Somikon Standfestes Mini-Stativ mit flexiblem 3-Wege-Kopf

Stabiles Tischstativ

Kein direktes Arbeitsgerät für die Küche zum Kochen. Aber ein Arbeitsgerät für das Fotografieren meiner Foodfotos für das Foodblog.

Mein bisheriges Tischstativ verwende ich seit einiger Zeit für meine kleine Digitalkamera zum Drehen meiner Rezept-Videos. Für das Fotografieren meiner Foodfotos musste ich mir daher mit einer Kartonbox und einem Säckchen mit Erbsen behelfen.

Nun habe ich ein zweites Tischstativ für meine DSLR-Kamera für das Fotografieren meiner Foodfotos. Somit zieren zwei Tischstative meine Küche. Lade ich jemanden zum Kaffeeetrinken

ein, muss ich in der Küche immer erst aufräumen und Platz schaffen.

© *Foto: amazon.de*

Gebratener Pansen mit Gobbetti in Senf-Sauce

Ich liebe in Butter kross gebratenen Pansen. Er schmeckt so lecker!

Pansen muss natürlich vorbereitet werden, indem man ihn etwa 4 Stunden in Gemüsefond gart. Dann abkühlen lassen, kleinschneiden und in Butter anbraten. Lecker!

Dazu gibt es als Beilage Gobbetti.

Ich bereite für die Pasta separat einen Senf-Sauce zu.

[amd-zlrecipe-recipe:146]

Hirn-Suppe

Hier bereite ich eine Hirn-Suppe zu. Da es immer noch etliche Bedenken gibt, wegen BSE ein Rinder-Hirn zuzubereiten, verwendet man eben einfach ein Kalbs-Hirn. Oder wie in diesem Fall, ein Schweine-Hirn.

Hirn muss für bestimmte Hirn-Gerichte etwas vorbereitet werden. Normalerweise bereitet man es im Ganzen vor und blanchiert es etwa 15 Minuten in nur noch siedendem Gemüsefond. Da ich das Schweinehirn ja in Fleischfond für eine Suppe zubereite, ist dies jedoch nicht notwendig.

Da die einzige Zutat in dieser Suppe „Fleisch“ ist, also eine Innereie, verwende ich für die Suppe einen kräftigen Fleischfond.

Das Hirn in der Suppe schmeckt einfach köstlich.

Dazu passt eine frische Schrippe oder etwas Baguette.

[amd-zlrecipe-recipe:145]

Schnitzel mit Spargel

Einfaches Gericht. Zutaten sind Schnitzel und Spargel.

Auf die Spargel gebe ich nur Butter.

Das Gericht ist schnell zubereitet, in nicht einmal 10 Minuten ist es fertig, und ist sehr lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:144]

Pansen-Spargel-Gulasch mit Rosinen und Penne Rigate

Die Innereien-Woche hat sich nun doch um eine Woche verschoben. Mein Online-Metzger hat nicht immer Bullenhoden vorrätig. Und auch sein Lieferant kann dies nicht immer sofort liefern. Denn schließlich braucht es dafür einen ganzen Bullen.

Als erstes Innereien-Gericht bereite ich Gulasch mit Pansen und Spargel zu, dazu Pasta. Dieses Gericht war so eigentlich nicht geplant, ich bin eher zufällig darauf gekommen.

Pansen muss man für die weitere Zubereitung erst vorbereiten. Voraussetzung ist natürlich, dass man vom Schlachter weißen, also gereinigten Pansen bekommt. Dann muss der Pansen in Gemüsefond etwa 3–4 Stunden köcheln, um gegart zu sein.

Dies habe ich mit dem mir gelieferten Pansen getan. Ich habe ihn dann mit dem Schaumlöffel herausgehoben, auf einen Teller gegeben und abkühlen lassen. Nach dieser langen Garzeit ist der Pansen leicht faserig. Und als ich ihn so betrachtete, erinnerte er mich an gegartes, faseriges Rinder-Gulasch. Und ich dachte mir, wieso nicht von der Hälfte des vorgegarten Pansen ein schönes Gulasch zubereiten. In kleine Stücke geschnitten. Dazu passte dann noch, dass ich noch Spargel vorrätig hatte, der verbraucht werden musste. Das passte dann zum Gulasch.

Und zusätzlich habe ich etwas Rosinen in das Gulasch gegeben. Die Rosinen sorgen für eine leichte Süße im Gulasch.

Die Sauce bilde ich allein aus dem stark verkochten und reduzierten Gemüsefond, den man nicht weiter würzen muss. Der reduzierte Fond ist so würzig, dass ich zum einen noch etwas Sahne zum Binden und Abmildern hinzugebe. Und zusätzlich kann man die Sauce auch noch mit etwas Kochwasser der Pasta

verlängern.

Das Gericht ist somit selbst kreiert und schmeckt wirklich lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:143]

Brotsuppe

Dieses Rezept stammt aus den Zeiten unserer Großeltern und deren Vorfahren davor, als man noch übergebliebene Reste nicht einfach wegwarf, sondern wirklich fast alles verwertete und aus den Zutaten noch Gerichte zubereitete.

Es ist ein einfaches Gericht, mit wenigen Zutaten, aber sehr schmackhaft. Brot, Zwiebel, Gemüsefond und gut gewürzt. Und die Suppe schmeckt wirklich gut.

[amd-zlrecipe-recipe:142]

Clatronic 283023 KSW 3306 Kaffeemühle

Formschöne Kaffeemühle

Ein weiteres, neues Arbeitsgerät. Eine Kaffeemühle, um frische Kaffeebohnen zu mahlen. Und daraus dann frischen Kaffee zuzubereiten. Meine alte Kaffeemühle war defekt. Zu lange gemahlen, zu sehr erhitzt und dann ist irgend etwas in der Elektronik durchgeschmort. Also musste eine neue Kaffeemühle her. Die Kaffeemaschine hat eine Leistung von 120 W und besitzt Edelstahlmesser zum Mahlen der Kaffeebohnen.

Ich freue mich jetzt schon auf den ersten, wieder aus frisch gemahlenen Kaffeebohnen frisch zubereiteten Kaffe. Ausfrisch gemahlenen Bohnen zubereitet schmeckt er einfach besser.

Mein Rat: Diese Kaffeemühle ist auch als Gewürzmühle geignet, so dass man mit ihr also auch ganze Gewürze mahlen kann.

©Foto: amazon.de

Bevor die Innereien kommen, zuerst noch …

… ein Rumpsteak vom Jungbullen. Rare zubereitet.

Dazu einfach ein wenig gebratenes Gemüse.

Das Rumpsteak würze ich mit Steakpfeffer. Und gebe sowohl auf das Rumpsteak als auch auf das Gemüse etwas Kräuterbutter.

Vor dem Fotografieren der Foodfotos habe ich jedoch vergessen, das Rumpsteak mit Steakpfeffer zu würzen.

[amd-zlrecipe-recipe:141]

Zwei neue Pastateller

Schöner Pastateller

Es sind ja im Grund keine „Arbeitsgeräte“, aber ich zähle sie hier einmal dennoch dazu, da sie mein Geschirr erweitern.

Zwei schöne Pastateller „Medaillon Pastateller Weiss“, passenderweise aus der Geschirr-Serie „Thomas“ von Rosenthal.

Das Besondere an diesen Pastatellern ist, dass sie einen Durchmesser von 28 cm haben. Und somit in meine Mikrowelle passen.

Meine bisherigen Pastateller haben einen Durchmesser von 30 cm und passen nicht in meine Mikrowelle. Ich benutze die Mikrowelle ja nicht so besonders oft. Aber wenn ich ein Pastagericht zubereite, es in einem Pastateller anrichte und dann schöne Foodfotos davon mache, kann dies schon einmal ein wenig länger dauern. Und mittlerweile ist dann das Pastagericht kalt. Und in meinen bisherigen Pastatellern konnte ich das Gericht in der Mikrowelle nicht erhitzen, sondern ich musste das Gericht erst auf einen anderen Teller umschichten.

Nun, das gehört nun der Vergangenheit an. Denn, wie gesagt, die beiden neuen Pastateller passen in die Mikrowelle.

©*Foto: amazon.de*

Koreanisches Essen vom Liefer-Service

Nun hat es der Kontostand auf meinem Bankkonto wieder einmal seit 4 Jahren ermöglicht, dass ich ein Essen bei einem Lieferservice bestellt habe. Nicht, dass das Guthaben auf meinem Bankkonto die letzten 4 Jahre immer so niedrig gewesen ist, dass ich kein Geld für eine Bestellung gehabt hätte. Nein, dafür gibt es einen anderen Grund. Ich betreibe seit 5 Jahren mein Foodblog, und da ich deswegen fast immer ein möglichst selbst kreiertes Gericht frisch zubereite und dann das Rezept mit Foodfotos veeöffentliche, hat es sich eben seit fast 4 Jahren so ergeben, dass ich nichts mehr beim Lieferservice bestellt habe. Oder ich könnte auch schreiben, bestellen musste. Und ich konnte auf die Bestellung beim Lieferservice verzichten, denn dort wird ja bei der

Zubereitung meistens mit Convenience-Produkten gearbeitet, und, wenn ich ehrlich bin, die bestellten Gerichte schmecken immer gleich.

Da ich nun endlich einmal wieder ein Gericht beim Lieferservice bestelle, um auszuprobieren, wie das Essen schmeckt, habe ich auf den gängigen Lieferservice-Websites von Lieferando, Lieferheld, Deliveroo & Konsorten einmal nachgeschaut. Wenn ich schon bei einem Lieferservice bestelle und das Geld dafür ausgebe, dann sollte es dieses Mal auch einige original koreanische Speisen sein, wie Bulgogi, Kimchi-Suppe und Kimchi.

Früher hatte ich bestimmt von 10 Lieferservices die entsprechenden Speisekarten zuhause, wusste, welche Gerichte und Spezialitäten ich bei welchem Lieferservice bekomme und wo ich eben bestellen musste. Nun, diese Speisekarten sind schon vor langer Zeit in den Papiermüll gewandert und gehören der Vergangenheit an. So muss ich dieses Mal eben lange suchen, bis ich auf den Anbieter stoße, der die gewünschten Speisen hat. Soll ich das nun als positiv werten oder nicht?

Nun, ich habe tatsächlich 45 Minuten gebraucht, um einen Lieferservice zu finden, der diese anbietet. Es gibt ja eine ganze Menge an asiatischen Lieferservices, die die üblichen, gängigen Speisen anbieten. Wie z.B. japanisches Maki, Sashimi oder Sushi. Dann die üblichen chinesischen Gerichte wie Rind, Schwein, Huhn oder Ente mit Gemüse, Rind, Schwein, Huhn oder Ente mit … usw. Aber keine koreanische Spezialitäten.

Der Lieferservice, den ich dann fand, nennt sich auch passenderweise „Kim Chi“ – Koreanische Spezialitäten und bietet tatsächlich eine ganze Menge an koreanischen Speisen. Aber merkwürdigerweise strotzen die meisten dieser Speisen, obwohl man doch bei dem Zusatz „Koreanische Spezialitäten“ erwarten könnte, dass diese Spezialitäten auch wirklich alle frisch und selbst zubereitet sind, vor Zusatzstoffen, die bei den Speisen kenntlich gemacht sind. So enthält Kimchi, also

eingelegter Chinakohl, tatsächlich 16 Zusatzstoffe und wird in dieser Weise angeboten:

Kim Chi Salat (scharf) A,B,C,H,I,M,N,S,1,5,6,7,8,10,11,12

Das verwundert mich doch nun sehr. Ich habe vor Jahren einmal selbst Kimchi zubereitet. Man benötigt dazu eigentlich nur Chinakohl und weißen Rettich, ein besonderes koreanisches, scharfes Paprikapulver und Salz und kann damit ohne weitere Zutaten ein sehr leckeres Kimchi zubereiten, das eben einfach nur etwas an Zeit benötigt, bis die Zutaten anfangen zu gären und man den typischen sauren, scharfen Geschmack erhält. Aber 16 Zusatzstoffe? Also eindeutig Convenience, fertig zubereitet eingekauft und keine frischen und selbst zubereitete Speisen.

Auch sind die Speisen bei diesem Lieferservice nicht gerade preiswert. 17,– € für ein Bulgogi mit Rindfleisch ist doch schon recht teuer, und 3,50 € für Kimchi und 4,50 € für eine Kimchi-Suppe ist auch schon recht heftig.Aber da es sich um koreanische Spezialitäten handelt und es schon allein schwierig genug war, überhaupt einen Lieferservice zu finden, der diese Speisen zubereitet und liefert, bin ich ausnahmsweise einmal bereit, diese Preise zu zahlen.

Und ja, die Speisen der anderen asiatischen Lieferservices strotzen auch nur so vor Zusatzstoffen, die ja bei den Speisen ausgewiesen sein müssen.

Kimchi ist wohl die kannteste koreanische Speise. Es handelt sich jedoch nur um eine Beilage, die aus Chinakohl und Rettich zubereitet wird, die vergoren werden. Kimchi wird in Korea zu allen Hauptspeisen gereicht und ist eine unverzichtbare Beilage der koreanischen Küche. Es hat einen leicht scharf-säuerlichen Geschmack und ist sehr lecker. Und es wird dazu verwendet, auch eine Suppe zuzubereiten, die durch das verwendete Kimchi auch eine scharfe und säuerliche Note erhält.

Bulgogi kann mit Rind-, Schweine- oder Hähnchenfleisch

zubereitet werden.Das Besondere daran ist jedoch eigentlich die Zubereitung. Bulgogi wird nämlich normalerweise am Tisch in einer besonderen Marinade auf einem Grill angebraten. Deswegen hat Bulgogi auch den Beinamen „koreanischer Feuertopf“. Bulgogi ist ein Festtags-Essen in Korea und somit eine Spezialität. Es schmeckt aufgrund der verwendeten Marinade einfach köstlich.

Aber, ich habe diesen Blogbeitrag vor dem geplanten Bestellen der Speisen beim Lieferservice geschrieben, nach reiflichem Überlegen nehme ich doch davon Abstand, die Speisen zu bestellen. 16 Zusatzstoffe bei einer Beilage wie Kimchi, das normalerweise mit wenigen Zutaten frisch zubereitet werden kann, möchte ich mir dann doch nicht zumuten. Ich drehe den Spieß um. Und gehe in die Offensive und zum Angriff über. Und werde vom Opfer zum Täter. Ich veröffentliche hier ein Rezept zur Zubereitung von frischem Kimchi. That’s it!

Mein Rat: Das Rezept für Kimchi kann man alternativ auch nur mit Rettich oder anderen Kohlsorten zubereiten.

[amd-zlrecipe-recipe:140]

© *Fotos: pixabay.com*

Pfannengericht

Ich hatte eine kleine Apfel-Zwiebel-Leberwurst übrig, die ich nicht einfach auf einigen Scheiben Brot essen wollte.

Also entschied ich mich dazu, sie in der Pfanne anzubraten und

ein leckeres Pfannengericht zuzubereiten.

Als weitere Zutaten verwende ich Kartoffeln, Schalotte, Lauchzwiebel, Knoblauch, Speck und Eier. Ich würze nur mit einigen Teelöffeln schwarzer Bohnen-Sauce.

Das Pfannengericht auf keinen Fall würzen. Speck und Bohnen-Sauce bringen genügend Würze mit.

Mein Rat: Ein Pfannengericht isst man, wie es der Name schon sagt, direkt aus der Pfanne.

[amd-zlrecipe-recipe:139]

Kohlrabi-Kuchen

Eine Variation eines normalen Rührkuchens, in den ich nur für eine Hälfte des Mehls 250 g fein geriebenen Kohlrabi hinzugebe.

Ich habe zur Zeit irgendwie kein großes Glück beim Zubereiten von Rührkuchen. Obwohl ich den Kuchen nach dem Backen absichtlich 1–2 Stunden gut habe abkühlen lassen und die Backform natürlich gut eingefettet war, blieb doch beim Stürzen des Kuchens auf ein Kuchengitter vom äußeren Kuchen eine kleine Schicht an der Backform hängen.

Der Kuchen bekommt noch eine schöne, dicke Schokoladenglasur für mehr Geschmack.

Mein Rat: Gemüsekuchen sollte man relativ schnell aufessen und nicht allzu lange stehen lassen. Aufgrund des verwendeten

Gemüses und damit der Feuchtigkeit des Kuchens fängt der Kuchen relativ schnell an zu schimmeln.

[amd-zlrecipe-recipe:138]

Spargelsuppe mit Ei-Einlage

Ich hatte wieder einmal von der Zubereitung von Spargel Spargelschalen und -enden übrig und habe einfach eine Spargelsuppe daraus zubereitet.

Da die Suppe nur wenig Geschmack hat, wenn man den Spargelabfall nur in Wasser auskocht und die Suppe dann würzt, koche ich den Spargelabfall in Gemüsefond aus. Alternativ kann man auch gern einen halben Gemüse-Brühwürfel dafür verwenden.

Mein Rat: Wenn man eine Spargel-Cremesuppe zubereiten will, lässt man die Suppe abkühlen. Sie darf auf keinen Fall mehr kochen und sollte um einiges abgekühlt sein. Dann gibt man ein Eigelb hinzu, mit dem man die Suppe legiert, verrührt dieses und bereitet damit eine Cremesuppe zu. Dann sofort in den Suppenteller geben und servieren.

[amd-zlrecipe-recipe:137]

Erneut „Woche der Innereien“

Kommende Woche ist wieder einmal eine „Woche der Innereien“.

Ich habe bei meiner Lieblings-Online-Schlachterei Böbel wieder einmal eine Bestellung getätigt.

Es wird Gerichte mit Herz, Lunge, Leber, Niere, Pansen, Hirn und Hoden geben.

Ich freue mich schon sehr darauf. Ich freue mich auch darauf, die ersten Videos bei der Zubereitung von Innereien zu drehen und hoffentlich einem breiteren Publikum zugänglich zu machen – auch auf YouTube und Vimeo.

Und ich freue mich schon jetzt auf ein Pasta-Gericht mit in Butter gebratenem Pansen. Dafür lasse ich jedes Steak stehen.

Fotos ©: Schlachterei Böbel

Spargel-Kartoffel-Auflauf

https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2017/06/video07062017_1-1.mp4
Diesmal bereite ich eine Kreation eines Spargel-Gerichts zu.

Ich hatte mir überlegt, dass man abseits der üblichen Zubereitung von Spargel diesen einmal als Auflauf zubereiten kann.

Dazu wähle ich als weitere Hauptzutat Kartoffeln.

Ich gebe einen selbst zubereiteten Gemüsefond darüber.

Und natürlich bekommt der Auflauf eine große Menge an geriebenem Gouda zum Überbacken.

Der Auflauf ist sehr schmackhaft.

Mein Rat: Es bietet sich auch noch eine andere Variante eines Spargel-Gerichts an. Man sollte Spargel auch einmal als Eintopf mit Kartoffeln und diversen anderen Gemüsesorten zubereiten. Das ist sicherlich auch sehr schmackhaft.
[amd-zlrecipe-recipe:135]

Spargel-Schinken-Frikadellen

Wie bereitet man Spargel normalerweise zu? Geschält und in Salzwasser gekocht.

Serviert wird er mit einer – hoffentlich selbst zubereiteten – Sauce Hollandaise oder Mayonnaise.

Dazu gibt es einige Scheiben Braten, ein Schnitzel oder

Hähnchenbrust. Oder gekochten Schinken oder Salzkartoffeln.

Das ist mir zu eintönig. Deswegen fiel mir dieses Rezept mit Frikadellen ein.

Ich gare den Spargel und zerkleinere ihn in einer Küchenmaschine. Dann gebe ich Schinkenwürfel dazu. Eier für Bindung und etwas Semmelbrösel für weitere Festigkeit, da ja Spargel ein recht wässriges Gemüse ist.

Daraus forme ich mit der Hand Frikadellen und brate sie in einer Pfanne mit Deckel in Butter an.

Ich hatte zunächst überlegt und dies im Video auch so gezeigt, dazu eine kleine Schale mit Austern-Sauce zum Dippen zu reichen. Aber ich stellte fest, dass dies nicht notwendig ist. Die Frikadellen sind aufgrund des verwendeten Schinkens würzig genug, sie benötigen keine zusätzliche würzige Sauce.

Dies ist ja zunächst erst eine neue Kreation. Sie ist aber noch verbesserungsfähig. Beim nächsten Mal sollte ich mehr Spargel – eventuell ein ganzes Pfund – verwenden und den in der Küchenmaschine zerkleinerten Spargel kräftig ausdrücken oder in ein Küchensieb geben, damit er nicht so wässrig ist und der Frikadellenteig dadurch nicht so flüssig wird.

Aber die Frikadellen schmecken sehr aromatisch und würzig nach Spargel und Schinken.

Mein Rat: Wie immer bei der Zubereitung von Spargel die Schalen und Enden der Spargel für eine schöne Spargelcreme-Suppe aufbewahren.

[amd-zlrecipe-recipe:136]