

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 Nachhinein hätte ich sogar noch eine Prise frisch gemahlten, schwarzen Pfeffer hinzugeben können, das hätte auch gepasst.

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

Kurz 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]

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“



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]