Hähnchenfleisch mit Gemüse asiatisch

Mein erstes Feiertagsessen, am 1. Weihnachtsfeiertag.

Hähnchenbrustfilets, in kurze Streifen geschnitten. Diverses Gemüse.

Dazu Basmatireis.

Das Gericht schneckt wundervoll, mit Würze und Salzigkeit von Soja- und Fisch-Sauce.

Rote Peperoni verleihen dem Gericht etwas Schärfe.

Ein hervorragendes Essen für ein Feiertagsmenü.

Es ist zwar ein asiatisches Gericht, ich richte es aber dennoch in tiefen Teller an und serviere es mit Löffeln.

[amd-zlrecipe-recipe:273]

Christstollen

Da ich in der diesjährigen Adventszeit das erste Mal meine neue Küchenmaschine einsetzen und damit sehr einfach und bequem diverse Teige zubereiten kann, habe ich mir überlegt, dieses Jahr auch einmal einen Christstollen zu backen.

Eigentlich wollte ich den Christstollen Anfang der Adventszeit, also Anfang Dezember, backen. Denn man soll einen Christstollen nach dem Backen nicht sofort anschneiden und

servieren. Sondern ihn in Alu- oder Frischhalte-Folie einpacken und erst eine Woche durchziehen lassen. Auch dann sollte man ihn immer nur anschneiden, einige Scheiben des Christstollens servieren und ihn ebenfalls wieder einpacken. Keine Bange, er wird dadurch nicht schlecht oder fängt an zu schimmeln, wie man vermuten könnte. Nein, er zieht etwas durch und wird im Geschmack sogar noch besser.

Da ich den Christstollen jedoch jetzt erst passend zu Weihnachten backe, packe ich ihn nicht ein und lasse ihn ziehen, sondern schneide ihn gleich an und esse ihn.

Ich habe im Internet nach Rezepten recherchiert und habe das unten stehende gefunden.

Im Original-Rezept wird der Christstollen mit Rum gebacken, ich hatte keinen vorrätig und habe daher Cognac verwendet.

Der Christstollen gelingt sehr gut, und er ist sehr schmackhaft. Ich bin sehr stolz auf mich.

[amd-zlrecipe-recipe:271]

Gebratenes Barberie-Entenbrustfilet mit Mungobohnenkeimlingen, Austernpilzen und Champignons

Dies ist mein diesjähriges Festtagsessen zu Weihnachten.

Gebratenes Entenbrustfilet. Mit einem Gemüse aus Mungobohnenkeimlingen, Austernpilzen und Champignons.

Ich brate die Filets jeweils auf beiden Seiten für 2 Minuten kross an. Dann lasse ich sie ihn etwas weißwein noch zugedeckt in der Pfanne etwa 10 Minuten garen. Damit erhält man ein Filet, das zwar durchgegart, aber innen noch ganz leicht rosé ist.

Die letzten 5 Minuten gebe ich das Gemüse in die Pfanne und gare es mit. Die restliche Gardauer reicht aus, um das Gemüse zu garen.

Wie ein Spruch unter Köchen so schön lautet, kocht man immer mit dem Wein, den man auch zum Essen servieren würde. Deswegen lösche ich die Filets mit etwas Silvaner ab.

[amd-zlrecipe-recipe:272]

Pilz-Gemüse

Ein einfaches Gericht, schnell zubereitet, für das ich auf ein Convenience-Produkt zurückgreife.

Einfach eine halbe Packung Pilzmischung als Tiefkühlware. Etwas verfeinert mit einer Zwiebel und zwei Knoblauchzehen. Für etwas Frische kommen frische Kräuter wie Koriander, Petersilie und Basilikum hinein.

Fertig ist ein einfaches Gemüsegericht. Das auch vegan ist.

Die aus den tiefgefrorenen Pilzen austretende Flüssigkeit bildet ein kleines Sößchen, das ich noch kräftig würze und

dann ein wenig einreduzieren lasse.

[amd-zlrecipe-recipe:270]

Frohe Weihnachten und ein gutes Neues Jahr!

Ich wünsche allen meinen Besuchern, Lesern und Kunden ein frohes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins Neue Jahr 2018!

Im Neuen Jahr wird es wieder viele neue, genussreiche und auch

experimentelle Rezepte geben.

Ich hoffe, dass ich auch wieder einige neue Kochbücher publizieren kann.

Tortellini mit Pilz-Käse-Sauce

Dieses Mal ein einfaches Pasta-Gericht, für das ich frische Tortellini verwende.

Dazu ein schmackhafte, kräftig gewürzte Sauce.

Für die Sauce verwende ich Zwiebeln, Knoblauchzehen und braune Champignons. Desweiteren zwei Packungen Frischkäse-Zubereitung mit Pfifferlingen. Abgelöscht wird mit Soave. Und ich würze die Sauce sehr kräftig mit Soja-Sauce, Garam Masala und Kreuzkümmel.

Garniert wird natürlich mit frisch geriebenem Parmesan.

[amd-zlrecipe-recipe:269]

Entrecôte mit Tortellini in Weinkäse-Sauce

Schöne Steaks. Entrecôtes. Jeweils etwa 250 g schwer. Schön mit Fett durchzogen und marmoriert. Ich brate die Entrecôtes auf jeweils beiden Seiten 3 Minuten kross an, dadurch erhalte ich einen medium Gargrad.

Dazu bereite ich eine Weinkäse-Sauce zu. Mit Weinkäse. Und Zwiebeln und Knoblauch. Die Sauce bilde ich mit einer Mehlschwitze. Abgelöscht wird mit Soave.

Dazu als Beilage einfach frische, fertige Tortellini vom Discounter. Passenderweise gefüllt mit Käse.

[amd-zlrecipe-recipe:268]

Gailthaler Speck-Pansen

Erneut ein Rezept aus dem Kochbuch „Das Innereien-Kochbuch – Alte und neue Rezepte“ von Reinhard Dippelreither.

Dieses Mal Pansen, zubereitet mit viel Speck und Zwiebeln.

Kräftig gewürzt, u.a. mit Thymian.

Dann vermischt mit kleingewiegtem Schnittlauch. Im Original-Rezept steht zwar Petersilie, aber Schnittlauch passt genauso zu diesem Gericht.

Und natürlich mit sehr viel Parmesan, der ebenfalls untergemischt wird.

Aufgrund der Menge des verwendeten Fonds ergibt das Gericht jedoch eher einen Eintopf, denn man muss es im tiefen Teller servieren.

[amd-zlrecipe-recipe:267]

3-teiliges Messer-Set

3-Messer-Set

Dieses Mal ein kurzer Beitrag über neue Arbeitsgeräte in der Küche.

Ich habe mir ein neues Messer-Set zugelegt, passend zur Weihnachtszeit. Ich mache mir damit sozusagen selbst ein kleines Weihnachtsgeschenk.

Es handelt sich um 3 Messer unterschiedlicher Größe. Sie haben ein Hammerschlag-Design und sind antihaftbeschichtet. Die Firma, bei der ich dieses Messer-Set gekauft habe, ist ein Online-Händler. Er bietet in unregelmäßigen Abständen immer einmal wieder diverse Artikel umsonst an. Nur Versand- und Portokosten werden berechnet. Die Firma kalkuliert vermutlich damit, dass man sich ihren Online-Shop anschaut und dort dann noch andere Artikel bestellt.

Nun, so bin ich zumindest an 3 neue Messer gekommen. Und kann im Gegenzug dazu 3 alte Messer, deren Griffe etwas beschädigt und die auch nicht mehr sehr scharf sind, entsorgen. Ich verwende nun stattdessen diese 3 neuen Messer, die wirklich sehr scharf sind.

Kakaokuchen

Ich bereite passend zur Adventszeit einen Kakaokuchen zu.

Ich wandle einfach das Grundrezept für Rührkuchen ab und gebe Kakaopulver hinzu.

Außerdem aromatisiere ich den Kuchen noch mit etwas Bittermandel-Öl.

[amd-zlrecipe-recipe:266]

Rahm-Gulasch mit Penne Rigate

Da das Gericht mit dem Rahm-Herz sehr gut geschmeckt hat, bereite ich das Gericht nochmals zu, diesmal allerdings mit Rinder-Gulasch.

Das Gulasch wird erst angebraten und dann in einem Gemüsefond gegart.

Dazu gibt es Wurzelwerk in der Sauce.

Die leckere Sauce wird vor dem Servieren über die Pasta gegeben.

Die Sauce schmeckt fruchtig-säuerlich, aufgrund des verwendeten Zitronenschalen-Abriebs, des Zitronensafts und der Kapern.

Im Gegensatz zu der Sauce für das Rahm-Herz verlängere ich hier die Sauce noch mit etwas Rotwein, damit mehr Sauce zur Verfügung steht.

Die rote Beete gibt der Sauce ihre Farbe.

[amd-zlrecipe-recipe:265]

Rahm-Herz mit Bandnudeln

Nochmals ein Rezept aus dem Kochbuch von Reinhard Dippelreither „Das Innereien-Kochbuch – Alte und neue Rezepte“, diesmal mit einem Stück Schweineherz.

Das Herz wird erst angebraten und dann in einem Gemüsefond

gegart.

Schließlich aufgeschnitten und angerichtet.

Dazu gibt es Wurzelwerk.

Und eine leckere Sauce, die vor dem Servieren über die Pasta gegeben wird.

Die Sauce schmeckt fruchtig-säuerlich, aufgrund des verwendeten Zitronenschalen-Abriebs, des Zitronensafts und der Kapern.

Als Beilage steht im Original zwar Kartoffeln. Ich wähle aber Bandnudeln für die leckere Sauce.

[amd-zlrecipe-recipe:264]

Königsberger Pansen

Aus dem Innereien-Kochbuch von Reinhard Dippelreither „Das Innereien-Kochbuch – Alte und neue Rezepte“.

Verwendet wird gesäuberter, in Gemüsefond oder Wasser 3 Stunden vorgegarter und somit vorbereiteter Pansen.

Es ist ein einfaches Gericht. Mit wenigen Zutaten.

Aber es mundet sehr gut.

Die rote Beete gibt der Sauce ihre Farbe.

[amd-zlrecipe-recipe:263]

Geröstete Leber mit Salzkartoffeln

Auch dieses Rezept habe ich aus dem Innereien-Kochbuch von Reinhard Dippelreither.

Es besteht aus Rinderleber, zusammen mit Schalotten und Lauchzwiebeln, die in der Pfanne geröstet werden.

Im Original wird mit Fond abgelöscht. Ich habe jedoch Rotwein verwendet, weil ich der Meinung bin, dass er besser dazu passt.

Dazu gibt es als Beilage Salzkartoffeln.

[amd-zlrecipe-recipe:261]

Kaffeekuchen

Passend zum 1. Advent an diesem Sonntag habe ich schnell einen einfachen Rührkuchen gebacken.

Ich habe gemahlenen Filter-Kaffee in den Rührteig gegeben und somit einen leckeren Kaffeekuchen gebacken.

Man kann auch gekochten Kaffee verwenden, aber dadurch wird der Teig etwas flüssiger, man muss mit Mehl gegensteuern und kann nicht sicher sein, ob der Kuchen auch fest wird und gelingt.

[amd-zlrecipe-recipe:260]

Niere-Paprika-Reis-Ragout

Hier habe ich ein Gericht zusammengestellt, für das ich eine Schweineniere verwende.

Dazu grünen Paprika.

Dann noch Reis.

Ich würze mit Thymian und Salz.

Darüber kommt sehr viel frisch geriebener Parmesan.

Niere sollte man immer einige Minuten so garen, dass sie zwar durchgegart, aber innen noch etwas rosé ist. Gart man sie zulange, wird sie trocken und schmeckt nicht mehr.

Bei dieser Zubereitung gelingen die Nieren hervorragend und sie schmecken wirklich sehr gut.

Und der Thymian passt sehr gut zu den Nieren.

Beim Flambieren

Ich weiß nicht, warum ich sehr oft Cognac zu Nieren verwende, diese flambiere und mit dem Cognac ein kleines Söße̊chen bilde. Aber ich finde, Cognac passt eben sehr gut zu Niere.

[amd-zlrecipe-recipe:259]