Mein Portfolio bei der Bild-Agentur Fotolia

Dampfnudel mit Zabaglione, mit Puderzucker garniert

Das ist doch mal wieder eine so von Gott gegebene Sache. Ich lag heute Nacht im Bett und überlegte, dass es einmal an der Zeit wäre, zu prüfen, wieviele Fotos ich schon über meine Bild-Agentur Fotolia verkauft habe. Denn dort biete ich in meinem Portfolio mittlerweile seit 3–4 Jahren meine besten 400 Foodfotos aus meinem Foodblog an. Angesichts der in meinem Portfolio mittlerweile vorhandenen Foodfotos sollten doch schon mehr als 100 Foodfotos verkauft worden sein.

Gesagt, getan, ich prüfte heute einmal die Verkaufszahlen. Und siehe da, ich stellte fest, dass ich gerade in den letzten Tagen das 101. Foto verkauft habe.

Das am häufigsten verkaufte Foto ist übrigens das hier abgebildete Foto der Dampfnudel mit Puderzucker und Zabaglione.

Ich habe, bevor ich meine Foodfotos bei einer Bild-Agentur

eingestellt habe, einige Bild-Agenturen geprüft. Es gibt einige andere Bild-Agenturen als Fotolia, die durchaus sehr viel höhere Preise für den Kauf eines Fotos haben. Und damit natürlich auch mein Verdienst höher wäre. Nachteilig bei diesen anderen Bild-Agenturen ist allerdings, dass sie nur sehr wenige, meistens tatsächlich nur die allerbesten Fotos akzeptieren. Und darüber hinaus dann auch – zum Teil wegen der sehr viel geringeren Anzahl im Portfolio – Verkäufe nur sehr selten, meistens nur 1–2 Mal im Jahr stattfinden.

Die Bild-Agentur Fotolia hat den Vorteil, dass sie sehr viel mehr Fotos akzeptiert, und ich daher auch in meinem Portfolio etwa 400 Fotos angesammelt habe. Der Verkauf ist somit sehr viel zahlreicher. Allerdings ist der Verdienst beim Verkauf der Fotos dabei aber auch um einiges geringer.

Aber ich biete meinen Kunden lieber relativ viele Fotos zu einem geringeren Preis an. Und habe dann eben einen geringeren Verdienst, den ich aber doch 1–2 Mal im Jahr als Umsatz überwiesen bekomme.

Schauen Sie sich die Fotos in meinem Portfolio über den Link unten rechts in der Seitenleiste bei meiner Bild-Agentur einmal an. Sie finden dort bestimmt auch ein entsprechendes Foodfoto für Ihren jeweiligen Gebrauch.

Apfelkuchen mit Streuseln

So, jetzt kann ich mich die kommenden 3–4 Tage jeweils morgens auf mein Frühstück freuen. Denn ich habe einen Apfelkuchen mit Streuseln gebacken. Und kann davon jeden Morgen zum Frühstück 2–3 Stücke davon verzehren. Dazu ein frisch aufgebrühter Kaffee, zubereitet aus frisch gemahlenen Kaffeebohnen, mmmmhhhhhh.

Den Teig für den Boden des Apfelkuchens bereite ich aus einem Mürbeteig zu. Der Teig für die Streusel wird ähnlich zubereitet, nur enthält er weniger Margarine und dafür etwas Zucker.

[amd-zlrecipe-recipe:197]

Gebratene Semmelknödel mit Rührei

Hier habe ich ein einfaches Gericht zubereitet, das schnell zubereitet ist und sowohl als ganze Mahlzeit verzehrt werden kann als auch als Abend-Snack vor dem Fernseher durchgeht.

Bei den Semmelknödeln habe ich auf solche aus der Packung zurückgegriffen, die ich für ein anderes Gericht schon gegart hatte. Man kann aber natürlich auch Knödel verwenden, die man selbst zubereitet und eventuell eingefroren hat.

Das Rührei darf gern etwas flüssig sein, es muss nicht ganz durchgebraten und somit trocken sein.

Zum Anbraten habe ich jeweils selbst zubereitetes Chili-Knoblauch-Öl verwendet, das dem Gericht ein besonderes Aroma verleiht.

Das Gericht ist noch dazu vegetarisch.

[amd-zlrecipe-recipe:195]

Ravioli mit Tomaten-Chili-Speck-Sugo

Ein Pasta-Gericht mit frischer Pasta. Und einem frisch zubereiteten Sugo.

Für die Pasta verwende ich frische Ravioli mit Tomaten-Ricotta-Füllung. Die frische Pasta habe ich in der Pasta-Fabrik in der Nähe meines Wohnorts gekauft. Sie schmeckt sehr gut.

Für das Sugo vewende ich Schalotten, Knoblauch, Chili, Speck und gestückelte Tomaten aus der Dose.

Das Sugo schmeckt einfach hervorragend. Chili sorgt für etwas Schärfe. Und Speck für Würze.

[amd-zlrecipe-recipe:196]

Hähnchenschenkel in Weißwein-

Sauce mit Semmelknödel und Rotkraut

Hähnchenschenkel mit Rückenstück, damit man etas mehr Fleisch zum Verzehr hat. Gewürzt und dann in Butter angebraten. Und in trockenem Weißwein gegart.

Das Weißwein-Sößchen, das sich bildet, ist sehr delikat und passt gut zu den Semmelknödeln.

Wenn der hinzugegebene Soave beim Garen der Hähnchenschenkel verkocht, gießt man einfach mit etwas Weißwein nach.

Bei den Semmelknödeln und dem Rotkraut habe ich es mir einfach gemacht und solche aus der Packung bzw. das Ktaut aus der Dose verwendet.

Aber es ergibt insgesamt ein abgerundetes Gericht, das schön als Mittagsessen zum Sonntag passt.

[amd-zlrecipe-recipe:194]

Hühnchenbrustfilet mit Gemüse in Hoisin-Sauce mit Reis

Ein Gericht mit Hühnchenbrustfilet. Dazu einige Gemüsesorten.

Ich bereite das Gericht im Wok zu. Somit ist es eigentlich ein asiatisches Gericht. Denn ich wähle für die Sauce auch eine

asiatische Sauce. Hoisin-Sauce vewendet man normalerweise für Ente. Da es sich bei dem Hühnchenbrustfilet aber auch um Geflügel handelt, passt diese Sauce auch dazu.

Aber ich serviere das Gericht dennoch nicht in Schalen mit Stäbchen, sondern in zwei tiefen Tellern, denn das Gericht hat sehr viel Sauce. Gegessen wird mit Löffeln.

[amd-zlrecipe-recipe:193]

Pferde-Rumpsteak mit Bohnen-Speck-Gemüse

Ein wirklich sehr schmackhaftes Rumpsteak. Ich bin der Meinung, wenn viele Menschen einmal ein Pferde-Rumpsteak gegessen haben, würden sie dies einem Rinder-Rumpsteak vorziehen.

Als Beilage bereite ich Gemüse aus Schnittbohnen und Speck zu.

Das Gemüse wird nur mit etwas Bohnenkraut gewürzt. Es muss nicht weiter gewürzt werden. Der Speck bringt genügend Würze mit.

Das Rumpsteak gelingt wirklich sehr zart und schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:192]

Kohlrabi-Tarte

Eine pikante Tarte, passend für den Sonntag zum Frühstück und zum nachmittäglichen Kaffeetrinken.

Einen Rührkuchen mit fein geriebenem Kohlrabi habe ich ja schon einmal zubereitet und gebacken. Dazu lässt man vom Grundrezept eines Rührkuchens einfach einen Anteil des zu verwendenden Mehls weg und ersetzt dieses durch Kohlrabi.

Nun sollte ich auf diese Weise auch ein pikante Tarte zubereiten können. Ich gebe hierbei einfach in die Füllmasse aus Eiern, Sahne und geriebenem Käse einen Anteil fein geriebenen Kohlrabi hinzu.

Da dies eine pikante Tarte wird, würze ich die Füllmasse mit einem Teelöffel Salz.

Die Tarte gelingt sehr frisch und saftig.

[amd-zlrecipe-recipe:191]

Seelachsfilet mit Lauchzwiebeln in schwarzer

Bohnen-Sauce mit Reis

Nach diesen vielen Gerichten mit Pasta als Beilage oder auch Hauptzutat für das jeweilige Gericht bereite ich einmal wieder ein Gericht mit einer anderen Beilage zu, nämlich mit Reis. Und dies dann asiatisch.

Als Hauptzutat Seelachsfilet. Dazu Lauchzwiebeln.

Da ich das Gericht asiatisch im Wok zubereite, wird natürlich nicht mit Salz und Pfeffer gewürzt. Sondern mit schwarzer Bohnen-Sauce für Würze. Und Fisch-Sauce für Salzigkeit.

Zum Anbraten des Filets und der Lauchzwiebeln verwende ich einmal mein selbst zubereitetes Gewürz-Öl mit Chili und Knoblauch.

Normalerweise serviere ich dieses Gericht – wie man es erwarten würde – als asiatisches Gericht in Schalen mit Stäbchen. Diesmal bin ich jedoch davon abgewichen und serviere es einfach als Reis-Gericht in einem tiefen Teller mit Löffel.

[amd-zlrecipe-recipe:189]

Tarte

Dies ist ein Grundrezept für Tartes, je nachdem, ob man eine süße oder eine pikante und herzhafte Tarte wünscht.

Tartes beruhen auf dem Prinzip des Eierstichs. Dazu verwendet man Eier und Schlagsahne, die man gut mit dem Schneebesen

verquirlt. Diese Masse stockt beim Erhitzen und wird leicht fest. Gibt man bei einer pikanten Tarte auch noch geriebenen Käse hinzu, erhöht dieser natürlich noch die Stabilität der Tarte, da der Käse beim Erkalten der Tarte wieder fest wird.

Bei süßen Tartes verwendet man nur Eier und Sahne und lässt den geriebenen Käse weg.

Süße Tartes vertragen durchaus eine Portion Zucker für Süße. Und natürlich als Zutat(en) für die Füllmasse diverses Obst.

Pikante Tartes vertragen dagegen durchaus einige Gewürze wie Kreuzkümmel, Paprika-Pulver, Salz oder Pfeffer. Und natürlich herzhafte Zutaten wie Speck oder diverses Gemüse.

Süße Tartes werden meistens mit einem Mürbeteig zubereitet. Er enthält ja selbst Zucker und passt somit besser zu der Süße der Füllmasse.

Pikante Tartes dagegen werden gern mit Hefeteig zubereitet. Er enthält keinen Zucker, ist knuspriger und krosser und passt so eher zu der pikanten Füllmasse.

[amd-zlrecipe-recipe:190]

Schweineherz-Steak mit Tomaten-Champignon-Gemüse

Nach den zwei Wochen der „Pasta“ nun endlich wieder ein Gericht mit Fleisch, oder besser gesagt, mit einer Innereie.

Ich bereite Schweineherz-Steaks zu, die ich einfach in Butter anbrate.

Dazu gibt es ein kleines Gemüse aus Tomaten und Champignons.

Das Gemüse verfeinere ich ein wenig mit kleingewiegter Petersilie.

Das Steak gelingt sehr gut, ist sehr schmackhaft und innen noch leicht rosé.

[amd-zlrecipe-recipe:188]

Spaghetti carbonara

Dies sind dann doch eigentlich eher zwei Wochen der „Pasta“ geworden, anstelle wie ich es letzte Woche angekündigt habe, eine Woche der „Pasta“. Aber dieses Pasta-Gericht ist nun tatsächlich das letzte in dieser Reihe, bevor ich wieder etwas anderes zubereite. Aber die Pasta-Gerichte der letzten zwei Wochen habe alle gut geschmeckt. Pasta kann man eigentlich jeden Tag essen.

Um es gleich vorweg zu sagen. In eine echte Spaghetti carbonara kommt keine Sahne. Sondern die Pasta wird mit Eigelb legiert und gebunden.

Somit wird eine Spaghetti carbonara nur mit den drei Zutaten Speck, Ei und Parmesan zubereitet.

Ich habe leider keinen echten, italienischen Bauchspeck vorrätig. Sondern verwende stattdessen gewöhnlichen,

durchwachsenen Bauchspeck.

Als Käse verwende ich nur geriebenen Parmesan.

Für die Pasta verwende ich ausnahmsweise keine italienische Spaghetti, sondern deutsche Bio-Spaghetti. Aber auch damit mundet das Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:186]

Hefezopf

In letzter Zeit habe ich einige pikante Tartes zubereitet. Dafür habe jeweils für den Boden einen Hefeteig nach dem Grundrezept für Hefeteig für Tartes zubereitet. Und diese sind in letzter Zeit alle sehr schön gelungen. Voraussetzung ist natürlich, den Hefeteig mit der Hand gut zu kneten und ihn in einer Backschüssel zugedeckt an einem warmen Platz gut aufgehen zu lassen.

Nun, da die Hefeteige gut gelangen, dachte ich mir nun, ein Gericht zuzubereiten oder zu backen, bei dem ich ebenfalls einen Hefeteig benötige. Was bietet sich da einfacheres und besseres an als ein normaler Hefezopf? Zumal ich dann für das bevorstehende Wochenende einen leckeren Kuchen oder besser Zopf habe, den ich morgens schön mit Butter bestreichen und genießen kann.

[amd-zlrecipe-recipe:187]

Linguine napoli

Oder man könnte auch Linguine al pomodoro sagen. Ich habe den Titel dieses Rezepts dem Gericht „Spaghetti napoli“ entlehnt. Also einem Pasta-Gericht mit Tomaten-Sugo. Ob der Titel im Italienischen korrekt und auch sprachlich machbar ist, weiß ich nicht. Ich belasse ihn aber einfach einmal so.

Das Sugo bereite ich aus reifen Tomaten zu. Verfeinert mit Schalotten und Knoblauch. Dazu, um das Sugo etwas zu verlängern, einen Schuss roten Vin de Pays.

Ich blanchiere die Tomaten und häute sie. Denn angeblich kann man Tomatenschalen nicht verdauen. Das ist aber im Grund nicht so wesentlich, denn sonst scheidet man sie einfach mit dem nächsten Toilettengang wieder aus.

Als Pasta, wie im Titel genannt, verwende ich Linguine.

[amd-zlrecipe-recipe:185]

Gemelli mit Zucchini-Speck-

Pesto

Ein weiteres Pasta-Gericht, bei dem ich einfach ein wenig experimentiere und mit Zucchini ein Pesto zubereite.

Für etwas mehr Geschmack gebe ich noch Schalotte und Knoblauch hinzu. Diese brate ich in Olivenöl an, um ihnen etwas Röstaromen zu geben. Ich brate sie gleich in der Menge des Olivenöls an, das ich normalerweise zum Pesto geben würde.

Das Pesto würze ich noch mit frisch geriebenem Parmesan. Und Salz und Pfeffer.

Und für noch mehr Geschmack gebe ich in Streifen geschnittenen Bauchspeck in das Pesto.

Ich garniere das Gericht mit jeweils 2 in einer Pfanne ohne Fett gebratenen Speckscheiben.

[amd-zlrecipe-recipe:184]

Gnocchi aglio, olio e peperoncino

Dies ist ein Art „Variante“ für ein Pasta-Gericht in dieser Woche der „Pasta“, da ich keine Pasta zubereite, sondern Gnocchi.

Aber da Gnocchi auch aus der italienischen Küche stammen und meistens auch ähnlich wie Pasta zubereitet werden, rechne ich

sie hier einmal dazu.

Ich verwende frische Gnocchi, die ich in der Pasta-Fabrik in der Nähe meines Wohnorts gekauft habe. Es sind wirklich exzellente Gnocchi, die einfach köstlich schmecken.

[amd-zlrecipe-recipe:183]