

Frikadellen, Bratkartoffeln und Rahmspinat

Hausmannskost.

Firkadellen aus gemischtem Hackfleisch, zusätzlich Eier, Zwiebeln und Semmelbrösel. Gewürzt mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Bratkartoffeln, wie man sie einfach zubereitet. Gegarte Kartoffeln, in dünne Scheiben geschnitten, in Öl gebraten und mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Und Rahmspinat, hier ein Convenience-Produkt, also Tiefkühlware. Garniert mit einem Schuss Sahne. Sozusagen mit dem Blubb, wie man es aus der Werbung kennt.

[amd-zlrecipe-recipe:289]

Zwiebel-Tomate-Rosinen-Tarte

Eine pikante und gleichzeitig süße Tarte.

Manchen wird die Zusammenstellung der Zutaten wundern. Aber man bereitet ja auch Tomatensaucen mit Zwiebeln und Tomaten zu und gibt einige Rosinen hinzu. Zwiebeln sorgen für Säure, Tomaten für Fruchtigkeit und Rosinen für etwas Süße.

Zusätzlich habe ich die Füllmasse noch mit etwas Zitronensaft und Zitronenschalen-Abrieb verfeinert.

Die Tarte gelingt sehr saftig.

Leberpüree-Suppe

Wie so oft war ich auf der Suche nach neuen Rezepten und stöberte gestern Nacht ein wenig im Internet. Schließlich stieß ich in einem [Wiener Kochbuch](#) auf eine Leberpüree-Suppe. Aber auch in Deutschland ist die cremige Suppe eine Spezialität, wobei natürlich gerade in Bayern die Leberknödel-Suppe eine Vormachtstellung innehat.

Doch jetzt zur Leberpüree-Suppe. Sie besteht hauptsächlich aus Rinderleber und Wurzeln. Verfeinert wird die Suppe mit Sahne und Rotwein und vor dem Servieren wird sie noch mit einem Eigelb legiert.

Bei meiner Recherche fielen mir zudem noch andere Gerichte aus verschiedenen Ländern ins Auge. Die zahlreichen Rezepte für Tapas aus Spanien und Flammkuchen aus Frankreich ließen mich gleich von meinem nächsten Urlaub träumen.

Da ihr bestimmt als Feinschmecker auf meine Seite gekommen seid, wollt ihr auch im Urlaub nicht auf leckeres Essen verzichten – denn ich bin genauso. Ich war nun sowieso schon in Urlaubsstimmung und suchte nach Hotels für Gourmets mit besonderer Küche. Dabei fand ich die Seite Nix-wie-weg. Deren Urlaubsberater haben für uns dort die besten Hotels mit exzellenten Gourmetrestaurants und berühmten Starköchen aufgelistet. Langweilige, eintönige Buffets findet ihr hier garantiert nicht. [Hier die Liste zu den Feinschmeckerhotels von Nix-wie-weg.](#)

[amd-zlrecipe-recipe:285]

Provençalisches Gemüse- Allerlei mit Tortellini

Ein Gemüse-Allerlei mit 11 Gemüsesorten.

Den provençalischen Touch erhält das Gericht durch frische Kräuter wie Thymian, Salbei und Rosmarin.

Ich mische noch frische Tortellini unter das Gemüse.

Und garniere mit frisch geriebenem Parmesan.

Das Gericht ist durch die verwendete Peperoni doch leicht scharf.

[amd-zlrecipe-recipe:286]

Rinderleber in Rotwein-Sauce mit Kräuter-Reis

Einfach zwei Scheiben Rinderleber, gewürzt und bemehlt, in Butter gebraten.

Ich gebe den Leberscheiben auf jeder Seite etwa 2–3 Minuten,

dann sind sie durchgegart, aber innen noch rosé.

Dazu ein kleines Rotwein-Sößchen. Die Sauce hat den Vorteil, dass sie durch das Mehl, in dem ich die Leberscheiben wende und das sich in der Pfanne befindet, gleichzeitig auch ein wenig eindickt.

Als Beilage wähle ich Kräuter-Reis, den ich mit Basmati-Reis und frischen Kräutern wie Thymian, Salbei und Rosmarin zubereite.

[amd-zlrecipe-recipe:284]

Frische Kräuter



Rosmarin

Da hat doch mein Discounter Aldi Nord derzeit frische Kräuter im Angebot. Große Pflanzen in einem schönen Tontopf. Die

Pflanze zu 1,99 €. Da habe ich doch gleich einmal mehrere Pflanzen eingekauft, und zwar Thymian, Salbei und Rosmarin. Allein der Tontopf kostet ja im Einzelhandel mehr als die ganze Pflanze kostet.



Salbei

Ich freue mich schon darauf, mit frischen Kräutern zu kochen. Das erste Gericht wird vermutlich eine provençalische Gemüsepfanne mit frischen Kräutern. Lecker.

Finkenwerder Scholle mit Bratkartoffeln

Ein sehr leckeres Fisch-Gericht, das in ganz Norddeutschland bekannt ist.

Man verwendet dazu Schollen. Desweiteren benötigt man Krabben und Speck. Ebenso wichtig ist viel Zitronensaft.

Und als Beilage serviert man knusprige Bratkartoffeln.

Die Schollenfilets bereitet man zu, wie man gewöhnlich Fisch zubereitet, nach den bekannten drei „S“: Säubern, säuern, salzen.

Das Gericht ist sehr vielschichtig. Zuerst die Bratkartoffeln als Beilage. Dann die Schollen. Darüber der Speck, die Krabben und Champignons. Schließlich noch Zitronensaft und Petersilie.

Das Gericht wird zu Recht gern als Festtagsmenü serviert.

Und die Schollen gelingen wirklich sehr gut und sie schmecken sehr fein.

Lecker.

© *Fotos: pixelio.de*

[amd-zlrecipe-recipe:935]

Rosinen-Haselnuss-Rührkuchen

Ich habe wieder einmal einen leckeren Rührkuchen gebacken. Passend zum Wochenende.

Ich hatte noch Rosinen und Haselnüsse vorrätig.

Die Haselnüsse habe ich in der Küchenmaschine zerkleinert. Die Rosinen habe ich natürlich im Ganzen hinzugegeben.

Da die Rührkuchenmasse durch die Haselnüsse und Rosinen um 200 g zunimmt, habe ich zum Grundrezept eines Rührkuchens noch ein weiteres Ei für mehr Stabilität hinzugegeben.

[amd-zlrecipe-recipe:283]

Hähncheninnenbrustfilets mit Gemüse asiatisch

Hähncheninnenbrustfilets. Kleingeschnitten und im Wok angebraten.

Mit viel diversen Gemüsesorten.

Gewürzt mit Fisch- und Soja-Sauce.

Dazu Basmatireis.

[amd-zlrecipe-recipe:281]

Foodfotografie



Die neue D3400

So, nun kann ich wieder bei den kommenden Rezepten gute und anspruchsvolle Foodfotos liefern. Die letzten Foodfotos, die ich mit der einfachen Digicam fotografiert habe, waren ja entweder unscharf, zu dunkel oder zu hell durch die Aufnahme mit dem Blitz. Ich habe in eine neue DSLR investiert. Es wurde eine digitale Spiegelreflexkamera von Nikon, eine Nikon D3400. Mit einem Zoom-Objektiv für den Nahbereich mit 18–55 mm Brennweite. Ich war mit meiner bisherigen DSLR Nikon D40x sehr zufrieden. Leider konnte diese aufgrund ihres Alters nicht mehr repariert werden. Aber aus diesem Grund habe ich wieder ein Nikon gewählt.

Diese neue, modernere DSLR hat den Vorteil, dass ich die Fotos, die ich mit ihr fotografiere und die auf der Speicherkarte der Kamera gespeichert werden, kabellos per

Bluetooth auf mein iPad übertragen kann. Das vereinfacht das Veröffentlichen von Rezepten mit Foodfotos wirklich sehr, da ich dies auch meistens von meinem iPad aus mache.

Ich freue mich schon auf die ersten Foodfotos, die ich mit der neuen Kamera fotografieren werde. Und auf die Veröffentlichung der nächsten Rezepte.

© Foto: amazon.de

Hähnchenschenkel mit Cocktail-Tomaten in Rotwein- Sauce

Hähnchenschenkel. Scharf angebraten.

Gegart in einer Rotwein-Sauce mit Cocktail-Tomaten.

Ich gare die Schenkel zugedeckt für 10 Minuten in der Sauce. Dann noch 5 Minuten unzugedeckt, um die Sauce etwas zu reduzieren.

15 Minuten reichen, um Hähnchenschenkel durchzugaren.

[amd-zlrecipe-recipe:279]

Spinat-Spaghetti

Pasta. Ganz einfach zubereitet.

Mit einem Convenience-Produkt.

Rahm-Spinat aus der Tiefkühltruhe.

Verfeinert mit jungem Knoblauch.

[amd-zlrecipe-recipe:280]

Lammlachs mit Pastinaken-Püree

Ein einfaches Gericht. Mit wenigen Zutaten. Schnell zubereitet.

Mein heutiges Festtags-Menü zu Neujahr.

Lammlachse.

Zubereitet mit Pastinaken, die ich zu einem Püree fein püriere. Das Püree gelingt sehr würzig und schmackhaft.

Ich gebe den Lachsen auf jeweils beiden Seiten jeweils 4 Minuten. Damit gelingen die Lachse medium gegart.

[amd-zlrecipe-recipe:278]

Schweineniere „Bukarest“ mit Salzkartoffeln

Ich bin, wie sollte es für einen Food-Blogger anders sein, kochend in das Neue Jahr gekommen. Und habe das unten stehende Silvester-Menü zubereitet.

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

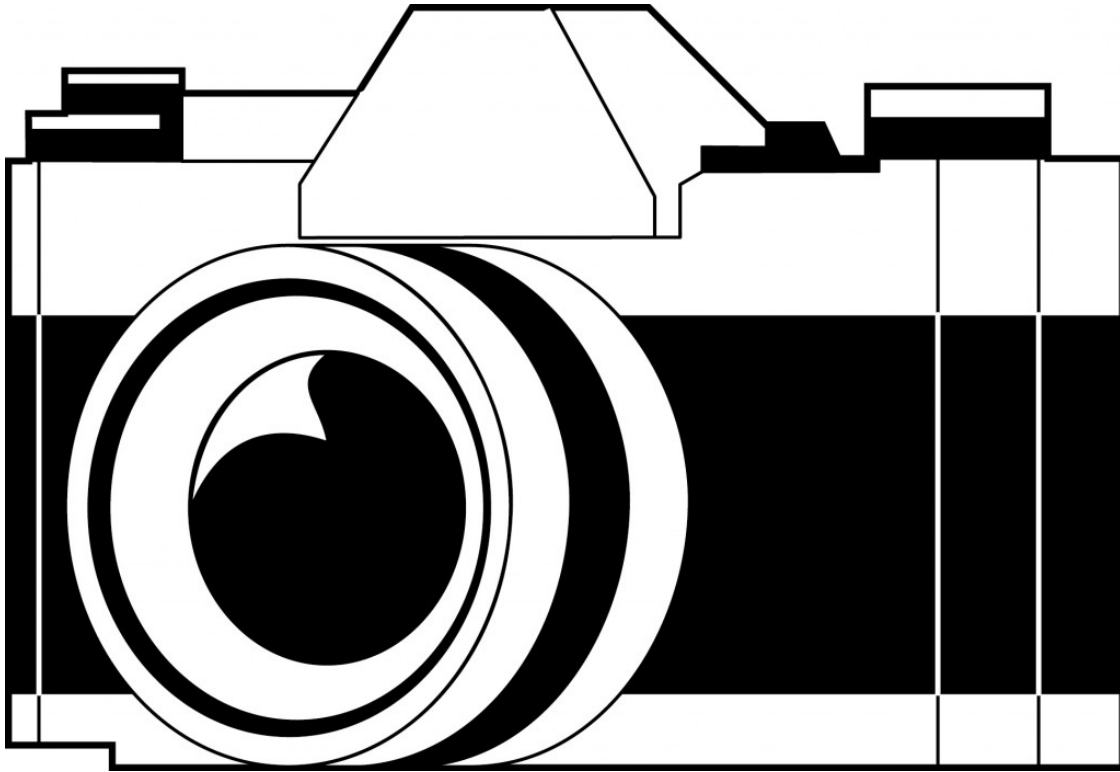
Schweineniere, zubereitet mit etwas Gemüse.

Dazu verwende ich Zwiebel, Champignons, Rote Beete und Essiggurke.

Das Gericht schmeckt leicht fruchtig-säuerlich aufgrund des verwendeten Zitronenschalen-Abriebs, des Zitronen-Safts und des Soave.

[amd-zlrecipe-recipe:277]

Foodfotografie



Meine

8–10 Jahre alte digitale Spiegelreflex-Kamera Nikon D40x hat nun vermutlich ihre Tätigkeit eingestellt. Vor dem Fotografieren erscheint eine Fehlermeldung auf dem Monitor und ich kann keine Fotos mehr aufnehmen. Damit sind meine Grenzen, anspruchsvolle Foodfotos zu machen, leider überschritten. Denn ich muss zum Fotografieren der Foodfotos auf eine sehr einfache, alte Digicam zurückgreifen. Diese erlaubt jedoch keine professionellen Foodfotos. Ich kann leider keine Detail-Aufnahmen machen und kann froh sein, wenn die Fotos gut ausgeleuchtet und scharf sind.

Da ich mit meinem Foodblog in der Öffentlichkeit stehe, sind mir gute und professionelle Foodfotos für meine Rezepte wichtig. Ich werde in eine neue, digitale Spiegelreflex-Kamera investieren. Dazu muss ich mich aber erst einmal informieren, welche DSLR technisch und preislich in Frage kommt und für welche Kamera ich mich entscheide. Ich muss Sie daher bitten, ein wenig Abstriche an meinen Foodfotos vorzunehmen, da sie, wie erwähnt, mit einer einfachen Kamera gemacht werden und meine Grenzen eben damit erreicht sind.

Zusammenfassung meines Foodblog-Events „Deutsche Küche“

Ich beende hiermit mein Foodblog-Event „Deutsche Küche“. Nun, da haben sich ja doch noch zwei Teilnehmer am Event gefunden. Somit kann ich hier eine kleine Zusammenfassung schreiben.



Sonja vom Foodblog „[Die Alltagsgourmets](#)“ hat ein schönes Rezept zu [Omas Rouladen mit Serviettenknödel](#) geschrieben und veröffentlicht. Das Rezept klingt wirklich sehr interessant und lecker. Es ist zudem auch mit zahlreichen Foodfotos bebildert.



Und JaBB hat in seinem [Web- und Photoblog](#) ein leckeres Rezept zu [Knusprigen Gänsekeulen, Bratapfel, hausgemachtem Apfelblaukraut und gefüllten Kartoffelklößen](#) veröffentlicht. Das sieht auch wirklich sehr lecker aus. Aber JaBB, Du hast zwar das Rezept mit sehr vielen, sehr schönen Fotos bebildert. Dann hättest Du Dir doch auch noch die Mühe machen und richtigen Kartoffelklößeteig zubereiten können und keinen aus der Packung verwendet.

Vielen Dank für die Teilnahme am Foodblog-Event.

Die Gewinner sind gezogen und von mir benachrichtigt bzw. beliefert.