und Salz.

Es ergibt ein sehr wohlschmeckendes und feines Stampf.

Wer möchte, behält das Fenchel-Grün zurück, wiegt es klein und gibt es vor dem Servieren zum Garnieren über das Gericht.

Ich brate das Schweinefilet jeweils 5 Minuten auf beiden Seiten an und lasse es dann noch in der heißen Pfanne etwas nachgaren. Es gelingt dadurch ein medium gegartes, leckeres Filet.

Beim Filet entschied ich mich spontan nur für Salz und Pfeffer.

Das Weißwein-Sößchen bilde ich aus einem Schuss Riesling, mit dem ich das Filet ablösche. Ich gebe das Sößchen vor dem Servieren über das in Scheiben geschnittene Filet.

[amd-zlrecipe-recipe:438]

Vanille-Chili-Pudding

Ich hatte eine handelsübliche Packung Vanille-Pudding vorrätig.

Aber so einfach als Pudding wollte ich ihn nicht zubereiten.

Mein Blick fiel auf mein Gewürz-Regal und ich entschied mich spontan dafür, einige Chili-Schoten für Schärfe in den Pudding zu geben.

Der Pudding gelingt auch sehr gut.

Er schmeckt sehr fein nach Vanille und hat eine leichte Schärfe.

[amd-zlrecipe-recipe:436]