

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.

Pferde-Gulasch mit Ananas und Chili und Bandnudeln

Auch diesmal wieder ein Pasta-Gericht, diesmal allerdings etwas gehaltvoller, da mit Pferdefleisch.

Ich bereite ein Pferde-Gulasch zu. Vor einiger Zeit sah ich eine Kochsendung, in der berichtet wurde, dass man gern Coca-Cola für die Zubereitung von Barbecue-Saucen für Spare Ribs oder anderes Grillgut verwendet. Es verleiht der Sauce ein rauchiges Aroma und auch ein wenig Süße. Da dachte ich mir, dann ließe sich damit doch sicher auch eine Gulasch-Sauce zubereiten.

Nun, mit Coca-Cola gelingt die Gulasch-Sauce erstaunlich gut. Die Sauce bindet gut ab und hat ein leckeres Aroma. Das hatte ich von einer Sauce, die man mit Coca-Cola zubereitet, eigentlich nicht so erwartet.

Nur leider sitze ich nun mit dem Rest der Coca-Cola abends vor dem Fernseher und trinke dieses furchterliche Getränk, da ich es natürlich nicht wegschütten will. Aber normalerweise würde ich eine Flasche Coca-Cola rein zum Trinken nicht kaufen.

Die Sauce bekommt durch die vier Chili-Schoten auch eine erhebliche Schärfe. Und auch Süße, die sie durch die Ananasstücke erhält. Also alles in allem recht rund und ausgeglichen.

Dazu gibt es als Beilage die erwähnte Pasta, in diesem Fall

Bandnudeln.

[amd-zlrecipe-recipe:182]

Gemelli mit Käse-Weißwein-Sauce

Dieses Mal ein leckeres Gericht mit Gemelli. Gemelli sind kleine, saucensüffige Nudeln, die sich sehr gut für ein Gericht mit viel Sauce eignen.

Diese Sauce bereite ich mit Käse zu. Dazu wähle ich kleine Käsewürfel aus Kuhmilch. Dazu Schalotten. Und Knoblauch. Und für mehr Flüssigkeit lösche ich mit einem Chardonnay ab.

Für etwas Farbe und Frische gebe ich kurz vor dem Servieren kleingewiegte Petersilie hinzu.

Gewürzt wird nur mit Salz und Pfeffer.

[amd-zlrecipe-recipe:181]

Tagliatelle mit Champignon-Pesto

Dies ist auch ein sehr schmackhaftes Pasta-Gericht.

Ich verwende Tagliatelle als Pasta.

Und für das Pesto weiße Champignons. Dazu Schalotte. Und Knoblauch. Und natürlich frisch geriebener Parmesan und Olivenöl.

Gewürzt wird das Pesto mit süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer.

Und die kleingewiegte Petersilie, die ich kurz vor dem Zugeben der Pasta nur unterhebe und nicht mehr mitkoche, gibt dem Pesto noch etwas Farbe und Frische.

Einfach lecker! Das Gericht hat einen sehr intensiven Pilz-Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:180]

Pasta-Tarte

Dies ist ein pikante Tarte, in deren Füllung ich Nudeln gebe. Und die Füllung mit etwas Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würze.

Für die Füllung verwende ich zum einen Gemelli, also eigentlich saucensüffige Nudeln, die hier einmal einen anderen

Verwendungszweck haben. Denn sie sind relativ klein und eignen sich daher gut für eine Tarte.

Schließlich noch türkische Reisnudeln, die auf türkisch „Makarnalari“ heißen. Nun, das ist zum einen kein Reis, zum anderen keine aus Reis hergestellte Nudeln. Nein, es sind einfach Nudeln, die die Größe und Optik eines Reiskorns haben. Und aus diesem Grund Reisnudeln heißen. Sie werden eigentlich gern für Desserts verwendet.

Wie gewohnt für eine pikante Tarte bereite ich als Teig einen Hefeteig nach dem Grundrezept zu. Der Hefeteig gelingt in der letzten Zeit immer besser. Ich sollte mal nach weiteren, alternativen Verwendungen für einen Hefeteig suchen.

[amd-zlrecipe-recipe:179]

Tagliatelle mit Wurzel-Pesto

Wieder einmal ein einfaches Pasta-Gericht mit wenigen Zutaten. Aber doch sehr schmackhaft und lecker.

Für die Pasta verwende ich Tagliatelle.

Und für das Pesto einfach einige Wurzeln. Diese gare ich in kochendem Wasser. Püriere sie mit dem Pürierstab fein. Gebe etwas Olivenöl und geriebenen Parmesan hinzu. Und würze noch mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer. Fertig ist ein einfaches, schmackhaftes Pesto.

Da ich dieses Mal keinen Topf mit der zubereiteten Sauce oder

dem Pesto habe, so dass ich die Pasta in die Sauce gebe, muss ich es diesmal eben andersherum machen.

Selbstverständlich wird das Pasta-Gericht noch vor dem Servieren mit frisch geriebenem Parmesan garniert.

[amd-zlrecipe-recipe:178]

Woche der „Pasta“



Sehr lecker!

Da habe ich doch fast ganz unbemerkt in den letzten Tagen eine Woche der „Pasta“ eingeläutet.

Denn es gab zwei Fettuccine-Gerichte. Für die kommenden Tage sind zwei Tagliatelle-Gerichte geplant. Dann ein Gericht mit

Gemelli, der saucensüffigen Pasta.

Schließlich noch eine besondere Variante der pikanten Tarte, und zwar ein Pasta-Tarte. Für diese Tarte verwende ich u.a. türkische Reisnudeln. Nun, das ist zum einen kein Reis, zum anderen keine aus Reis hergestellte Nudeln. Nein, es sind einfach Nudeln, die die Größe und Optik eines Reiskorns haben. Und aus diesem Grund Reisnudeln heißen. Sie werden eigentlich gern für Desserts verwendet.

Tja, schließlich gibt es noch als eine Art „Variante“ eines Pasta-Gerichts ein Gnocchi-Gericht. Gnocchi sind keine Pasta, sondern eine Kartoffelspeise. Aber da sie ebenfalls aus der italienischen Küche stammen und auch ähnlich, mit verschiedenen Saucen, Pesto oder ähnlichen Zutaten, zubereitet wird, nehme ich sie hier ebenfalls in diese Woche der „Pasta“ auf.

Aber, mal ehrlich, Pasta kann man doch jeden Tag essen.

Fettuccine aglio, olio e peperoncino

Dies ist eines der besten Pasta-Gerichte, die ich kenne. Neben einer guten Spaghetti carbonara.

Dies ist ein Gericht für Gourmets, die gern scharf essen. Wenige, aber qualitativ hochwertige Produkte. Und das Gericht ist in 10 Minuten zubereitet.

Ich hatte ein Glas mit in Olivenöl eingelegtem, kleingehacktem Knoblauch und ebenfalls kleingehackten Peperoncini vorrätig. Also verwendete ich dies für eine gute, schnelle und vor allem

schmackhafte Zubereitung.

Ergänzt habe ich die Sauce mit dem Saft einer Limette für etwas Fruchtigkeit und Säure.

Ich nenne hier auch gern den Namen des Herstellers meiner bevorzugten Pasta, dies ist bei getrockneter Pasta nämlich Barilla. Dies ist die beste Pasta, die ich hier an meinem Wohnort bei einem Supermarkt in sehr großer Auswahl bekommen kann. Und sie mundet einfach vortrefflich und ist so lecker.

Zusätzlich gewürzt wird nur noch mit etwas frisch gemahlenem, grobem Salz.

Und garniert wird das Pasta-Gericht verständlicherweise mit frisch gehobeltem Parmesan für noch mehr Geschmack.

[amd-zlrecipe-recipe:177]

Fettuccine mit Gemüse

Eigentlich ein ein wenig ungewohntes Gericht, denn Pasta wird normalerweise selten mit einer Gemüse-Sauce zubereitet. Sieht man einmal von einem Pesto ab.

Aber hier hatte ich eigentlich von dem gefüllten Hähnchen, das ich vor einigen Tagen zubereitet habe, noch eine ganze Menge der Füllung übrig.

Also habe ich einfach Pasta zubereitet.

Und vorher das Gemüse mit dem Speck in Olivenöl angebraten.

Und mit Kreuzkümmel, süßem Paprika-Pulver, Salz und Pfeffer gewürzt. Schließlich mit einem sehr großen Schuss Chardonnay abgelöscht. Und die Weißwein-Sauce dann noch noch etwa 10 Minuten reduziert.

Herausgekommen ist ein wirklich sehr schmackhaftes Pasta-Gericht, wie ich es so eigentlich nicht erwartet hatte.

Garniert wird das Gericht noch mit etwas frisch gehobeltem Parmesan. Versteht sich.

[amd-zlrecipe-recipe:176]

Gefülltes Brathähnchen

Ich wollte eigentlich eine gefüllte Gans oder eine gefüllte Ente zubereiten. Diese bekommt man allerdings in den Sommermonaten nur sehr schlecht bei Discounter oder Supermarkt, es sind ja eher Winter-Gerichte.

Also habe ich einfach als Ersatz ein Brathähnchen verwendet.

Das Brathähnchen würze ich einfach mit der leckeren Marinade, mit der ich in der letzten Zeit des öfteren Geflügel oder Grill-Gut gewürzt habe. Einfach Olivenöl mit dunkler Soja-Sauce, Honig und Pul biber. Die Würzsauce ist sehr schmackhaft.

Ich fülle das Brathähnchen mit einem Gemüse und die Füllung fungiert zugleich als Beilage zu dem Brathähnchen. Für die Füllung verwende ich Kartoffel, Wurzel, Schalotte, Knoblauch,

Champignons und Speck. Ich verwende auch die Innereien, die dem tiefgefrorenen Brathähnchen beigefügt sind.

Die Füllmenge gelingt sehr knackig, und die Sauce, die sich bildet, ist sehr würzig, aromatisch und leicht scharf. Das Fleisch des Brathähnchens ist sehr saftig.

[amd-zlrecipe-recipe:175]

Altes WMF-Silberbesteck Friodur 90-teilig



Ich

veröffentliche in meinem Foodblog ja ab und an auch Beiträge, wenn ich ein neues Arbeitsgerät für meine Küche gekauft habe. Nun, da kann ich auch gern diesen Beitrag veröffentlichen und

auf ein altes Silber-Besteck hinweisen, das ich verkaufe. Schließlich handelt es sich somit auch um Arbeitsgeräte, die man ja zum Speisen benötigt.



Ich habe von meiner verstorbenen Tante ein etwa 50–60 Jahre altes Silberbesteck geerbt, mit einer 90er Silberauflage. Es hat eine schöne Patina, kann aber natürlich auch gereinigt werden und glänzt dann wieder schön silbern. Es ist 90-teilig. Es ist nicht ganz komplett, aber für eine 6-köpfige Familie oder für ein Essen mit Gästen ist alles komplett vorhanden.



Du kannst das Besteck käuflich erwerben. Ich biete es bei [ebay](#) zum Verkauf an. Dort ist auch noch genaueres zum Besteck aufgelistet und auch der genaue Bestand des Bestecks. Wenn Dir mein vorgeschlagener Preis zu hoch ist, schlage mir einfach einen Alternativpreis vor. Ich denke, wir werden uns schon einig.

Ananas-Tarte mit Chili

Ursprünglich geplant war ein Ananaskuchen mit Streusel. Diesen habe ich jetzt einfach abgewandelt und eine süße Tarte gebacken. Mit Ananasstückchen aus der Dose.

Und verfeinert und variiert habe die Tarte mit etwas Chili. Man kombiniert ja gern Süße mit Schärfe. Und auch zu Pfirsich oder Orange passt Chili gut. Also passt er auch gut zu den süßen Ananasstückchen.

Ich bereite eine normale Tarte zu, bei der ich aber den

geriebenen Käse weglassen. Und nur Eier und Sahne für den Eierstich verwende.

Als Boden bereite ich einen Hefeteig aus dem Grundrezept zu.

[amd-zlrecipe-recipe:174]

Rinder-Hüftsteak mit Eier-Käse-Kruste und Pommes frites

Jetzt habe ich noch ein Rinder-Hüftsteak übrig, das ich auch nochmals ein wenig variieren möchte.

Da es auch wieder ein kleines, aber dickes Hüftsteak ist, schneide ich es wieder quer ein, klappe es als Schmetterlingssteak auf und klopfe es ein wenig platt.

Dann bekommt das Hüftsteak beim Braten eine Kruste. Aus Eiern, geriebenem Gouda und für etwas Stabilität Semmelbrösel.

Bei dieser Zubereitungsart, um die dicke Paste durchzugaren, gelingt das Hüftsteak natürlich nur well done.

Dazu gibt es einfach ein wenig Pommes frites.

[amd-zlrecipe-recipe:173]

Rinder-Hüftsteak mit Speck, Tomate, Champignon und Knoblauchbutter und Kartoffel-Gemüse-Püree

Da hatte ich doch dieses Mal beim Einkaufen Pech. Ich wollte ein Rinder-Hüftsteak zubereiten und es etwas variieren, indem ich gebratene Tomatenscheiben und ein Spiegelei darauf geben wollte. Nur, es gab aufgrund des derzeitigen Lebensmittelskandals mit Eiern aus den Niederlanden keine Eier beim Discounter. Er hatte sie allesamt an den Lieferanten zurückgeschickt. Tja, also konnte ich keine Eier kaufen und somit auch kein Spiegelei zubereiten. Also musste ich nochmals variieren.

Ich entschloss mich daher, eine gebratene Speckscheibe auf das Hüftsteak zu geben. Dann einige gebratene Tomatenscheiben. Schließlich einen kleingeschnittenen, gebratenen, braunen Champignon. Und last but not least zwei Scheiben Knoblauchbutter.

Dazu gibt es ein einfaches Püree, das ich aus Kartoffeln und einem Gemüse wie Wurzel, Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch zubereite.

Das Hüftsteak brate ich auf jeder Seite etwa 2–3 Minuten an und bereite es somit medium zu. Es ist sehr zart und lecker.

Das Hüftsteak, das ich gekauft habe, ist recht klein, aber sehr dick. Also entschloss ich mich, es einmal quer aufzuschneiden, somit eine Art Schmetterlingssteak zuzubereiten und dieses anzubraten.

[amd-zlrecipe-recipe:172]