

Tortellini mit Teriyaki-Sauce

Ein einfaches Gericht. Aus Convenience-Produkten. Schnell zubereitet.

Aber da ich auf frische Pasta zurückgreife, ist das Gericht sehr lecker.

Als Sauce gebe ich etwas Teriyaki-Sauce zu den Tortellini.

Und brate Sie vorher sehr kräftig in Olivenöl an.

[amd-zlrecipe-recipe:417]

Frikadellen mit Gnocchi in Smoker-Sauce

Ein einfaches Gericht. Schnell zubereitet.

Ich bereite die Frikadellen frisch aus Hackfleisch, Schalotten und Knoblauch zu.

Bei den Gnocchi greife ich auf frische Gnocchi aus der Packung zurück. Also ein Convenience-Produkt.

Das Gericht bekommt seinen besonderen Geschmack durch die Verwendung einer rauchigen Smoker-Sauce. Sie schmeckt sehr lecker und gibt den Frikadellen und den Gnocchi einen besonderen Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:416]

Currywürste

Ein einfacher Snack für den Abend vor dem Fernseher. Ein Convenience-Produkt.

Jeweils drei Currywürste in der Packung. Dazu abgepackt scharfer Ketchup und Currypulver.

Nichts weltbewegendes. Einfach. Aber – wie sich nach der Zubereitung herausstellt – sehr schmackhaft.

Die Würste sind Riesen-Currywürste.

Und sie schmecken nach dem Anbraten und dem Anrichten auf einem Teller hervorragend. Dazu passend der scharfe Ketchup. Und das Currypulver.

Alles in allem passend. Und ehrlich gesagt, wie beim Imbiss gekauft und gegessen. Also, trotz Convenience-Produkt, durchaus zu empfehlen.

[amd-zlrecipe-recipe:415]

Gefüllte Zucchini



Beim Braten in der Pfanne

So, wie ich vor einigen Tagen gefüllte Auberginen zubereitet habe, bereite ich heute gefüllte Zucchini zu.

Man kann Zucchini vegan zubereiten. Indem man einfach nur gekochten Reis für die Füllung verwendet. Und ihn z.B. mit gedünsteten Schalotten und Knoblauch verfeinert.

Oder man verwendet eine Füllung Halb-Halb, also halb gekochter Reis, halb Hackfleisch.

Ich habe jedoch bei diesem Rezept eine klassische Füllung verwendet. Und zwar reines Hackfleisch. Vom Rind.

Man kann auch noch Eier für mehr Bindung verwenden. Dies ist aber nicht unbedingt notwendig. Die Füllmasse mit dem Hackfleisch bindet sehr gut. Ich verwende bei diesem Rezept also keine Eier.

Ich verfeinere die Füllung noch mit Zwiebeln und Knoblauch. Und für etwas Schärfe gebe ich einige kleingeschnittene, getrocknete Chili-Schoten hinzu.

Die Sauce bilde ich aus Rießling, in dem ich auch die gefüllten Zucchini gare.

Ein leckeres Gericht, leicht und gut verdaulich bei diesen sommerlichen Temperaturen. Und auch schnell innerhalb einer halben Stunde zubereitet.

[amd-zlrecipe-recipe:414]

Surf 'n' Turf mit Tomaten-Gemüse

Surf 'n' Turf ist ein nordamerikanisches Gericht und bedeutet die Zubereitung von Steaks zusammen mit Fisch oder Meeresfrüchten. Ich habe Surf 'n' Turf bisher noch nicht zubereitet, somit ist dies das erste Rezept, das ich zu diesem Thema veröffentliche.

Als Steaks wähle ich zwei leckere Pferde-Steaks. Und ich wähle keine. Fisch, sondern Meeresfrüchte. Und zwar geschälte Garnelen vom Discounter. Also ein Convenience-Produkt. Dies tut dem Gericht und der Zubereitung aber keinen Abbruch. Es gelingt ein sehr schmackhaftes Gericht, das zudem auch noch leicht und frisch ist und gut zu den sommerlichen Temperaturen passt. Am besten schmeckt es sogar, wenn man das Steak zusammen mit den Garnelen isst. Ich bereite die Steaks medium zu.

Als Beilage wähle ich ein Tomaten-Gemüse, das ich mit gedünsteten Schalotten und Knoblauch verfeinere. Und mit einer getrockneten Kräuter-der-Provence-Mischung würze. Die Tomaten

bilden beim Braten ein leichtes, feines Sößchen. Sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:413]

Mit Shiitake und Garnelen gefüllte Auberginen

Ein frisches, sommerliches Gericht. Das leicht ist und gut verdaulich. Es passt sehr gut zu den derzeit hohen sommerlichen Temperaturen. Außerdem ist es sehr schnell zubereitet. Also ein sommerliches Gemüsegericht mit einem leicht fischigen Touch.

Für die Füllung verwende ich Shiitake und geschälte Garnelen. Dazu Schalotten und Knoblauch. Als Kräuter gebe ich frischen Basilikum hinzu. Und würze mit Paprikapulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Ich gare die gefüllten Auberginen in Gemüsefond, den ich zum Ende der Garzeit noch einreduziere und als Sößchen über die fertig gegarten Auberginen gebe.

[amd-zlrecipe-recipe:412]

Rumpsteak mit mediterranem Sommer-Gemüse

Wie ich es schon in einem anderen Blogbeitrag vor einigen Tagen mitteilte, bereite ich dieses Mal Rumpsteaks zu. Und zwar nicht vom Rind, sondern vom Pferd.

Die Rumpsteaks gelingen wirklich sehr gut. Sie sind zart, saftig und sehr schmackhaft. Ich bereite sie medium zu. Mir schmecken sie sogar besser als Rumpsteaks vom Rind.

Dazu ein sommerliches, frisches Gemüse aus Tomaten, Paprika, Champignons, Schalotten und Knoblauch. Verfeinert mit viel frischem Thymian und Rosmarin. Mit etwas leichter Schärfe durch einige getrocknete Chili-Schoten.

[amd-zlrecipe-recipe:411]

Gulasch mit Riccioli

Heute bereite ich ein leckeres, schlotziges Gulasch zu. Aber nicht mit Rind-Fleisch. Sondern mit Pferde-Fleisch. Das schlägt ein Gulasch aus Rinder-Fleisch um Längen.

Ich war schon lange nicht mehr bei meinem Pferde-Schlachter. Nun hatte ich das notwendige Geld. Und die dazu notwendige Zeit. Und habe einen dreiviertelstündigen Spaziergang bei

diesem schönen Sommer-Wetter zum Pferde-Schlachter gemacht.

Ich habe Gulasch, Braten und Steaks gekauft. Mmmhhhhh, ich freue mich schon auf das leckere Gulasch. Und, soviel sei auch schon verraten, die einige Tage später gebratenen Rumpsteaks sind herrlich zwar und schmackhaft geworden. Auch sie schlagen Rinder-Rumpsteaks um Längen.

Ich bereite es mit viel Zwiebeln und etwas Knoblauch zu. Dazu kommt noch etwas Paprika, einige Champignons und Tomaten.

Ich würze das Gulasch kräftig mit scharfem Rosen-Paprikapulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker. Und lasse für Aroma und Schärfe in einem Gewürzsäckchen noch frischen Rosmarin und Thymian, getrocknete Chili-Schoten und Lorbeerblätter mitsmoren.

Die Sauce bilde ich mit zwei Flaschen gutem Chianti. Es gilt der Grundstaz, dass man mit dem gleichen guten Wein kochen soll wie man ihn später zum Trinken am Tisch serviert.

Und wie es sich für ein gutes, schlotziges Gulasch gehört, lasse ich es 1,5 Stunden bei geringer Temperatur schmoren.

Dazu als Beilage saucensüffige Riccioli. Herrlich!

[amd-zlrecipe-recipe:410]

Nektarinen-Pflaumen-Tarte

Eine herrlich fruchtige, sommerliche Obst-Tarte. Diesmal mit Nektarinen und Pflaumen.

Einfach den Boden für eine süße Tarte nach Grundrezept

zubereiten.

Und für die Füllmasse zusätzlich 2 kg Nektarinen und Pflaumen putzen, entsteinen und kleinschneiden.

[amd-zlrecipe-recipe:409]

Chicorée im Speckmantel in Riesling-Sauce mit Basmati-Reis

Ein sehr leckeres Gericht. Einfach. Aber doch mit vielen guten Zutaten. Und eben sehr lecker. Schön geeignet als relativ leichtes, frisches Sommer-Gericht bei diesen sehr heißen Temperaturen.

Ich würze den Chicorée nur leicht mit Salz, dann wickle ich in ihn die Speckscheiben.

Sie werden in Butter angebraten, mit einem sehr großen Schuss Riesling abgelöscht und in zugedeckter Pfanne etwa 10 Minuten gegart. Danach ist der Chicorée durchgegart, aber noch knackig.

Währenddessen bereite ich Basmati-Reis nach Anleitung zu.

[amd-zlrecipe-recipe:408]

Muttertags-Menü

Ein Muttertags-Menü. Das ich hier sehr verspätet – etwa 4 Monate – nachreiche. ☐

Eine Suppe. Eine Hauptspeise. Und ein Convenience-Produkt als Nachspeise.



Pansensuppe

Eine Pansen-Suppe habe ich schon einmal zubereitet und hier im Foodblog veröffentlicht. Allerdings eine türkische Pansen-Suppe, die ich mit einem Eigelb legiert habe. Diesmal bereite ich eine anderee Pansensuppe mit Gemüsefond zu. Ich verfeinere sie noch etwas mit Suppennudeln.

Als Hauptspeise gibt es einfach nur Frikadellen. Da ich aber pro Person 500 g Rindfleisch für die Frikadellen verwende, ist dies zusammen mit zwei großen Zwiebeln und zwei Eiern doch

schon eine ganze Menge und kommt ohne Beilagen aus. Ich serviere nur einen Klecks scharfen Senf dazu.



Leckere Frikadellen

Als Nachspeise gibt es einfach ein Eis als Convenience-Produkt aus dem Tiefkühlfach meines Discounters.

[amd-zlrecipe-recipe:407]

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Packungen Eis (à 500 g)

Für den Nachtisch:

Servieren Sie jeweils ein Eis aus der Packung.

Guten Appetit!

Riccioli mit Blattsalat-Pesto

Mein Discounter hatte wieder einmal „Italienische Woche“. Also schaute ich unter den angebotenen Artikeln, die er normalerweise nicht im Sortiment hat. Ich entschied mich für drei recht ausgefallene Pasta-Sorten, darunter auch die in diesem Rezept verwendete Pasta-Sorte Riccioli.

Ich habe mich für sie entschieden, weil sie sehr saucensüffig ist.

Das Pesto bereite ich unter anderem aus einem Blattsalat-Mix zu. Dazu kommen Senf, geriebener Parmesan und Olivenöl. Gewürzt wird zusätzlich mit scharfem Rosen-Paprikapulver, Salz und Pfeffer.

Der Blattsalat-Mix, von dem ich zwei Packungen à 100 g gekauft habe, besteht aus 6 verschiedenen Blatt-Salaten.

Das Gericht gelingt sehr gut. Und ist zudem noch vegetarisch. Das Pesto schmeckt sehr „grün“ und „salatig“.

[amd-zlrecipe-recipe:406]

Hamburger Tafel



HAMBURGER TAFEL^{e.V.}

Nachdem ich nun einige Wochen Erfahrungen sammeln konnte mit der Hamburger Tafel bzw. mit dem Arbeiter-Samariter-Bund, der als soziale Einrichtung in meinem Stadtteil die Verteilung der Lebensmittel der Hamburger Tafel an Bedürftige vornimmt, möchte ich hier nochmals etwas dazu schreiben.

Wir leben wirklich in einem reichen Land. Und in einer Wegwerf-Gesellschaft. Es ist eigentlich aufgrund meiner Erfahrungen unglaublich, dass die Lebensmittel, die an Bedürftige verteilt werden, ohne die Hamburger Tafel von Discounter und Supermärkten im Müll landen würden.

Die Lebensmittel, die über die Hamburger Tafel verteilt werden, sind alle noch verzehrbar. Aus Salaten kann man nicht nur Salat mit Dressing zubereiten, sondern auch ein leckeres Pesto für Pasta. Völlig überreifes Obst lässt sich zu einem Fruchtsalat, Milchreis mit Früchten oder einem leckeren Obst-Kuchen oder einer -Tarte verarbeiten. Mit kleinen Fläschchen mit asiatischen oder mexikanischen Saucen lassen sich leckere asiatische oder andere Gerichte zubereiten. Selbst aus vertrocknetem Brot oder Schrippen kann man noch Semmelbrösel herstellen.

Ich habe letzte Woche wieder eine ganze Plastiktüte voller Lebensmittel erhalten. Alles war noch in gutem Zustand und verzehrbar. Es waren alles leckere Produkte, die ich erhalten habe und die in der Tüte waren. Es war sogar ein 1 kg schweres Putenbrustfilet dabei, das laut Etikett im Geschäft immerhin 6,- € gekostet hätte. Das Filet war zwar schon 4 Tage über das

Mindesthaltbarkeitsdatum hinaus, aber es war eingeschweißt. Ich habe es geöffnet, das Fleisch geprüft und an ihm gerochen. Es war gut und verwertbar. Ich habe es portioniert und eingefroren.

Ich freue mich mittlerweile auf jede Woche, in der ich Lebensmittel über die Hamburger Tafel erhalte. Ich bin immer gespannt darauf, welche Produkte ich erhalte. Und stehe dann mit ausgepackten Produkten in meiner Küche und fange an, mit den erhaltenen Produkten neue Rezepte zu kreieren. Wie sagt ein Spruch unter Köchen: „Wo das Rezept aufhört, fängt das Kochen an.“

Frittierte Pansen mit Bratkartoffeln

Ein Friteusen-Getöse.

Ich hatte die Friteuse noch von einer anderen Zubereitung auf der Arbeitsplatte stehen. Also dachte ich mir, ich könne ja noch ein anderes Gericht damit zubereiten.

Ich entschied mich für Pansen. Mit Bratkartoffeln.

In der Friteuse frittierte Bratkartoffeln haben den Vorteil, dass sie zum Einen nicht vorher in Salzwasser gegart werden müssen, sondern roh in die Friteuse gegeben werden können. Und zum Anderen sind alle Kartoffelscheiben gleichmäßig gegart und gebräunt, haben also nicht wie in der Pfanne in Fett gebratene Kartoffelscheiben an unterschiedlichen Stellen Röstspuren und sind auch nicht unterschiedlich braun.

Der Pansen ist ja schon 3–4 Stunden vorgegart und war

tiefgefroren aufbewahrt. Ich schneide ihn in kleine Stücke und würze ihn gut. Da er vorgegart ist, bleibt er innen schön weich und saftig. Und außen ist er kross und knusprig.

Wieder eines meiner geliebten Innereien-Gerichte. Es ist wirklich sehr lecker. Und auch schnell zubereitet.

[amd-zlrecipe-recipe:405]

Ananas-Tarte

Eine herrlich fruchtige, sommerliche Obst-Tarte. Diesmal mit Ananas.

Eine einzelne Ananas reicht vollkommen aus für diese Tarte.

Ananas hat den Vorteil, dass man diese Obst-Tarte auch ruhig bei Zimmertemperatur aufbewahren kann. Denn sie schimmelt nicht sehr schnell. Vermutlich dies damit zu tun, dass Ananas ja auch relativ viel Fruchtsäure enthält.

[amd-zlrecipe-recipe:404]

Obstkuchen mit Guss

Dies ist nicht die feine Art, einen leckeren Obstkuchen bei diesen tollen, sommerlichen Hitzetemperaturen zuzubereiten.

Entweder bereitet man einen Tortenboden zuhause im Backofen zu. Das mache ich nicht, weil ich derzeit kein Rezept für diese Zubereitung habe und einen üblichen Tortenboden noch nie zubereitet habe.

Dann sollte man einfach einen fertigen, industriell hergestellten Tortenboden beim Discounter oder Supermarkt kaufen.

Ich habe es jedoch anders gemacht. Da ich einen normalen Obstkuchen zubereiten will, für den ich das Obst nicht im Backofen mitbacke, sondern nur kleingeschnitten auf den Kuchenboden auflege, dann mit einem Tortenguss übergieße und diesen dann im Kühlschrank erstarren lasse, habe ich einfach einen Mürbeteigboden in einer Spring-Backform gebacken.

Aber nur um einen Mürbeteig zu backen den Backofen 60 Minuten auf 180 Grad Celsius laufen zu lassen, ist schon ein wenig eine Stromverschwendung.

Man macht es sich doch einfacher, wenn man einen fertigen Tortenboden kauft. Dann geht es auch schneller.

Für das Obst habe ich 2 kg sehr reife Obstsorten verwendet. Mango, Pfirsiche, Nektarinen, Aprikosen, Pflaumen, Birnen.

Die Mango war so überreif, dass ich das Fruchtfleisch zu einem Mousse püriert habe und statt normalem Wasser für den Tortenguss verwendet habe.

Es gelingt ein herrlich fruchtiger, für die derzeitige Temperaturen gut passender und schmeckender Obstkuchen.

[amd-zlrecipe-recipe:403]