Vanille-Schokolade-Haselnuss-Pudding

Ich hatte noch eine zweite Packung handelsüblicher Vanille-Pudding vorrätig.

Auch diesen wollte ich nicht einfach so als Pudding zubereiten.

Ich entschied mich hier spontan, einfach kleingehäckselte Schokolade und Haselnüsse darunter zu mischen.

Die kleingehäckselte Schokolade bleibt beim Einrühren in die Pudding-Masse leider nicht als kleine Schoko-Stückchen erhalten, sondern schmilzt. Es ergibt somit zusammen einen Vanille-Schokolade-Pudding.

Und die kleingehäckselten Haselnüsse im Pudding schmecken sehr crunchy.

Ein wirklich leckeres Dessert.

[amd-zlrecipe-recipe:437]

Reginette mit Tomaten-Sugo

Das Tomaten-Sugo, das ich vor einigen Tagen zubereitet habe, hat wirklich sehr gut geschmeckt. Ich bereite es aus diesem Grund in der gleichen Weise nochmals zu. Das kann man gern in dieser Weise so anders machen. Wenn man eine Sauce zubereitet hat, die wirklich gut schmeckt.

Als Pasta verwende ich original italienische Pasta, die ich bei meinem Discounter gekauft habe, als er vor einiger Zeit „Italienische Wochen“ hatte. Es sind italienische Teigwaren, allerdings in einer etwas ausgefallenen Sorte, die man normalerweise nicht beim Discounter oder Supermarkt bekommt. Sondern nur während dieser Sonder-Aktionen. Es ist die Pasta-Sorte „Reginette“, die wirklich sehr schmackhaft und lecker ist.

Für das Sugo verwende ich Schalotten und Knoblauch. Und Kirsch-Tomaten. Ich verwende nicht nur das Fruchtfleisch, sondern halbiere sie einfach und gebe sie mit Kernen und Haut in das Sugo. Kerne und Haut stören mich bei diesem Gericht nicht. Das kann man gerne in dieser Weise so anders tun. Dazu kommen getrocknete Chili-Schoten für Schärfe. Und Tomatenmark. Und für zusätzliches Aroma noch etwas Kräuter der Provence. Das eigentliche Sugo bilde ich mit einem guten Chianti.

[amd-zlrecipe-recipe:435]

Mini-Maultaschen mit Tomaten-Sugo

Schwäbische Maultaschen. Mit einem italienisch anmutenden Tomaten-Sugo. Lecker!

Für das Sugo verwende ich Schalotten und Knoblauch. Und Kirsch-Tomaten. Ich verwende nicht nur das Fruchtfleisch, sondern halbiere sie einfach und gebe sie mit Kernen und Haut in das Sugo. Kerne und Haut stören mich bei diesem Gericht nicht. Das kann man gern in dieser Weise tun und anders als

bei sonstigen Sugos machen. Dazu kommen getrocknete Chili-Schoten für Schärfe. Und Tomatenmark. Und für zusätzliches Aroma noch etwas Kräuter der Provence. Das eigentliche Sugo bilde ich mit einem guten Chianti.

[amd-zlrecipe-recipe:434]

Lammlachse mit Gurken-Gemüse und Rote-Beete-Kartoffel-Püree

Ich koche gern spontan.

Hier bereite ich Lammlachse zu.

Dazu gibt es Gurken-Gemüse. Und spontan fiel mir dazu ein, dass frische Minze gut zu dem Gurken-Gemüse passen würde.

Als weitere Beilage wählte ich ein Rote-Beete-Karoffel-Püree. Ursprünglich wollte ich eigentlich einen reinen Rote-Beete-Stampf zubereiten. Aber in die Tüte mit den Rote Beete waren auch einige Karoffeln geraten, die aufgrund ihrer sehr dunklen Schale nicht aufgefallen waren. Also schälte ich sie auch und bereitete eben ein Rote-Beete-Kartoffel-Püree zu.

[amd-zlrecipe-recipe:433]

Putenfleisch mit Pilzen und Stangensellerie in Hoisin-Sauce

Ich hatte noch Putenfleisch übrig. Da bot es sich doch an, zusammen mit etwas Gemüse und Pilzen ein schönes, leicht asiatisch anmutendes Gericht zuzubereiten.

Für das Gemüse wählte ich Stangensellerie. Dazu kommen noch Pfifferlinge und Champignons.

Die Sauce bilde ich aus Fisch-Sauce und Hoisin-Sauce. Hoisin-Sauce wird eigentlich vorwiegend für Enten-Gerichte verwendet, man kann sie aber auch gut für anderes Geflügel aller Art verwenden.

Dazu gibt es als Beilage Basmati-Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:432]

Kochsendung „Gekauft,

gekocht, gewonnen“

Ich versuche in letzter Zeit, beim Einkaufen mir nichts im vornherein zurecht zu legen, sondern spontan und planlos einzukaufen.

Nun hat heute die zweite Staffel der Kochsendung „Gekauft, gekocht, gewonnen“ bei Kabel1 begonnen. Hier kochen zwei Promi-Köche zusammen mit dem/r jeweiligen Einkäufer/in mit dessen/deren Zutaten jeweils ein Gericht. Die Promi-Köche leeren also die Einkaufstüten zuhause bei den Einkäufern auf den Tisch und entscheiden dann innerhalb kurzer Zeit, was sie aus den Zutaten kochen werden. Ist das geil! Ich werde jetzt fünf Mal in der Woche die Möglichkeit haben, dieses Kochen anzuschauen. Ich hoffe, dass diese Kochsendung relativ lange gesendet wird und hoffentlich die kommenden Wochen zu sehen ist.

Und diese Kochsendung zeigt einmal, dass es tatsächlich geht, dass man sich beim Einkaufen oder Kochen nichts zurecht legt, sondern spontan, planlos und zwanglos einkauft und kocht.

Das ist so ähnlich wie mein Gang zur Hamburger Tafel. Ich freue mich immer auf die Lebensmittel, die ich erhalte. Ich weiß auch nicht, welche Lebensmittel ich erhalten werde. Ich leere die Tüte zuhause auf den Küchentisch und entscheide dann, welche Gerichte ich kreieren und zubereiten will.

Diese Sendung avanciert zur Zeit eindeutig zu meiner Lieblings-Kochsendung.

Rucola mit French Dressing

Ein sommerlicher Salat.

Für zwischendurch.

Oder als leichter Snack abends vor dem Fernseher.

Leichte Kost. Nichts schweres. Leicht verdaulich.

Schmackhaft. Würzig. Salatig-lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:431]

Surf ’n’ Turf mit Sommer-Gemüse

Das letzte, mein erstes Surf ’n’ Turf-Gericht hatte mir gut geschmeckt. Also beschloss ich, ein weiteres solches Gericht zuzubereiten.

Ich hatte Thunfisch-Steaks vorrätig. Und leckere Pferde-Steaks.

Ich brate beide Steak-Arten jeweils etwa drei Minuten auf jeder Seite kross an. Die Pferde-Steaks gelingen mir dadurch rare, die Thunfisch-Steaks werden durchgegart, sind aber innen noch saftig.

Dazu habe ich zwei Gemüse-Sorten für eine leichte Sommer-Beilage gewählt, und zwar Busch-Bohnen und Zucchini.

[amd-zlrecipe-recipe:430]

Trauben-Erdbeer-Tarte

Zur Sommerzeit bietet es sich direkt an, ab und zu eine Obst-Tarte oder einen Obst-Kuchen zu backen, da das Angebot an Obst doch sehr groß ist.

Was schmeckt besser, als morgens zum Frühstück einige Stücke Obst-Tarte zu verspeisen. Oder auch nachmittags zum Kaffee.

Für diese Tarte verwende ich Trauben und Erdbeeren. Ich putze sie und schneide sie jeweils in zwei Hälften. Die Flüssigkeit, die sich bei dem Obst sammelt, unbedingt abschütten und nicht in die Füllmasse der Tarte geben, da diese sonst zu wässrig wird.

[amd-zlrecipe-recipe:429]

Grillschlangen

Während des Bratens

Ein kleiner Abend-Snack. Für den Abend vor dem Fernseher mit einem schönen Film.

Zwölf Grillschlangen.

Ich konnte das Fleisch nicht ganz eindeutig identifizieren. Aber ich vermute, dass es marinierte Schweinebauch-Scheiben sind, die man einzeln um Holzspieße gewickelt hat.

Man kann die Grillschlangen natürlich auch für den Grill-Abend verwenden. Oder sie auch unter der Grill-Schlange im Backofen oder Mikrowellen-Gerät zubereiten.

Ich brate sie einfach in Öl in der Pfanne. Und serviere sie vor dem Fernseher.

[amd-zlrecipe-recipe:428]

Putenfleisch mit Gemüse in Teriyaki-Sauce mit Basmati-Reis

Pfannenrühren im Wok

Wenn Sie verschiedenes Gemüse vorrätig haben, und dazu noch etwas Geflügelfleisch wie Pute oder Hähnchen, können Sie mit einer geeigneten asiatischen Sauce ein leckeres Gericht zubereiten. Es mutet asiatisch an, aber es ist von den Zutaten nicht asiatisch, weil diese Zutaten nicht in Asien verwendet werden.

Ich habe als Fleisch Putenfleisch gewählt. Dazu als Gemüse Zwiebeln, Knoblauch, Lauchzwiebel, Buschbohnen, Stangensellerie, Fenchel, Rote Beete und Zucchini.

Für die Sauce verwende ich Fisch-Sauce für Salzigkeit und Teriyaki-Sauce für Würze.

Als Beilage gibt es Basmati-Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:419]

Spaghetti mit Tomaten-Sauce

Heute ein verfemtes Gericht. Oder besser gesagt, das Gericht ist nicht verfemt, sondern nur die Produkte und die Zubereitung.

Ich greife auf ein Convenience-Produkt zurück. Und zwar eine Packung Spaghetti. Mit Tomatenmark aus der Packung. Und Würzmischung. Und auch geriebenem Hart-Käse aus der Packung.

Meine Ex-Lebensgefährtin liebt dieses Gericht. Sie ist Liebhaber von Spaghetti miracoli. Es gibt bei ihr einmal pro Woche dieses Gericht. Brrrrrrr. Die fertige Würzmischung strotzt gerade so vor Glutamat und Bindemitteln.

Aber ich lasse es mir natürlich nicht nehmen, das Gericht abzuwandeln und zu verfeinern. Als erstes verwende ich ein gutes Olivenöl. Dann bekommt die Tomaten-Sauce glasig gedünstete Schalotten und Knoblauch für feinen Geschmack. Und natürlich getrocknete Chili-Schoten für Schärfe. Und zusätzlich etwas Kräuter der Provence für mehr Aroma. Und vor

dem Servieren wird das Gericht noch mit Petersilie garniert.

Wobei der Satz in der Zubereitungs-Anleitung dennoch falsch ist: „Sauce über die gekochten Nudeln geben.“ Natürlich wartet die Sauce auf die Pasta, man gibt die Pasta zur Sauce in den Kochtopf, vermischt alles gut, gibt die Pasta mit der Sauce in tiefe Pasta-Teller und serviert.

Es macht fast etwas Spaß, ein solches Convenience-Gericht mit einigen zusätzlichen, guten Zutaten zu verfeinern und somit das Niveau und die Qualität des Gerichts zu erhöhen. Auf diese Weise kann man ein solches Gericht sogar noch genießen. Fast.

[amd-zlrecipe-recipe:418]

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 Zucchinis 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 Hackfleich. 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]