Hummer-Ravioli mit Fisch-Sauce

Als dritte Pasta der Pasta-Fabrik diesmal die mit Hummer gefüllten Ravioli.

Diesmal mit einer aus den Karkassen von Garnelen zubereiteten Fisch-Sauce.

Garniert mit etwas frischer, kleingeschnittener Petersilie.

[amd-zlrecipe-recipe:156]

Seelachs mit schwarzen Bandnudeln in Fisch-Sauce

Für die Fisch-Sauce verwende ich die Karkassen von Garnelen, die ich vor kurzem zubereitet, gepuhlt und gegessen habe.

Als Fisch ein einfaches Seelachs-Filet aus dem Atlantik.

Dazu passend schwarze, mit der Tinte von Tintenfischen gefärbte Bandnudeln.

[amd-zlrecipe-recipe:155]

Ravioli mit Champignons aglio e olio

Ich habe die zweite frische Pasta zubereitet, die ich bei der Pasta-Fabrik gekauft habe. Ravioli mit Tomaten-Ricotta-Füllung.

Dazu einige braune, in Scheiben geschnittene Champignons.

Sehr viel Knoblauch.

Etwas von dem frisch zubereiteten Gewürz-Öl mit Knoblauch und Chili-Schoten.

Und zum Garnieren frisch mit dem Käsehobel gehobelter Parmesan.

[amd-zlrecipe-recipe:154]

Krevetten mit schwarzen Bandnudeln in Lauchzwiebel-Weißwein-Sauce

Krevetten sind Nordseegarnelen und stammen aus der Nord- oder Ostsee.

Die Karkassen der Krevetten hebe ich nach dem Herauspuhlen des Garnelen-Fleisches auf, weil ich daraus eine Fisch-Sauce zubereite.

Als erste Pasta aus der Pasta-Fabrik verwende ich diesmal die schwarzen, mit der Tinte von Tintenfischen gefärbten Bandnudeln, die geschmacklich sehr gut zu den Krevetten passen.

Als Sauce für die Pasta bereite ich eine kleine Sauce separat aus Lauchzwiebeln und Weißwein zu.

[amd-zlrecipe-recipe:153]

Gewürz-Öl

Es war mal wieder an der Zeit. Der Vorrat an Gewürz-Öl in meiner Öl-Karaffe war aufgebraucht.

Also habe ich wieder neues Gewürz-Öl hergestellt.

Frische Kräuter wie Rosmarin, Thymian, Salbei oder Oregano hatte ich nicht vorrätig. Es ist doch eigentlich egal. Aber ich höre nicht auf diejenigen Leute, die sagen, es müssen unbedingt frische Kräuter in ein Gewürz-Öl.

Also habe ich als Gewürze nur einige Chili-Schoten und Knoblauchzehen verwendet.

Das ergibt ein aromatisches und etwas scharfes Gewürz-Öl.

Als Öl verwende ich ein gutes, spanisches Olivenöl.

[amd-zlrecipe-recipe:152]

Gebackener, marinierter Hähnchenschenkel mit Wurzeln

Ich brate den Hähnchenschenkel diesmal nicht in der Pfanne in Öl an, sondern backe ihn eine halbe Stunde im Backofen.

Für Würze verwende ich eine spezielle Marinade, die ich schon des öfteren zubereitet und verwendet habe und die sehr schmackhaft ist. Gerade für Fleisch, das man im Backofen zubereitet oder grillt.

Die Marinade bilde ich aus Olivenöl, dunkler Soja-Sauce, Honig und Pul biber.

Olivenöl für Fett, Soja-Sauche für Würze, Honig für Süße und Pul biber für Schärfe.

Dazu gibt es als Beilage einfach kleine Wurzeln, die ich in kochendem Wasser gare und nur salze.

[amd-zlrecipe-recipe:151]

Keine Rezepte

Ich habe mich jetzt entschieden, für diverse Gerichte keine Rezepte mehr zu veröffentlichen. Einfach, weil davon schon einige im Foodblog veröffentlicht sind. Es ist doch eigentlich egal. Aber ich höre nicht auf diejenigen Leute, die sagen, es

müsse zu allem ein Rezept veröffentlicht werden.

So gibt es von der Zubereitung von Gemüsefond ein Grundrezept und bestimmt 5–6 weitere Zubereitungen.

Auch die Zubereitung von diversen Steaks – unabhängig, ob rare, medium oder well done zubereitet – ist im Foodblog schon sehr oft zu finden.

Da die Zutaten weitestgehend immer die gleichen sind und auch die Zubereitung nicht sehr stark differiert, werde ich von diesen Gerichten im Foodblog nichts mehr veröffentlichen.

Vermutlich werden dann die Zubereitung von Fleischfond und Bratenfond demnächst auch darunter fallen.

Ausnahmen mache ich, wenn ich etwas Ungewohntes in diesem Zusammenhang zubereite, so z.B. einen Fischfond oder ein großes T-Bone-Steak. Diese Rezepte werde ich wieder hier veröffentlichen.

Frische Pasta

Was gibt es schmackhafteres, als frische Pasta zuzubereiten und diese in diversen frisch zubereiteten Gerichten zu servieren? Nun, ich hatte mir vor einiger Zeit gedacht, einige frische Pasta-Sorten zuzubereiten. Bandnudeln, Tortelloni oder Ravioli. Die gefüllte Pasta mit einer Lachsfüllung oder einer

Pilzfüllung. Aber frische Pasta zuzubereiten ist immer sehr aufwändig und braucht sehe viel Zeit. Zuerst muss man den Nudelteig zubereiten. Dann die Füllung. Schließlich die Pasta füllen und sie kurz garen. Dann entweder portionsweise einfrieren, oder es benötigt dann nochmals Zeit, ein entsprechendes Gericht mit einer Sugo, mit Fleisch oder Fisch zuzubereiten.

Mit Hummer

Ja, es gibt tatsächlich noch etwas besseres, als frische Pasta selbst zuzubereiten. Denn wenn man nicht einmal einen Kilometer vom Wohnort entfernt eine Firma einer italienische Familie hat, die frische, italienische Pasta u.a. für die Gastronomie zubereitet, kauft man die frische Pasta eben dort als Endkunde. Und bereitet sie entweder in einem entsprechenden Gericht zu oder friert sie portionsweise ein.

Mit Tomate-Ricotta

Die Firma „La Pastaia“, ein seit 30 Jahren bestehendes Familienunternehmen der Familie Trillo, stellt frische Pasta in den unterschiedlichsten Sorten her. Und dazu passendes Sugo. Sie bereitet Schnittnudeln zu, kurze Nudeln, Teigplatten, Gnocchi, gefüllte Gnocchi und gefüllte Pasta, also Tortellini und Ravioli. Und beliefert damit Großhändler im Raum Hamburg, die die Gastronomie damit beliefern. Dann Catering-/Event-Unternehmen, Kreuzfahrtschiffe und

Feinkosthändler. Außderdem beliefert sie ein Einkaufszentrum in Hamburg, wo diese Pasta- und Sugo-Sorten dem Endkunden zum Verkauf angeboten werden.

Gnocchi

Als ich heute dort vorbeifuhr, empfing mich ein netter Italienier, Giovanni, und bot mir als Endkunde diverse frische Pasta an, die er in seinem Kühlhaus vorrätig hatte. Frische Pasta ist ein wenig teurer als getrocknete Pasta von Supermarkt oder Discounter. Aber für frische Pasta gebe ich das Geld gerne aus. Ich entschied mich für Tagliatelle mit Sepia, also schwarz gefärbt. Dann normale Gnocchi. Schließlich noch Gnocchi mit Tomate-Ricotta-Füllung. Und bei der Ravioli gab ich etwas mehr Geld aus und wählte die Ravioli mit Hummer-Füllung.

Mit Sepia

Die frische Pasta kostet für ein Kilo zwischen 6,– und 12,– €. Ich bezahlte für die vier Pasta-Sorten für jeweils 500 g umgerechnet etwa 4,40 €. Und Giovanni bot mir sogar noch einen speziellen Service an. Wenn ich das nächste Mal frische Pasta kaufen wolle, solle ich ein paar Tage vorher anrufen und ihm sagen, welche Pasta ich kaufen wolle. Er bereitet mir dann die Pasta-Sorten entsprechend zu und ich kann alles zusammen einige Tage später abholen. Na, wenn das kein Service ist. Das Angebot werde ich demnächst gerne annehmen. Jetzt friere ich erst einmal einen Teil der frischen Pasta ein. Eine Pasta-

Sorte bereite ich gleich in einer entsprechenden Zubereitung zu. Guten Appetit!

© *Fotos: lapastaia.de*

Spargel-Kohlrabi-Tarte

Ich hatte ein Pfund Spargel vorrätig. Also kam ich auf die Idee, eine Tarte mit dem Spargel zuzubereiten.

Zudem hatte ich auch noch einen Kohlrabi vorrätig, der auch gut zu der Tarte passt. Denn beides sind weiße Gemüsesorten.

Gewürzt wird einfach mit etwas getrocknetem Dill.

[amd-zlrecipe-recipe:149]

Irish Beefsteak mit Champignon-Gemüse

Irisches Beefsteak hatte ich noch nicht gegessen. Ich war auch etwas verwundert. Denn es sieht sehr zart aus und hat keinerlei Fettmarmorierung. Wobei man ja sagt, dass eine schöne Fettmarmorierung für Steaks gut und notwendig ist. Denn Fett ist ein Geschmacksträger. Und er macht das Steak saftig.

Also war ich gespannt, ob das Steak nicht zu trocken werden würde. Ich habe dem Steak auf jeder Seite jeweils 2 Minuten

gegeben und es medium gegart. Aber ich war erstaunt, das Steak war sehr saftig und zart.

Dazu gibt es einfach ein kleines Gemüse aus braunen Champignons. Ich würze die Champignons mit getrocknetem Majoran, Oregano und Thymian.

[amd-zlrecipe-recipe:150]

Der 1.000. Kommentar

Nachdem ich nun vor einige Monaten das 1.000. Rezept in meinem Foodblog feierte – und die Anzahl der Rezepte nun auf über 1.400 angewachsen ist –, feiere ich nun den 1.000. Kommentar.

Dies ist natürlich Euch, meinen verehrten Leser, zu verdanken, dass Ihr in den letzten knapp 5 Jahren, in denen ich nun mein Foodblog schon betreibe, so zahlreich meine Beiträge und Rezepte kommentiert habt. Dafür danke ich Euch natürlich herzlich. Macht weiter so! Ihr füllt das Foodblog mit Leben.

Berner Würstchen

Leckere Würstchen

Kein Kommentar. Drei Würstchen mit Käse und Schinken. Einfach auf allen Seiten jeweils etwa 2 Minuten kross anbraten. Servieren. Guten Appetit!

Gemüsefond

Heller Fond

Gemüsefond habe ich ja schon des öfteren zubereitet. Es dürfte den meisten bekannt sein, wie man ihn zubereitet. Ich verweise einfach auf das Grundrezept zur Zubereitung von Gemüsefond und fasse die Zubereitung einfach nur kurz zusammen.

Für etwa 2 l Gemüsefond 2 kg Suppengemüse (Sellerie, Wurzeln, Lauch) und Schalotten, Knoblauchzehen und Lauchzwiebel – ungeputzt und ungeschält – in grobe Stücke zerteilen. Öl in einem Bräter erhitzen und Gemüse darin kräftig anbraten, es sollen sich Röststoffe auf dem Bräterboden bilden. Mit Wein und/oder Wasser ablöschen und Bräter bis zum oberen Rand mit Wasser auffüllen. Ganze Gewürze (Pfefferkörner, Senfsaat, Sternanis, Kardamom, Wacholderbeeren, Pimentkörner, Gewürznelken) und Kräuter (Petersilie) hinzugeben. 4 Stunden zugedeckt bei geringer Temperatur köcheln lassen. Gemüse, Kräuter und Gewürze mit dem Schaumlöffel herausheben. Filtern und eventuell klären. Portionsweise abfüllen und einfrieren.

Zubereitung:

Grundrezept

Mein Rat: Bei diesem Gemüsefond ist die Zubereitung etwas

besonders, weil ich das angebratene Gemüse mit einer Flasche Sauvignon ablösche, um dem Fond etwas Fruchtigkeit zu geben.

Noch ein Rat: Man kann noch diverse andere frische Kräuter im Ganzen hinzugeben, wie Oregano, Majoran, Thymian oder Rosmarin.

Ein letzter Rat: Fond wird nicht gewürzt oder gesalzen. Er wird erst gewürzt oder gesalzen bei einer weiteren Verwendung für die Zubereitung von Suppen, Eintöpfen oder Saucen.

Pferdefleisch-Gerichte

Herrlicher Pferdebraten
So richtig war ja die letzte Woche nicht unbedingt eine „Woche der Innereien“. Ich habe nur einige Innereien-Gerichte zubereitet. Andere Gerichte kamen dann dazwischen.

Nun war ich endlich einmal wieder beim Pferdeschlachter und habe schönes Pferdefleisch eingekauft. Die kommende Woche wird

es daher einige Pferdefleisch-Gerichte geben. Beginnen werde ich vermutlich mit einem Pferde-Gulasch in Rotwein-Sauce.

Die Ausbeute meines Einkaufs:

- 2 Pferde-Rumpsteaks (à etwa 200 g)
- 500 g Pferde-Gulasch
- 500 g Pferde-Braten

Lecker! Ich freue mich schon auf die Gerichte.

Schweinehirn in Weißwein-Sauce mit Linguine

Schweinehirn sollte vor der eigentlichen Zubereitung immer schon etwas vorgegart sein. Dazu gibt man es in siedenden Gemüsefond und lässt es etwa 10 Minuten ziehen. Es wird dadurch etwas fester und bekommt eine bessere Konsistenz. Im rohen Zustand ist es ja eher weich und wässerig.

Ich zerkleinere das Schweinehirn nach dem Blanchieren in grobe Stücke und brate es mit Schalotte und Knoblauch in Butter an. Abgelöscht wird mit einem trockenen Weißwein, für den ich dieses Mal einen Sauvignon wähle, damit man etwas Fruchtigkeit in die Sauce bekommt.

Gewürzt wird nur mit Salz und natürlich – zur Farbe des Hirns und der Sauce passend – mit weißem Pfeffer.

Auch der gehobelte Parmesan vor dem Servieren passt natürlich farblich sehr gut zu dem Gericht.

Das Schweinehirn schmeckt sehr zart und fein.

Als Beilage wähle ich Linguine.

So, wie ich mit diesem Gericht etwas Neues kreiere, macht dies auch ein Küchenduett auf ihrer eigenen Website Kochduett. Hier haben sich zwei Kochprofis gefunden und erfinden traditionelle Gerichte neu oder verfeinern eben schon bekannte und bestehende Rezepte. Die Zubereitung der Gerichte wird in Text, Bild und Film gezeigt. Wenn man eine professionelle Küche mit einem kleinen Filmstudio hat, dann kann man natürlich die Zubereitung von Gerichten sehr schön und ansprechend zeigen. Schaut mal rein auf die Website, es ist interessant, welche Neuerungen klassische Gerichte noch zusätzlich verfeinern und ihnen einen gewissen Kick geben.

[amd-zlrecipe-recipe:147]

SalaRico-Salat in Soja-Sauce mit Reis

Asiatisches und veganes Gericht

Da hatte ich doch einmal wieder die richtige Vermutung, als ich diesen Salat beim Discounter mitnahm. Ich hatte diesen Salat noch nie zuvor gesehen, geschweige denn gekauft oder zubereitet. Aber der Name des Salats trägt eine Registered-Marke. So lag die Vermutung nahe, dass hier ein Unternehmen einen neue Salat gezüchtet oder gekreuzt hatte und sich den Namen für den Salat als Registered-Marke hatte registrieren lassen.

Und tatsächlich, SalaRico ist eine Kreuzung aus Eisbergsalat und Römersalat. Und er vereint somit auf gelunge Art und Weise die Vorzüge beider Salate. Die knackigen Herzblätter erinnern an Eisbergsalat und der aromatische Geschmack und die schlanke, aufrechte Kopfform an Römersalat. SalaRico ist somit super-knackig und aromatisch im Geschmack.

Allerdings hätte man bei der Wahl des Namens doch ein wenig kreativer und phantasievoller sein können. Und muss da unbedingt eine Registered-Marke an den Salatnamen? Andere Salate tragen dies ja schließlich auch nicht.

Anyway, ich dachte sofort daran, ein von mir sehr gern

gegessenes Gericht mit dieser neuen Salatzüchtung zuzubereiten. Normalerweise verwende ich dafür Chinakohl. Aber eben auch ein Eisbergsalat oder sogar ein Kopfsalat bieten sich dafür an. Warum also nicht dieser neue SalaRico-Salat?

Das Gericht ist asiatisch und vegan. Und benötigt gerade einmal fünf Zutaten. Und es ist in 10 Minuten fertig. Allerdings merke ich bei solchen gesunden vegetarischen oder veganen Gerichten immer wieder deutlich, warum ich Fleischesser bin und Fleisch oder Innereien doch häufig bei mir auf den Teller müssen. Denn nachdem ich dieses gesunde Gericht abends gegesssen hatte, lag ich einige Stunden später im Bett, hatte das Gefühl eines leeren Magens und den Eindruck, ich habe eigentlich nichts Anständiges zu mir genommen.

Kochen, und gerade das Kreieren von neuen Gerichten, ist ja für viele Hobbyköche eine sehr geschätzte und gern getätigte Freizeitgestaltung. Ich mache dies ja auch sehr gern, betreibe auch aus diesem Grund seit 5 Jahren mein Foodblog und koche eben einfach sehr gern, weil es Spaß macht. Vor kurzem bin ich jedoch über das Internet auf eine weitere Freizeitbeschäftigung gestoßen. Ich betreibe aktiv keinen Sport, dagegen passiv sehr gern und schaue sehr gern Fussball wie Bundesliga oder Länderspiele. Sportwetten habe ich bisher noch nicht getätigt, bin aber vor kurzem auf den Anbieter NetBet Casino gestoßen. Dies ist ein deutscher Online-Casino-Anbieter. Er bietet auf seiner Website Online-Casino, Sportwetten, Lotto oder einfache Online-Spiele an. Zum Casinospielen traue ich mich noch nicht so recht. Aber ich habe einfach einmal ein wenig Geld auf ein Fussballspiel gesetzt und auf einen Gewinn gehofft. Leider habe ich falsch getippt und das Geld war verloren. Schade. Aber Spaß gemacht hat es dennoch. Schaut euch die Website doch einmal an. Vielleicht findet Ihr dort auch eine weitere zusätzliche, schöne Freizeitgestaltung.

[amd-zlrecipe-recipe:148]