

Schweine-Nackensteaks mit Champignons und Spargeln

Spargel kann man ja auf unterschiedlichste Art zubereiten. Normalerweise wird weißer Spargel geschält und in kochendem Wasser gegart. Grünen Spargel kann man auf die gleiche Weise zubereiten.

Traditionell serviert man Spargel mit gekochtem Schinken, Salzkartoffeln oder hellem Fleisch wie Pute oder Huhn.

Und ebenfalls traditionell gibt man entweder Sauce Hollandaise auf die Spargel. Oder zerlassene Butter oder Kräuterbutter.

Hier schäle ich die Spargel einfach, zerkleinere sie grob und gare sie in kochendem Salzwasser.

Dazu gibt es einige kräftig gewürzte Schweine-Nackensteaks. Und um das Gericht abzurunden, noch einige in Scheiben geschnittene und in Butter gebratene Champignons auf die Steaks.

Und einige Portionen Butter auf die Spargel.

Fertig ist ein leckeres Spargel-Gericht, genau passend zur Spargel-Saison.

[amd-zlrecipe-recipe:393]

Hähnchenbrustfilet mit gebratenem, grünem Spargel

Spargel kann man ja auf unterschiedlichste Art zubereiten. Normalerweise wird weißer Spargel geschält und in kochendem Wasser gegart. Grünen Spargel kann man auf die gleiche Weise zubereiten.

Traditionell serviert man Spargel mit gekochtem Schinken, Salzkartoffeln oder hellem Fleisch wie Pute oder Huhn.

Und ebenfalls traditionell gibt man entweder Sauce Hollandaise auf die Spargel. Oder zerlassene Butter oder Kräuterbutter.

Beim grünen Spargel kann man es sich meistens einfach machen, denn man muss ihn nicht schälen. Ich habe ihn grob zerkleinert und etwa 10 Minuten in Butter kräftig angebraten.

Dazu noch Hähnchenbrustfilets, die ich die letzten 5 Minuten einfach auf beiden Seiten mit anbrate.

Fertig hat man ein Frühlings-Gericht, passend zur Spargel-Saison.

[amd-zlrecipe-recipe:392]

Haschee mit Bohnen und Salzkartoffeln

Bestimmte Gerichte, die Kindheitserinnerungen hervorrufen, wird sicherlich jeder haben.

Bei mir ist es unter anderem dieses einfache Gericht mit drei Hauptzutaten.

Ein leckeres Haschee, zubereitet nur aus Rindfleisch, verfeinert mit einem Sößchen, das ich aus einem Schuss Rießling bilde. Dazu Salzkartoffeln. Und Schnittbohnen, die ich mit etwas getrocknetem Bohnenkraut verfeinere.

Dieses Gericht stand auf der monatlichen Speisenliste meiner Mutter und gab es somit alle paar Wochen, als ich ein Kind war.

Zugegebenerweise wird meine Mutter dieses Gericht für mich und meinen Bruder sicherlich nicht mit einem Wein-Sößchen zubereitet haben. Aber lecker war es dennoch.

[amd-zlrecipe-recipe:391]

Gnocchi mit Champignons und Kräuter der Provence

Ein einfaches Gericht. Für das ich ein Convenience-Produkt verwende. Also fertige, aber frische Gnocchi aus der Packung.

Dazu gibt es einige in feine Scheiben geschnittene frische, braune Champignons.

Gewürzt wird mit Kräuter der Provence und Salz.

Verfeinert wird das Ganze mit viel frisch geriebenem Parmesan, den ich nicht erst vor dem Servieren auf das Gericht gebe, sondern direkt beim Braten der Zutaten mit in die Pfanne gebe

und mit verrühre.

Und dann bilde ich noch ein kleines Sößchen mit einem Schuss Rießling.

[amd-zlrecipe-recipe:390]

Schweinefleisch mit Champignons und Zwiebeln in Hoisin-Sauce und Reis

Hier ein asiatisches Gericht, für das ich Schweine-Nackensteaks verwende.

Dazu als weitere Zutaten Champignons und Zwiebeln.

Die Sauce bilde ich aus Hoisin-Sauce, die normalerweise für die Zubereitung Ente verwendet wird. Aber man kann sie auch für Schweinefleisch verwenden.

Dazu als Beilage Langkorn-Reis.

[amd-zlrecipe-recipe:389]

Gefüllte Paprika-Schoten mit Salzkartoffeln in Rießling-Sauce

Paprikas kann man ja sehr vielseitig zubereiten. Man kann sie grillen, braten, backen oder garen. Oder man kann sie auch füllen.

Hier kann man auch wieder die unterschiedlichsten Füllungen verwenden. Wer es vegan möchte, nimmt eine reine Reis-Füllung. Andere wählen eine Mischung aus Reis und Hackfleisch. Fleischliebhaber dürften da dann die reine Hackfleisch-Füllung vorziehen.

Man kann die Füllungen mit Eiern binden. Oder man verzichtet darauf. Die Füllung sollte auch so kompakt und stabil sein.

Ich habe in diesem Fall eine reine Rindfleisch-Hack-Füllung gewählt. Und sie nicht mit Ei gebunden. Keine Eier. Keine Semmelbrösel. Nur Fleisch. Ein wenig gewürzt mit süßem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prsie Zucker.

Als Beilage wähle ich einfache Salzkartoffeln.

Ich gare die gefüllten Paprika-Schoten in einer Rießling-Sauce, die ich kurz vor Ende der Garzeit noch ein wenig reduziere und eindicke.

[amd-zlrecipe-recipe:388]

Gebratene Dorade

Es hat einen großen Vorteil, wenn man einen Supermarkt in der Nähe hat. Denn er hat eine Frisch-Wurst-, -Käse-, -Fisch- und -Fleisch-Theke. Diese hat mein Discounter in der Nähe leider nicht. Der Supermarkt darf daher auch gern etwas teurer sein.

Eine Dorade kann ich mit nicht immer leisten. Schließlich kostet so ein ein etwa 400 g schwerer Fisch gute 7–8,- €. Eine Dorade bereite ich daher nur von Zeit zu Zeit zu. Denn es ist ein überaus leckerer Fisch. Und in Butter gebraten in einer leichten Wein-Sauce ... hmhmhmhm.

Für die Würze bin ich folgendermaßen vorgegangen: Ich habe die Fische in der Bauchhöhle mit süßem Paprika-Pulver, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker gewürzt. Dann habe ich drei große Knoblauchzehen geschält und sehr klein geschnitten. Mit diesem Knoblauch habe ich die Bauchhöhle gefüllt.

Normalerweise brät man eine Dorade in Butter an, gibt frische Kräuter im Ganzen dazu und brät sie mit. Nun, ich hatte keine frischen Kräuter vorrätig, sondern nur eine Kräutermischung aus getrockneten Kräutern. Ich habe den Fisch einfach auf beiden Seiten gesalzen und mit der Kräutermischung kräftig gewürzt. Die Kräuter verbrennen natürlich beim Anbraten in der Butter und die fertige Dorade ist daher nach dem Garen leicht schwärzlich. Aber dem Geschmack tut dies keinen Abbruch, sie ist einfach sehr lecker. Und dieses Sößchen ...

Zu einer Dorade passt eher ein Weißwein. Ich habe mangels eines Weißweins auf einen roten Cabernet Sauvignon zurückgegriffen. Auch damit gelingt eine leckere Sauce.

Eine große Dorade reicht für eine Person völlig aus, man braucht dazu eigentlich keine Beilage. Wer möchte, kann jedoch gern zwei Portionen Reis oder Pasta dazu reichen.

Hamburger Tafel



HAMBURGER TAFEL^{e.V.}

Ich bin selbstständig. Und hatte bis vor einigen Jahren einen Groß-Kunden, über dessen Honorar ich mich fast das ganze Jahr über finanziert habe. Nun gab es Veränderungen im Vorstand der Aktiengesellschaft, die mein Kunde ist, und ich erhielt den Auftrag nicht mehr wie bisher. Seitdem sieht es finanziell sehr schlecht bei mir aus. Akquisition von Neu-Kunden ist schwierig und hat bisher nicht zum Erfolg geführt. Ich kann mich zur Zeit jeden Monat nur recht und schlecht finanzieren und das notwendigste Geld für meine Lebenshaltungskosten aufbringen.

Nun, ich habe mich vor einiger Zeit gefragt, ob ich mich bei der Hamburger Tafel als Bedürftiger anmelden sollte, wie es auch drei Bekannte von mir gemacht haben, um dort einmal in der Woche kostenlos Lebensmittel zu beziehen. Ich habe mich nun entschieden, dies zu tun. Und habe mich heute dort angemeldet. Ich möchte diesen Bezug von kostenlosen Lebensmitteln bei der Hamburger Tafel hiermit gern öffentlich machen. An der Qualität meiner Rezepte und Foodfotos wird sich nichts ändern. Somit ändert sich im Foodblog nichts für Sie. Die Rezepte und Foodfotos werden auch weiterhin ihre hohe

Qualität haben.

Nur wird es jetzt vermutlich so sein wie bei der neuen Fernseh-Sendung von Kabell „Gekauft, gekocht, gewonnen“, die vor einigen Monaten auf dem Sender lief. Es wird wie bei dieser Fernseh-Sendung sein, bei der ein Promi-Koch zusammen mit dem Käufer der Waren einen bunten Einkaufskorb voll Waren vor sich hat, vorher nicht weiß, was ihn erwartet und dann aus den Waren ein 2-Gänge-Menü zaubern soll. Ich werde in gleicher Weise jede Woche mit zwei Tragetaschen voller Lebensmittel nach Hause kommen, diese auf meinem Küchentisch ausleeren, mir dann die Artikel anschauen und dann überlegen, welche Gerichte ich aus den kostenlosen Lebensmitteln der Hamburger Tafel zaubere. Also, der Bezug der Lebensmittel der Hamburger Tafel kann somit für mich, mein Foodblog und auch Sie dann auch interessant und spannend sein. Lasst Euch also überraschen, welche Gerichte ich zubereite.

Die Hamburger Tafel ist übrigens eher eine Zentrale zum Sammeln der Lebensmittel aus den zuliefernden Geschäften, die Verteilung der Lebensmittel an Bedürftige übernehmen jeweils bestimmte Hilfs-Organisationen vor Ort. In meinem Fall ist dies der Arbeiter Samariter Bund Hamburg-Jenfeld.

Heute habe ich die erste Tüte mit Lebensmitteln von der Hamburger Tafel abgeholt. Und es sind die folgenden Artikel dabei:

Gebäck:

- 4 Schrippen
- 1 Chiabatta
- 3 Packungen Croissant Knack & Back

Gemüse:

- 300 g Champignons
- 1 Paprika-schote
- 1 Stangensellerie

- 1 Kopf Salat
- 15 g Oregano-Blätter

Fleisch-/Wurstwaren:

- 2 Steaks vom Iberico Schwein
- 2 Packungen gewürfelter Katenschinken

Obst:

- 2 Mandarinen
- 500 g Erdbeeren

Fertigprodukte:

- Spaghetti mit Tomaten-Sauce
- 2 vorgegarte Maiskolben

Milchprodukte:

- 4 Kräuterquark
- 2 Saure Sahne
- 1 Sahnekefir
- 500 g Sauce Hollandaise

Süßigkeiten:

- 5 Müsliriegel
- Tortilla Chips
- 1 Glas Blaubeer-Marmelade

Getränke:

- 15 Tee-Beutel Bio-Tee
-

Gebratene Tortellini mit Rostbratwurst und Champignons

Was tut man, wenn man nachts nach Hause kommt, gearbeitet hat und den ganzen Tag nichts gegessen hat? Richtig, man schaut in den Kühlschrank, was dieser hergibt und was zusammenpasst. Schneidet alles klein. Haut es in die Pfanne. Brät es einige Minuten. Würzt es. Gibt es auf einen Teller. Und setzt sich mit diesem vor den Fernseher.

Nun, in diesem speziellen Fall waren die Zutaten frische Tortellini, die ich vorher gegart habe. Dann Rostbratwürste. Und frische, braune Champignons.

Als Würze habe ich Kräuter der Provence und Salz verwendet.

[amd-zlrecipe-recipe:385]

Hähnchen-Oberkeulen mit Quinoa

Als Hauptzutat habe ich dieses Mal Hähnchen-Oberkeulen gewählt. Hähnchenfleisch gibt es ja in den unterschiedlichsten Versionen: Hähnchenschenkel, Hähnchenschenkel mit Rückenteil, Hähnchenkeulen, Hähnchenflügel, Hähnchenbrustfilet, Hähnchenbrustfilet-Teilstück usw. Nun, dieses Mal sind es Oberkeulen.

Als Beilage wollte ich ursprünglich Reis wählen. Aber da fiel mir die vor kurzem gekaufte Packung Quinoa im Küchenschrank

auf und ich dachte, okay, dann wähle ich dieses Mal eben Quinoa.

Und dazu gibt es ein leichtes Weißwein-Sößchen, das ich aus einem Rießling bilde und in dem ich die Oberkeulen gare.

[amd-zlrecipe-recipe:384]

Rinder-Hüftsteak mit frischen Spätzle in Rotwein-Sauce

Auch bei diesem Rezept habe ich die Spätzle nicht selbst zubereitet. Also einen Spätzle-Teig zubereitet und die Spätzle in das kochende Wasser geschabt. Nein, aber ich habe zumindest auf frische Spätzle in der Packung zurückgegriffen. Diese werden nur einige Minuten in der Pfanne in Fett angebraten, sind also sehr schnell fertig und können serviert werden.

Die Steaks habe ich auf jeweils jeder Seite nur 2–3 Minuten kross angebraten. Ich wollte sie rare zubereiten, was auf diese Weise auch gelingt. Die Steaks sind sehr schmackhaft.

Nach dem Braten der Steaks gebe ich diese auf zwei Teller und lösche die Röststoffe in der Pfanne mit einem großen Schuss Cabernet Sauvignon ab. Daraus bilde ich dann ein leckeres Sößchen, das ich über die Spätzle gebe.

[amd-zlrecipe-recipe:383]

Soja-Spaghetti mit Bohnen-Pesto

Für ein Pesto verwendet man klassisch eigentlich viel frisches Basilikum. Nun, man kann ja ein Pesto auch noch mit vielen anderen Kräuter- oder Gemüsesorten zubereiten. Bei diesem Pesto habe ich auf Schnittbohnen zurückgegriffen, die ich noch in meinem Kühlschrank vorrätig hatte.

Ich verfeinere das Pesto noch zusätzlich mit etwas Senf für Würze. Dann mit saurerer Sahne. Und Olivenöl. Und schließlich, wie es sich für ein Pesto gehört, noch mit einer großen Menge frisch geriebenem Parmesan. Als zusätzliche Note gebe ich eine kleine Portion Pinienkerne hinzu. Und püriere natürlich alles zusammen mit dem Pürierstab fein.

Als Pasta habe ich einmal eine besondere Variante verwendet. Und zwar Pasta aus Soja-Bohnen zubereitet. Sie sind somit grün in der Farbe. Und schmecken sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:382]

Erdbeer-Tarte

Nun habe ich doch endlich, da es jetzt ja Saison ist, frische Erdbeeren bei meinem Discounter bekommen. Und kann damit eine leckere Erdbeer-Tarte backen.

Ich habe die Tarte ganz einfach nach dem Grundrezept zubereitet und gebacken. Für die Füllmasse habe ich somit nur Eier und Sahne verwendet. Und dann die geputzten und kleingeschnittenen Erdbeeren hinzugegeben. Ich habe keinen Zucker dazugegeben, denn die Erdbeeren sind ja an sich schon süß.

[amd-zlrecipe-recipe:380]

Pfirsich-Tarte

Ich wollte eigentlich eine leckere Erdbeer-Tarte backen. Aber als ich letzte Woche bei meinem Discounter war, war entweder noch keine Erdbeer-Saison. Oder ich habe die Erdbeeren im Obstregal einfach nicht gefunden.

Nun, ich schaute also, was mein Discounter noch an anderen Obstsorten zur Verfügung hatte. Und entschied mich für Pfirsiche.

Ich habe die Tarte ganz einfach nach dem Grundrezept zubereitet und gebacken. Für die Füllmasse habe ich somit nur Eier und Sahne verwendet. Und dann die geschälten, entkernten und kleingeschnittenen Pfirsiche hinzugegeben. Ich habe keinen Zucker dazugegeben, denn die Pfirsiche sind ja an sich schon süß.

Mein Rat: Übrigens, man sollte die Tarte, wenn man sie in der Küche bei Zimmertemperatur aufbewahrt, innerhalb von 2–3 Tagen verzehren. Denn ansonsten fängt die Tarte aufgrund des vielen verwendeten Obstes schnell an zu schimmeln.

[amd-zlrecipe-recipe:379]

Bier-Gulasch mit Salzkartoffeln

mit



Leckerer, saftiger Gulasch mit viel Sauce

Bier, das Lieblingsgetränk der Deutschen, kann man nicht nur trinken – sei es nun mit Alkohol oder ohne Alkohol oder in einer bestimmten Brauart, wie es ja sehr viele Hersteller und Brauereien mittlerweile anbieten. Pils, Export, Weizen, naturtrüb, Variationen mit Zitrone, Grapefruit oder Maracuja oder sogar ganz ausgefallene Variationen, die manche Biershops anbieten, wie Bier mit Schokolade oder Chili. Nein, Bier kann man nicht nur trinken. Man kann auch, wie viele gute Köche

wissen, mit Bier kochen. Es gibt vielleicht nicht so viele Gerichte, für die man ein Bier verwenden kann, wie es Gerichte gibt, die als alkoholische Zutat etwa Wein oder Cognac erhalten. Aber es gibt einige spezifische Gerichte, die man sofort mit Bier in Verbindung bringt und für die ein gutes Bier sehr geeignet ist.

So zum Beispiel ein gutes Gulasch, mit Bier zubereitet. Es gelingt schlotzig. Die vielen mitgeschmorten Zwiebeln zerfallen in der Bier-Sauce und binden diese sämig ab. Und der leichte Bitter-Geschmack des Gulasch stammt vom verwendeten Export-Bier.

Wie immer für ein gutes Gulasch verwende ich gleiche Mengen Gulasch wie Zwiebeln. Und natürlich muss das Gulasch lange schmoren. Ich reduziere die Sauce noch auf ein Viertel der Flüssigkeit, so dass das Gulasch sogar noch länger schmort und noch mehr Geschmack bildet.

Dazu gibt es einfach Salzkartoffeln als Beilage.

Übrigens, beim Thema Bier: ich habe hierzu die Website von Gastro Brennecke gefunden. Dort findet Ihr wirklich alles zum Thema Bier. Zum Fussball und zur Fussball-Weltmeisterschaft 2018 in Russland, die heute beginnt, gehört natürlich, wie man es in Deutschland gewohnt ist, ein gutes Bier. Für mich wird es ein alkoholfreies Bier sein, da ich keinen Alkohol trinke. Aber für die gestandenen deutschen Männer bin ich auch über das folgende Angebot gestoßen, das sicherlich attraktiv ist: [Bierfässer für die WM](#). Und geben wir es doch zu: Ein frisch gezapftes Bier aus dem Fass schmeckt doch um Längen besser als ein Bier aus der Flasche.



Auf dem Teller angerichtet

[amd-zlrecipe-recipe:377]

Datenschutzerklärung

Seit 25.5.2018 ist die neue, europäische DSGVO in Kraft. Aus diesem Grund erhält mein Blog auch eine neue Seite mit einer aktuellen, den neuen Richtlinien angepassten Datenschutzerklärung.