Schokoladen-Milchreis

Einfaches Dessert, zu dem nicht viel zu sagen ist. Aber lecker und zwischendurch immer einmal wieder gern auf der Speisekarte als schmackhaftes Dessert.



Einfaches, schmackhaftes Dessert
Für 2 Personen:

- 250 g Milchreis
- 1 l Milch
- 4 EL weißer Kandiszucker
- 8 EL Schokoladenstreusel

Zubereitungszeit: 30 Min.

Milch in einem Topf erhitzen.

Milchreis dazugeben und bei geringer Temperatur zugedeckt 30 Minuten köcheln und quellen lassen. Dabei gelegentlich

umrühren.

Kurz vor Ende der Garzeit Zucker und Schokoladenstreusel dazugeben und auflösen. Gut verrühren.

Auf zwei Schalen verteilen und servieren. Guten Appetit!

Dinkel-Knöpfle mit Muscheln und Gemüse in Char-Sui-Sauce



Mit Dinkel-Knöpfle
Hier trifft Westen auf Osten. Die Nudeln sind definitiv aus dem Schwabenland, im Süden Deutschlands. Es sind keine Spätzle, die von dort auch bekannt sind, denn diese sind mehr oder weniger lange bzw. kurze Nudeln. Es sind Knöpfle, und diese sind somit kurz, rund und klein, wie eben Knöpfe so

sind. Und sie sind aus Dinkelmehl hergestellt.

Es ist zugegebenermaßen ein Convenienceprodukt. Und die Köpfle sind somit nach der Packungsangabe in 2 Minuten im siedenden Wasser erhitzt und verzehrbereit.

Aber dazu gibt es Muscheln aus der Konservendose in einer feinsäuerlichen Gewürzmarinade, die auch für die Sauce dieses Gerichts verwendet wird. Und etwas frisches Gemüse.

Die Marinade der Muscheln reicht nicht aus, um die Sauce für die Nudeln zu bilden. Also kommen noch ein Schuss Rinderfond und Char-Sui-Sauce hinzu. Und letztere repräsentiert dann den Osten. Denn es handelt sich um eine sehr leckere, chinesische Barbecue-Sauce. Geeignet eigentlich für das Würzen und Marinieren von diversem Fleisch, auch zum Beispiel von Schweinebauch. Aber auch als Würze für eine leckere Sauce für Meeresfrüchte und Gemüse durchaus geeignet.



In leckerer Sauce

Für 2 Personen:

- 230 g Muscheln (2 Konservendosen à 115 g, in Gewürzmarinade)
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Mini-Pak-Choi
- 6 Knoblauchzehen
- Rinderfond
- 2 EL Char-Sui-Sauce
- 600 g Dinkel-Knöpfle (Packung)
- Salz
- Sesamöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Knoblauchzehen schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden.

Lauchzwiebeln und Pak-Choi putzen und in grobe Stücke zerteilen.

Öl in einer Wokpfanne erhitzen. Gemüse darin andünsten und einige Minuten garen. Muscheln mit Marinade dazugeben. Mit einem guten Schluck Rinderfond ablöschen. Char-Sui-Sauce dazugeben. Alles gut vermischen und etwas köcheln lassen.

Parallel dazu Knöpfle in siedendem, leicht gesalzenem Wasser 2 Minuten erhitzen.

Knöpfle auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Muscheln mit Gemüse und Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Vietnamesische Nudeln mit Tomaten-Sahne-Sauce

Sie werden es von meinen diversen Rezepten aus meinem Foodblog sicherlich schon wissen. Ich bin ein Nudelliebhaber. Ich esse sie gern, häufig und am liebsten in den unterschiedlichsten Variationen. Und da greife ich auch gern einmal nicht nur zu klassischer, italienischer Pasta. Oder zu deutschen Nudeln. Sondern gern auch zu asiatischen Nudeln. Sei es aus China, Japan oder Vietnam. Aus Weizenmehl hergestellt oder auch gern einmal aus Reismehl. Es mundet alles und schmeckt sehr lecker.



Feine vietnamesische Nudeln

Bei diesem Rezept habe ich vietnamesische Nudeln verwendet. Sie sind vergleichbar mit italienischer Fettuccine. Enthalten aber leider einige Zusätze wie Stabilisatoren, ohne die die Vietnamesen bei der Herstellung anscheinend nicht auskommen. Schade. Italienische Pasta besteht dagegen meistens nur aus Mehl und Wasser.

Und bei der Sauce oder dem Pesto beschränke ich mich auf eine westliche Variante einer Tomatensauce, die – ausreichend gewürzt – als Würze und Sauce für diese Nudeln völlig ausreicht.

Es kommen Cherrydatteltomaten hinein, Zwiebel, Knoblauch und für etwas Schärfe Peperoni. Dann eine große Portion gemahlenes Paprikapulver. Und die Flüssigkeit bilden sowohl der Saft der Tomaten als auch etwas Rinderfond und Sahne. Wenn Sie es vegetarisch möchten, verwenden Sie einfach Gemüsebrühe anstelle des Rinderfonds.



Sauce mit Cherrydatteltomaten und Sahne

Für 2 Personen:

- 250 g Cherrydatteltomaten
- 1 rote Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 grüne Peperoni
- 50 ml Rinderfond

- 100 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Paprikapulver
- Petersilie
- 350 g vietnamesische Nudeln
- Öl
- Grano Padano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 2 Stdn.

Cherrydatteltomaten vierteln und in eine Schale geben.

Gemüse putzen, bei Bedarf schälen und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Petersilie kleinwiegen.

Öl in einem Topf erhitzen. Gemüse darin kurz andünsten. Tomaten dazugeben. Petersilie dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und einer guten Portion Paprika würzen. Mit Rinderfond und Sahne ablöschen. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 1/2 Stunden köcheln lassen. Danach bei höherer Temperatur und ohne Deckel für mehr Würze auf die Hälfte der Flüssigkeit reduzieren.

Kurz vor Ende der Garzeit Nudeln in kochendem Wasser 2 Minuten garen.

Sauce abschmecken.

Nudeln zu der Sauce geben und alles gut vermischen,

Nudeln mit Sauce auf zwei tiefe Nudelteller geben.

Mit frisch geriebenem Grano Padano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Sacchettini mit Speck, Knoblauch und Salbei in Hühnerbrühe

Sie essen sicherlich gern Pasta. Frische Pasta, die Sie selbst zubereitet haben. Oder auch einmal frische Pasta in der Packung vom Discounter oder Supermarkt. Auch das schmeckt vorzüglich.



Leckere, frische Pasta

Ich stelle Ihnen heute eine frische Pasta vor, die ich auch noch nie bisher zubereitet geschweige denn gegessen hatte. Es handelt sich um italienische Sacchettini. Diese Pasta ist der kleiner Bruder der größeren Sacchettoni. Und das erste Wort bedeutet aus dem Italienischen übersetzt kleine Taschen oder

Beutel. Und das zweite Wort natürlich erwartungsgemäß große Taschen oder Beutel. Und ich hatte die kleinen Taschen zur Verfügung.

Sacchettini sind gefüllte Nudeln, die aus kleinen Teigkreisen oder -quadraten bestehen, die wie Ravioli gefüllt und dann wie eine kleine Tüte oben zusammengedrückt werden. In diesem Fall hatte ich grüne Sacchettini vorrätig, die mit Ricotta und Spinat gefüllt sind. Da es sich um frische Pasta handelt, sind sie in 2 Minuten gegart.

Als Sauce bzw. weitere Zutaten zu den Sacchettini habe ich frischen Speck, viel Knoblauch und viel frischen Salbei ausgewählt. Und die eigentliche Sauce bzw. Flüssigkeit für die Pasta bildet eine selbst zubereitete, frische Hühnerbrühe.

Das Gericht schmeckt hervorragend. Und natürlich sehr kräftig nach Salbei, aber das mag ich gerne.



Mit Speck, Knoblauch und Salbei
Für 2 Personen:

- 500 g Sacchettini verdi ricotta e spinaci (2 Packungen à 250 g)
- 150 g Bauchspeck
- 8 Knoblauchzehen
- 30 g frischer Salbei (2 Packungen à 15 g)
- 200 ml Hühnerbrühe
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Schwarte des Specks wegschneiden. Speck in kleine Würfel schneiden und in einen Schale geben.

Knoblauch putzen, schälen, mit einem breiten Messer flach drücken, kleinschneiden und zum Speck geben.

Salbeiblätter kleinschneiden. In eine Schale geben.

Öl in einem kleinen Topf erhitzen und Speck und Knoblauch darin einige Minuten unter gelegentlichem Rühren kross anbraten. Salbei dazugeben. Mit der Brühe ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und die Sauce abschmecken. Zugedeckt bei geringer Temperatur etwas köcheln lassen.

Parallel dazu Sacchettini in kochendem, leicht gesalzenem Wasser zwei Minuten garen.

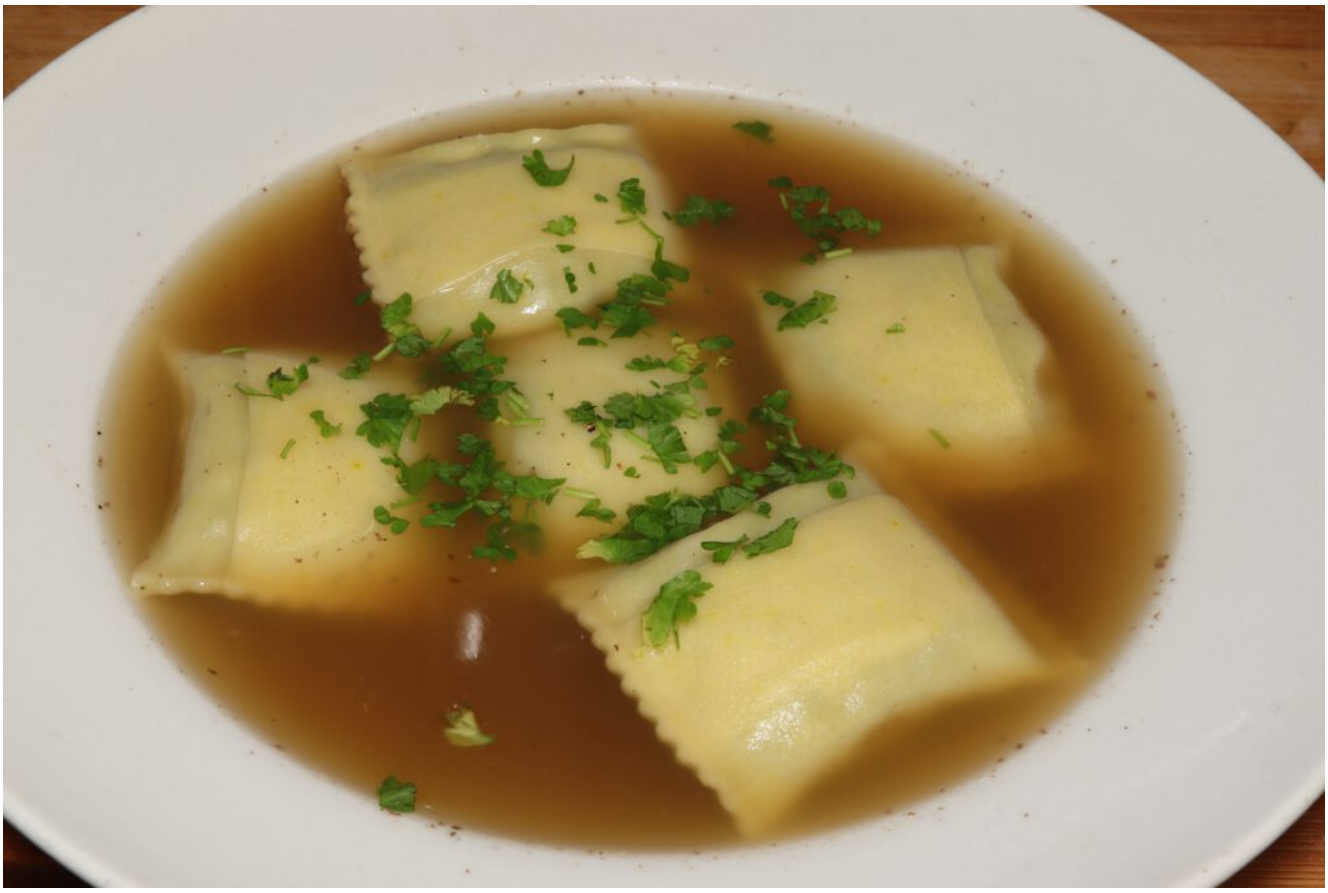
Sacchettini durch ein Nudelsieb geben und Kochwasser abschütten. Zur Sauce geben und alles gut vermischen.

Sacchettini mit der Sauce auf zwei tiefe Nudelteller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Geflügel-Maultaschen in Hühnerbrühe

Ein Rezept für ein Gericht, das sehr schnell zubereitet ist.



Leckere Maultaschen

Und das eher so lala ist. Denn zum einen wird ein Convenienceprodukt verwendet. Und zwar die Maultaschen mit Geflügelfleischfüllung. Aber zum anderen wird frisch zubereitete Hühnerbühe verwendet. Und letztere ist wirklich exzellent.

Und mal ehrlich, machen Sie sich zuhause für einen 2-Personen-Haushalt immer die Mühe, Maultaschen frisch selbst herzustellen und zuzubereiten? Es gibt da wirklich gute Convenienceprodukte, die hervorragend schmecken. Und somit tut

dies einem guten Gericht und einem leckeren Essen keinen Abbruch.

Und außerdem ist dieses Gericht, wie oben geschrieben, sehr schnell zubereitet. Denn Sie müssen die Maultaschen nur wie auf der Anleitung der Packung beschrieben in der Hühnerbrühe erhitzen. Bei meinem Convenienceprodukt hat das 7 Minuten gedauert. Und dann die Brühe noch etwas würzen.



Exzellente Hühnerbrühe

Für 2 Personen:

- 500 g Maultaschen (mit Geflügelfleisch gefüllt, 2 Packungen à 250 g, jeweils 5 Stück)
- 1 l Hühnerbrühe
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Petersilie

Zubereitungszeit: 7 Min.

Petersilie kleinschneiden.

Hühnerbrühe in einem Topf erhitzen.

Maultaschen hineingeben und in der nur noch siedenden Brühe 7 Minuten erhitzen.

Brühe mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und abschmecken.

Auf zwei tiefe Suppenteller verteilen.

Mit Petersilie garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Neues Leuchtmittel für die Foodfotografie

Ich hatte Anfang des Jahres in eine LED-Leuchte investiert, die oben auf die DSLR-Kamera in den Blitzschuh aufgesteckt wird und das Motiv beleuchtet. Ich hatte zunächst aus Unkenntnis einfach in ein sehr preiswertes Gerät investiert, das aus China stammte.



Kleine LED-Leuchte zum Aufstecken auf die Kamera. Foto © Amazon

Das Ergebnis kam nach zwei Monaten, als die Leuchte beim An-/Aus-Schalter einen Wackelkontakt hatte und die Leuchte somit nicht mehr korrekt und konstant funktionierte. Die Leuchte ging gegen Ersatz des Kaufpreises als defekt an den Hersteller zurück.

Nun habe ich ein wenig mehr Geld investiert und mir eine dieser Leuchten, die mir eine Fotokollege empfohlen hat und die von Rollei stammen, gekauft. Auch Rollei lässt vermutlich in China oder anderswo produzieren, denn auf der Verpackung der Leuchte steht nicht Hersteller, sondern Importeur. Aber Rollei hat in der Fotowelt einen guten Namen und Ruf und ich gehe davon aus, dass diese Leuchte eine deutlich bessere Qualität hat und länger hält als der Billigimport aus China.

Positives zunächst: Eine ansprechende, kleine Bedienungsanleitung in gutem, verständlichem Deutsch. Der

Importeur Rollei sitzt keine 20 km von mir entfernt in Norderstedt nördlich von Hamburg. Und auf der Bedienungsanleitung und Verpackung sind ganz kundenfreundlich und korrekt eine Supportrufnummer mit Hamburger Vorwahl und eine Adresse bei Facebook und bei Instagram angegeben. Das klingt schon einmal alles sehr gut.

Bei der LED-Leuchte handelt es sich um eine Rollei Lumis Compact RGB. Diese hat drei Modi, einmal helles Dauerlicht, einmal farbiges Dauerlicht und einmal Lichteffekte wie farbige Stroboskobblitze und ähnliches. Die beiden zuletzt genannten Modi benötige ich nicht, mir reicht für die Foodfotografie in der eigenen Küche das Dauerlicht.

Für professionelle Kollegen ist sicherlich interessant, ich habe die Farbtemperatur schon einmal dementsprechend für neutrales Weiß eingestellt, mit einer grauen Registerkarte ein Referenzfoto für den manuellen Weißabgleich erstellt und fotografiere jetz einmal die ersten Foodfotos damit. Die ersten Fotos sind ansprechend und die LED-Leuchte scheint für meinen Zweck und Gebrauch auszureichen.

Sie werden die Benutzung und Ausleuchtung der Gerichte und somit Motive an den kommenden Foodfotos sehen,.

Skyr-Torte mit Honigmelone und Nektarinen und Schokoladenraspeln

Im Sommer gibt es immer eine große Auswahl an frischem Obst. Sowohl aus südlichen Ländern. Dann auch aus noch weiter entfernten Ländern. Und aber auch aus dem eigenen Land.



Mit Honigmelone und Nektarinen

Bei den Obstzutaten für diese Torte habe ich zu zwei Sorten aus südlichen Ländern gegriffen. Und zwar zu einer Honigmelone und Nektarinen. Sie sind beide reif und saftig und passen gut in diese Torte.

Die eigentliche Füllmasse der Torte, die ich mit Gelatine binde und festige, besteht aus zwei Bechern Skyr, also insgesamt 1 l. Skyr ist ein etwas festerer Joghurt aus Island, der die Füllmasse somit auch ein wenig fester und stabiler macht.

Bereiten Sie den Tortenboden nach dem Grundrezept zu.

Dann das Obst putzen und in kleine Stücke schneiden.

Gelatine einweichen, Skyr erhitzen, Gelatine darin auflösen. Mit dem Obst vermischen und auf den Tortenboden geben. Der Kühlschrank macht dann über Nacht alles weitere. Am darauffolgenden Tag haben Sie eine leckere, schnittfeste Obsttorte zum Servieren und Genießen. Vor dem eigentlichen

Servieren noch mit Schokoladenraspeln bestreuen.



Mit etwas Schokoladenraspeln garniert

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1 l Skyr natur (2 Becher à 500 ml)
- 12 Blätter Gelatine
- 1 Honigmelone
- 500 g Nektarinen

Zum Dekorieren:

- Schokoladenraspeln

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Verweildauer im

Kühlschrank mind. 6 Stdn.

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Obst putzen. Melone schälen, in Achtel schneiden, entkernen und in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Nektarinen entkernen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Zu der Honigmelone geben.

Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einweichen. Skyr in einem Topf leicht erhitzen. Gelatine nach und nach mit der Hand ausdrücken, zum Skyr geben und mit dem Schneebesen verrühren und auflösen. Skyr zum Obst geben und alles gut vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden geben, verteilen und Torte am besten über Nacht im Kühlschrank belassen.

Torte aus dem Kühlschrank nehmen. Mit Schokoladenrapseln bestreuen. Torte auf eine Tortenplatte geben. Backform und -papier entfernen. Stückweise anschneiden und servieren.

Die Torte jetzt im Sommer bei hohen Temperaturen unbedingt im Kühlschrank aufbewahren,.

Guten Appetit!

Quán 99: Authentic Vietnamese Cusine



Das Restaurant in den Abendstunden

Zu meinem heutigen 63. Geburtstag habe ich einmal außer Haus gegessen. Man gönnt sich ja sonst nichts.

Die Restaurantbesuche haben in den letzten Jahren wirklich drastisch abgenommen. Zum einen koche ich gern und Sie verlassen sich auf mich mit den neuesten Genusskreationen. Zum anderen war der Geldbeutel in den letzten Jahren meistens leer und es hat nicht zu einem üppigen Essen in einem Restaurant gereicht. Das Geld ging eben für die übrigen, eher lebensnotwendigen Lebenshaltungskosten weg, wie für Strom, Wasser, Telekommunikation und natürlich Lebensmittel.

Nun habe ich mir für heute zu meinem 63. Geburtstag aber vorgenommen, in einem guten, vietnamesischen Restaurant essen zu gehen. Zur Feier und Abrundung des Tages. Denn es haben sich im letzten Jahr einige Änderungen ergeben, so dass ich heute mit ganz anderen Vorzeichen essen gegangen bin.

Zum einen habe ich vor 2 1/2 Monaten mein Auto verkauft. Und bin nun seit 45 Jahren das erste Mal ohne Auto unterwegs. Ich bin mit dem Fahrrad zum Restaurant gefahren. Der Verkauf meines Autos, das ich wahrlich nicht mehr brauchte und das ich vielleicht 10 Mal im Jahr genutzt habe, hat mir nun folgendes beschert: Ich habe genügend Geld für bisher zu teure Dinge zur Verfügung, kann mir einiges leisten und habe daher heute auch im Restaurant gegessen. Bei über 1.200 € im Jahr, die mich mein Auto an Steuer, Versicherung, TÜV, Reparatur und Benzin gekostet hat, ist das ja auch kein Wunder. Dieses Geld finanziert nun genugtuend andere Projekte. Und nebenbei ist der Verkauf des Autos auch mein Beitrag zu Umweltschutz und Nachhaltigkeit, denn ich gehe zu Fuß, fahre Fahrrad, nutze den ÖPV oder miete mir notfalls ein Auto per Carsharing. Das ist also die erste Änderung, die ich ins neue Lebensjahr mitgenommen habe.

Zum anderen bin ich jetzt in einem Alter, in dem man die 3. Zähne trägt. Bisher war ich noch sehr unansehnlich und nicht vorzeigbar, weil mir eine Menge maroder Zähne, die ausgefallen waren, im Gebiss fehlten. Jetzt bin ich guter Dinge und vorzeigbar, da ich zumindest einmal provisorische 3. Zähne trage. Die endgültigen 3. Zähne liegen schon beim Zahnarzt bereit. Schon aus diesem Grund war der Restaurantbesuch durchaus machbar.



Die Speisekarte

Die Lesebrille, die ich jetzt auch zum Alter passend trage, habe ich zwar schon ein paar Jahre. Aber ich war damit noch nicht essen. Und habe sie getragen bzw. musste sie tragen, um

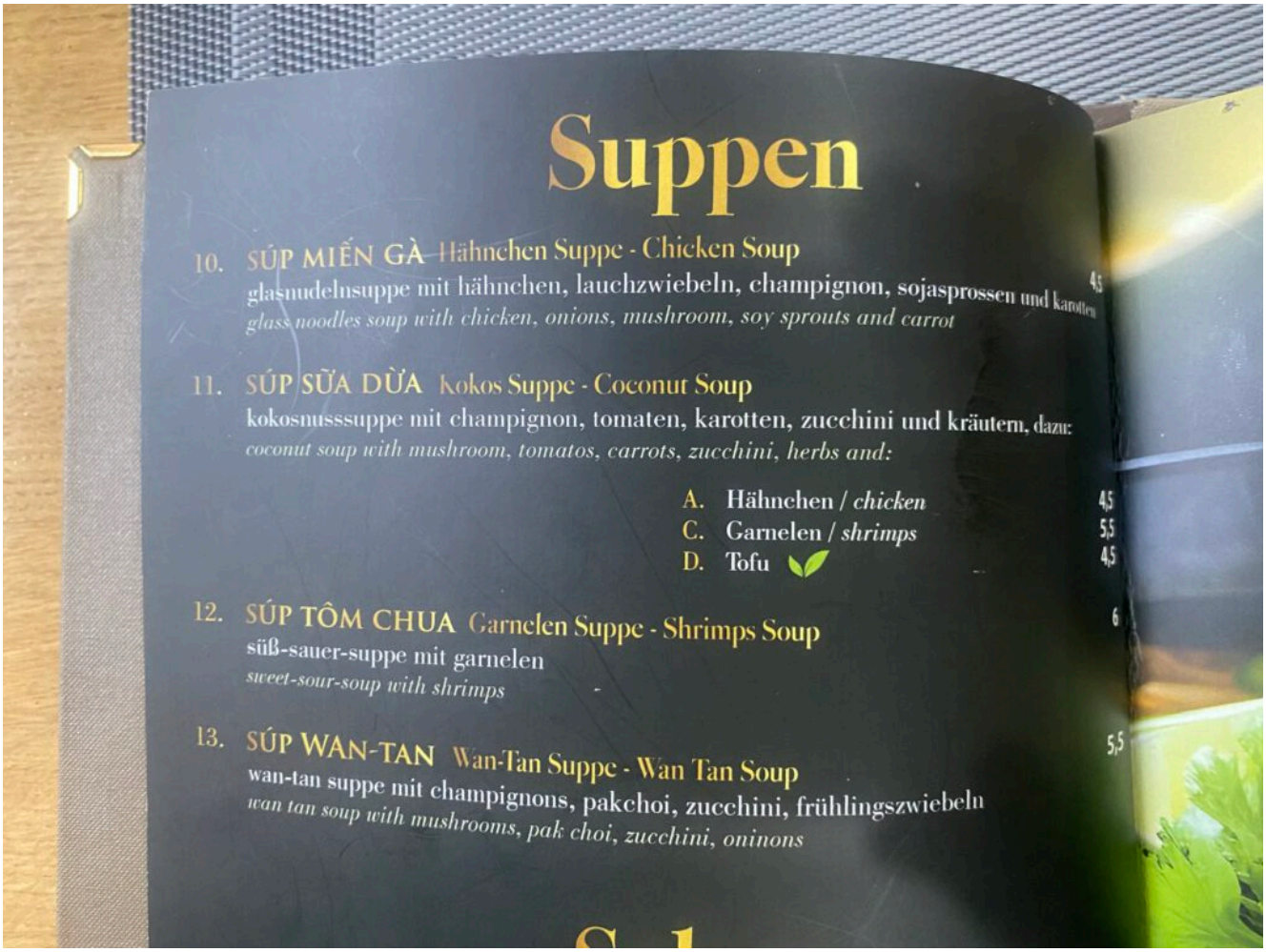
die Speisekarte zu studieren und mir ein Gericht auszusuchen.

Das sind so die einschneidendsten Ereignisse bei meiner Person, die sich für das neue Lebensjahr geändert haben und die mir im Restaurant beim Essen einfielen.

Eines natürlich auch noch. Mein Smartphone. Ich saß heute wirklich wie der waschechte Foodblogger am Tisch im Restaurant, studierte die Speisekarte, fotografierte sie, aß meine Suppe, fotografierte sie vorher, und aß dann mein Hauptgericht, eine Nudelbowl, und fotografierte sie vorher ebenfalls. Noch dazu kamen jeweils ein Foto vom alkoholfreien Bier, von der Deckkarte der Speisekarte und zum besseren Verständnis und Auffinden für Sie das Restaurant von außen.

Haben Sie übrigens schon einmal Paare beim Besuch eines Restaurants beobachtet? Sie verhalten sich wie auch der allgefällige Spaziergänger oder Fussgänger, der Ihnen auf dem Gehweg entgegen kommt. Kopf tief geneigt und ins Smartphone vertieft, auf dem er nur herumdaddelt, sonst aber nichts wahrnimmt. Man kann immer nur froh sein, wenn diese Personen einen noch wahrnehmen und nicht einfach umrennen. Und so waren heute auch die beobachteten Paare im Restaurant. Eine neue „Kommunikationskultur“ beim Essen und in Restaurants entsteht. Anstelle sich zu unterhalten und den Abend und das Essen zu genießen, versinkt jeder für sich allein in sein Smartphone und daddelt darauf herum. WhatsApp, YouTube und Konsorten sind eben immer wichtiger als das Gegenüber.

Es gibt aber noch einige andere Gegebenheiten, die sich in meinem Umfeld ergeben haben, aber diese sind nicht so von der freundlichsten Sorte. Mein Bruder kämpft seit Jahren mehr erfolgreich gegen eine Krebserkrankung. Und meine Mutter ist mit 94 Jahren und fortschreitender Demenz seit einem Jahr im Pflegeheim. Die Reihen der Verwandtschaft dünnen sich eben sichtlich aus, irgendwann bin auch ich an der Reihe. Und dann sind nur noch wenige Söhne und Töchter von meinem Bruder und mir übrig.



Suppe Nr. 11

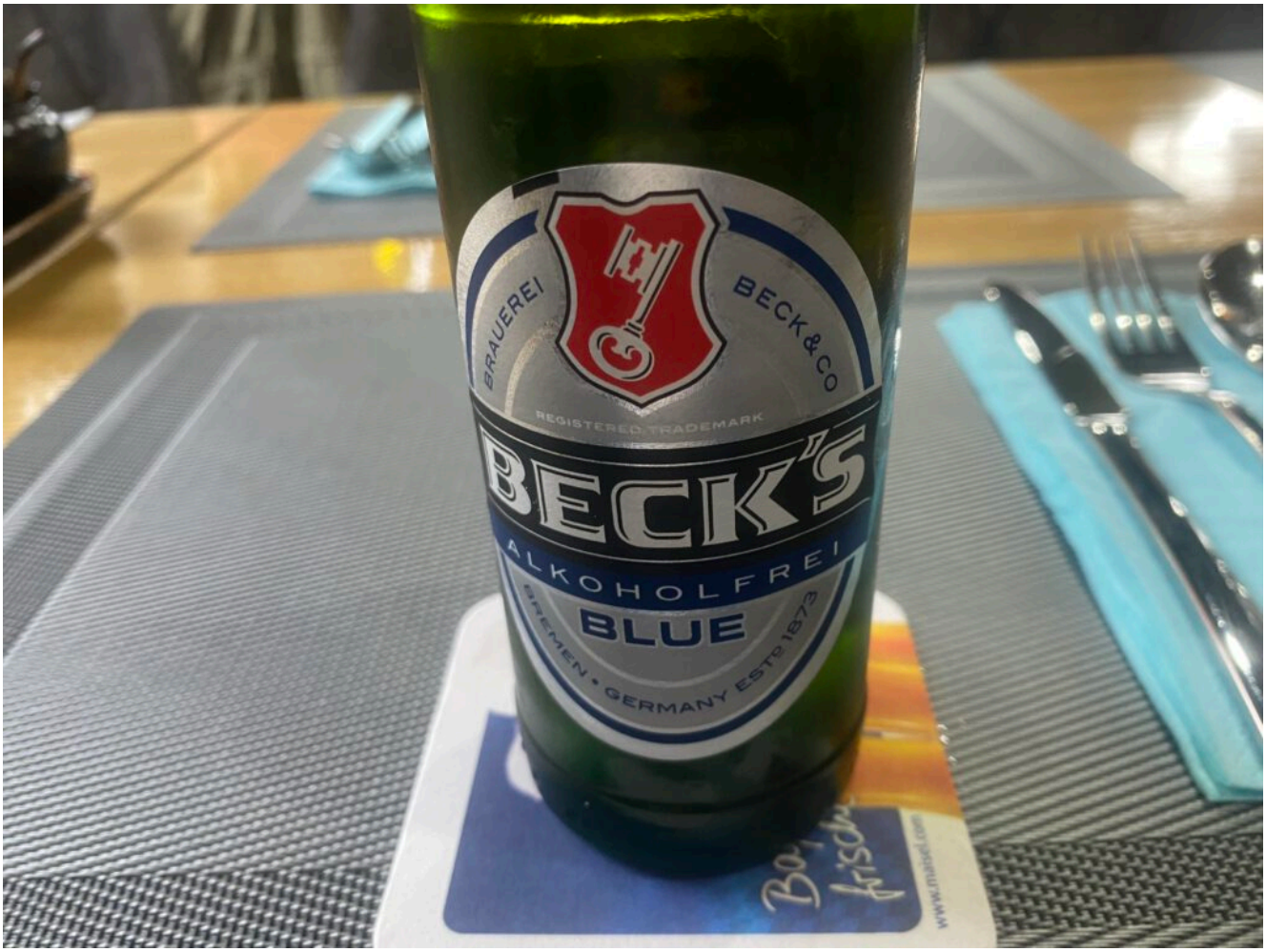
Jetzt jedoch zum kulinarischen Teil des Restaurantbesuchs, ich habe ein asiatisches Restaurant gewählt, das auf dem Dulsberg in Hamburg liegt. Der Dulsberg gehört zum Bezirk Wandsbek. Man sagt zwar auf dem Dulsberg, weil eben ein Berg. Aber im flachen Land in Hamburg sind das vielleicht 10–20 Höhenmeter, die diesen Berg ausmachen. Also nichts weltbewegendes.



Hauptgericht Nr. 26

Das Restaurant bietet authentische vietnamesische Küche. Ich kenne die vietnamesische Koche nicht sehr gut und ließ mich gern überraschen. Zuvor habe ich den Kellner, ein Vietnamese, noch gefragt, was denn der Name des Restaurants bedeute. Quán 99. Er sagte mir, das Wort „Quán“ sei vietnamesisch und bedeute einfach „Restaurant“. Somit lautet der Name der Gaststätte „Restaurant 99 – Authentische vietnamesische Küche“.

Als erstes gab es einmal ein alkoholfreies Bier, Marke Becks.



Das leckere, alkoholfreie Bier

Als zweites entschied ich mich als Vorspeise dann für die Kokosmilch-Suppe (Nr. 11) und wählte als eine der Zutaten Garnelen aus. Davon befanden sich auch zwei sehr große davon in der Suppe. Die Suppe schmeckte lecker nach Kokosmilch. Hatte einen leichten Chilitouch. Und vermutlich war auch eine leichte Zitronen-/Limettennote darin. Also insgesamt wirklich sehr gut.



Die Suppe

Als Hauptgericht wählte ich dann die Nudelbowl mit gegrilltem Schweinefleisch (Nr. 26). Die Nudelbowl bestand aus feinen, schmackhaften Reisnudeln. Dazu Sojabohnensprossen, Röstzwiebeln, Erdnüsse und Salat. Und als Hauptzutat gab es dann das erwähnte gegrillte Schweinefleisch in einer feinen, dünnen Brühe. Letztere hatte wie die Suppe auch einen kräftig scharfen Nachgeschmack nach Chili. Und auch eine leichte Zitronen-/Limettennote vermeinte ich zu schmecken. Der Hauptbestandteil der Brühe war vermutlich eine feine Gemüse- oder auch Hühnerbrühe. Das Schweinefleisch mit der Brühe gab man nach und nach über die Zutaten in der Bowl und aß dies dann alles zusammen.



Die Nudelbowl



Das Schweinefleisch in Brühe

Meines Wissens essen Vietnamesen nicht mit Stäbchen wie Chinesen oder Japaner. Das Land war zu lange kolonialisiert, meines Wissens von den Franzosen, worauf auch der französische Untertitel des Restaurants hinweist. Und in dieser Kultur und Küche isst man eben mit Messer, Gabel und Löffel. Also habe ich mich auch bei den beiden letzteren bedient.

Das Essen war lecker, schmackhaft und frisch. Ob es wirklich authentisch war, kann ich mangels Kenntnisse der vietnamesischen Küche nicht beurteilen. Wer also vietnamesische Küche mag und diese Gerichte gern isst, dem empfehle ich das Restaurant „Quán 99“ sehr. Mir selbst hat das Essen zwar geschmeckt, aber es hat mich nicht überzeugt. Ein authentisches chinesisches oder japanisches Gericht mundet mir da mehr.

Aus diesem Grund mein Fazit: Für Liebhaber der asiatischen und speziell vietnamesischen Küche sehr empfehlenswert. Ich selbst

werde aber nicht mehr zum Essen dorthin gehen.

Schweinefleisch mit Speck, Spargel und Peperoni in einer würzigen Weißweinsauce

Sind Sie bereit für ein neues Rezept, das ein wenig aus dem Rahmen fällt? Es ist zumindest weder ein Klassiker noch ein traditionelles Rezept oder ein bekanntes Rezept. Ich habe mal wieder mit den vorhandenen Zutaten ein wenig meine kulinarische Phantasie spielen lassen und es selbst kreiert.



Leckere Bowl

Es ist ein Rezept für eine schmackhafte Bowl. Mit einer sehr würzigen und schmackhaften Weißweinsauce, die man zum Schluss

auch noch aus der Bowl schlürfen sollte.

Eine Besonderheit sind die verwendeten Spargel. Auf den Rat eines Freundes habe ich vor einigen Wochen frischen Spargel geputzt, geschält und dann eingefroren. Denn ich hatte tatsächlich 2 kg Spargel vorrätig. Ich hätte das nicht alles zubereiten und schon gar nicht essen können. Also habe ich ihn wie oben erwähnt eingefroren.

Ich hatte so meine Bedenken gegen das Einfrieren, weil Gemüse durch das Einfrieren gern seine Struktur, Knackigkeit und Festigkeit verliert. Leider behielt ich beim Spargel recht. Die Eiskristalle, die sich aufgrund der Feuchtigkeit im Spargel beim Einfrieren bilden, zerstören ein wenig die Struktur des Spargels. Das Ergebnis ist, dass der eingefrorene, wieder aufgetaute Spargel daher kommt, als wäre er schon gegart. So weich ist er durch das Einfrieren geworden.

Normalen Spargel kocht man in kochendem Wasser gute 12 Minuten, um ihn am besten mit einer frischen Sauce Hollandaise zu verzehren. Der tiefgefrorene Spargel braucht das nicht, er ist nach dem Auftauen fast schon in essbarem Zustand. Die wenigen Minuten des Garens mit den anderen Zutaten in der Pfanne reichen völlig aus.

Kurz gesagt, haben Sie vorbereiteten, tiefgefrorenen Spargel, verfahren Sie nach diesem Rezept. Haben Sie frischen Spargel, putzen und schälen Sie ihn und garen Sie ihn vor der Zubereitung dieser Bowl in kochendem Wasser 12 Minuten, dann verwenden Sie ihn weiter.

Als Hauptzutat kommen Schweinenacken und Bauchspeck in die Bowl. Dazu der erwähnte Spargel und Peperoni für ein klein wenig Schärfe. Abgerundet wird mit frischer, kleingeschnittener Petersilie.

Ein guter Schluck trockener Weißwein kommt in das Gericht, der zusammen mit der Flüssigkeit, die sich durch das Garen bildet,

die Sauce bildet. Und die verwendete BBQ-Gewürzmischung gibt der Sauce ihre Würze und Schmackhaftigkeit.

Für 2 Personen:

- 2 Schweinenackensteaks
- 150 g Bauchspeck
- 500 g Spargel (geschält, tiefgefroren)
- 2 orange Peperoni
- 2 grüne Peperoni
- 5 Knoblauchzehen
- 1 Topf Petersilie
- Soave
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- BBQ-Gewürzmischung
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 15 Min.



Mit Schweinefleisch und Bauchspeck
Knoblauch putzen, schälen, mit einem breiten Messer flach drücken und kleinschneiden.

Petersilie kleinschneiden.

Steaks längs einmal halbieren, dann quer in dicke, kurze Streifen schneiden.

Schwarte des Bauchspecks entfernen. Speck ebenfalls längs einmal halbieren, dann quer in kurze, dicke Streifen schneiden.

Spargel in kurze Stücke schneiden.

Peperoni putzen, Stiel entfernen und quer in Ringe schneiden.

Öl in einer Pfanne mit Deckel erhitzen. Alle Zutaten hineingeben und unter Rühren einige Minuten kross anbraten. Etwas Flüssigkeit ziehen lassen. Mit einem großen Schluck Soave ablöschen. Kräftig mit Salz, Pfeffer, BBQ-Gewürzmischung und einer Prise Zucker würzen. Petersilie dazugeben.

Alles vermischen und zugedeckt bei mittlerer Temperatur etwa 5 Minuten garen.

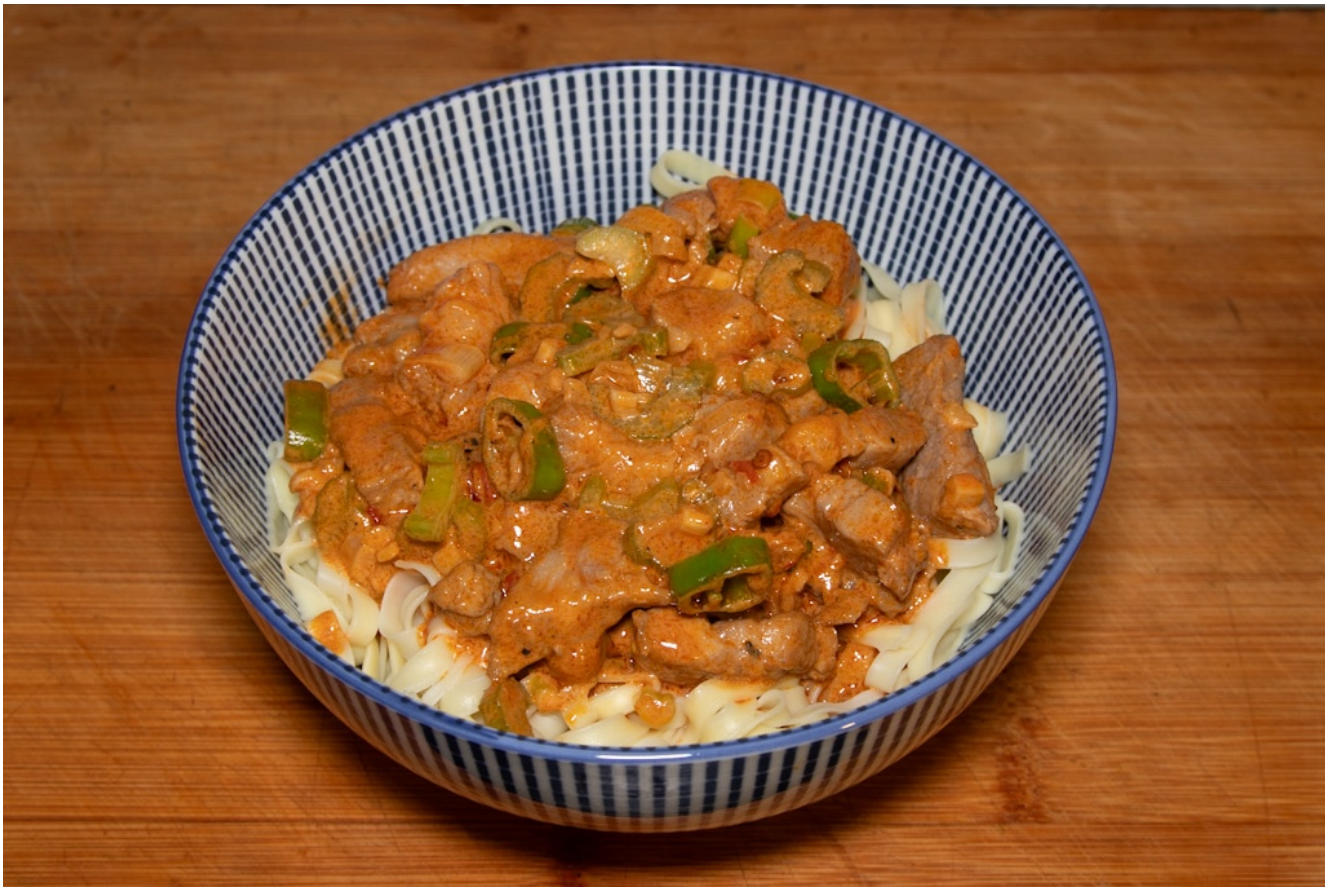
Sauce abschmecken.

Gericht auf zwei Bowls verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Schweinefleisch Szechuan Style mit Gemüse und Nudeln

Bei diesem Rezept habe ich eine Überraschung für Sie. Ich kann Ihnen eine neue, mir bisher noch unbekannte chinesische Sauce präsentieren. Die wirklich exzellent schmeckt.



Schönes, asiatisches Gericht in einer Bowl
Hintergrund war, dass ich einen neuen Asien-Supermarkt in der Nähe meines Wohnorts entdeckt habe. Und ich vor einiger Zeit mit dem Fahrrad dorthin gefahren bin. Um mich genauer umzusehen, welche Produkte er anbietet. Er hat nicht nur eine große Tiefkühlabteilung für asiatische Produkte. Sondern auch eine große Frische-Abteilung mit Kühlregalen, aus denen man sehr viele frische, asiatische Gemüsesorten bekommt. Und er hat auch eine große Abteilung mit den unterschiedlichsten Saucen.

Ich habe mich dort umgeschaut und einmal nicht nur die mir schon bekannten Saucen, die bei mir zuhause ausgegangen waren, nachgekauft. Sondern auch einige Sauce gekauft, die ich noch nicht kannte und somit noch nie ausprobiert habe. Dazu zählt die in diesem Rezept verwendete: Szechuan Style Chili Toban Sauce. Sie ist vermutlich eine Abwandlung der mir bekannten Toban Djan Sauce, stammt aber aus der Region Szechuan. Und wie ich richtig kalkuliert hatte, da mir bekannt war, dass bei Produkten aus Szechuan immer sehr viel mit Gewürzen gearbeitet wird, war diese Sauce nicht nur scharf, sondern auch sehr würzig.

Ich habe das erste Mal die Fischsauce bei einem asiatischen Gericht weggelassen, die normalerweise zum Salzen von Gerichten verwendet wird. Denn ich ging zutreffenderweise davon aus, dass die Sauce genügend, Schärfe, Würze und auch Salzigkeit mit sich bringt, so dass ich auf Fischsauce verzichten kann. Zusammen mit der Kokosmilch ergibt sich eine schöne, rote, wunderbar schmeckende, leicht scharfe Sauce.

Dazu gibt es Nudeln aus Vietnam, die ich auch in dem Asien-Supermarkt gekauft habe. Sie sind dicker als italienische Spaghetti. Aber schmaler als deutsche Bandnudeln. Sie können sie von der Breite her eher mit italienischen Fettuccine vergleichen. Allerdings sind sie schon in 2 Minuten gegart.

Als Hauptakteur kommt dann noch in Streifen geschnittener

Schweinenacken hinzu. Dazu einige Gemüsesorten.



Leckere, würzige, leicht scharfe Sauce
Und angerichtet wird das Gericht in schönen, asiatischen Bowls.

Für 2 Personen:

- 2 Schweinenackensteaks
- 2 grüne Peperoni
- 2 Stängel Staudensellerie
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- ein Stück frischer Bio-Ingwer
- 250 ml Kokosmilch
- 6 TL Szechuan Style Chili Toban Sauce
- 350 g vietnamesische Nudeln
- Sesamöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 6 Min.

Knoblauch putzen, schälen, mit einem breiten Messer flach drücken, kleinschneiden und in eine Schale geben.

Ingwer mit Schale auf einer feinen Küchenreibe in eine Schale reiben.

Gemüse putzen und quer in feine Scheiben schneiden. In eine Schale geben.

Steaks längs halbieren und quer in kurze, schmale Streifen schneiden.

Sesamöl in einer Pfanne erhitzen und Fleisch und Gemüse darin anbraten.

Parallel dazu Nudeln in kochendem Wasser zwei Minuten garen.

Kokosmilch zum Fleisch und Gemüse geben. Sauce dazugeben. Alles gut vermischen, kurz köcheln lassen und abschmecken.

Nudeln auf zwei Bowls verteilen. Fleisch und Gemüse mit der Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Hühnerbrühe

Vielleicht habe ich dieses Rezept in meinem Foodblog schon einmal veröffentlicht. Sie können ja in der Suchoption oben rechts im Foodblog danach suchen.

Ich veröffentliche das Rezept aber ohne ein Foto nochmals, da ich a) die Hühnerbrühe klassisch zubereite und b) sie hervorragend gelingt.

Sie brauchen ein (tiefgefrorenes) Suppenhuhn. Und 1–2

Portionen Suppengrün. Dazu als ganze Gewürze Lorbeerblätter, Wacholderbeeren und Pfefferkörner. Und etwa 3 l Wasser, soviel, wie eben Ihr Bräter oder Topf fasst.

Suppenhuhn auftauen, in grobe Stücke zerteilen und in eine Schüssel geben.

Suppengrün nicht putzen, nur grob zerteilen und ebenfalls in eine Schüssel geben.

Öl in einem großen Bräter erhitzen und Suppenhuhnteile darin kross auf allen Seiten mehrere Minuten anbraten. Suppengemüse obenauf geben. Gewürze im Ganzen dazugeben. Mit dem Wasser bis zum Rand des Bräters auffüllen. Zum Kochen bringen und dann zugedeckt bei geringer Temperatur 4 Stunden köcheln lassen.

Hühnerbrühe abkühlen lassen. Hühnerteile wie Schenkel und Brust – also mit viel Fleisch – herausnehmen und auf einen Teller geben. Fleisch mit der Hand in kleinen Stücken abrupfen und portionsweise für eine Hühnersuppe oder ein anderes Gericht einfrieren. Restliche Hühnerteile, das Gemüse und die Gewürze mit dem Schaumlöffel herausfischen und in die Biotonne geben.

Hühnerbrühe durch ein feines Küchensieb geben und portionsweise einfrieren. Die hier genannte Zubereitung mit 3 l Flüssigkeit ergibt 2 l Hühnerbrühe. Brühe für Saucen und Suppen verwenden und dabei dann entsprechend salzen und würzen.

Fettuccine mit Muscheln und

grünem Spargel in Gewürzmarinade

Ab und zu bekommt man ein kleines Schnäppchen zu kaufen, auch wenn es ein Produkt als Konserve ist. Aber man bekommt es nicht überall und immer zu kaufen. Und ich greife dann eben einfach gern zu.



Mit Muscheln und grünem Spargel

Sie essen sicherlich auch gern Fisch. Oder Meeresfrüchte. Und gerade frische Muscheln sind eine Winterware, denn im heißen Sommer sind die Transportwege zu lang, die Muscheln würden dabei umkippen und verderben. Also kauft man eben auch einmal Muscheln in der Konservendose.

In diesem Fall in einer hellen Gewürzmarinade mit feiner Zitronenote. Dazu gibt es grüne, in kleine Stücke geschnittenen, frischen Spargel, den ich nur in Butter brate. Als Sauce für die Fettuccine reicht die Gewürzmarinade der

Muscheln, in die diese eingelegt sind. Will man die Sauce doch noch etwas verlängern, gibt man einen Schluck trockenen Weißwein zu Spargel und Muscheln.

Für 2 Personen:

- 230 g Muscheln nach Ceviche-Art (2 Packungen à 115 g)
- 500 g grüner Spargel
- 350 g Fettuccine
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 12 Min.



Leckere Fettuccine

Spargel putzen, harte Enden abschneiden und quer in kurze Stücke schneiden.

Fettuccine in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 12 Minuten

garen.

Parallel dazu Butter in einer Pfanne erhitzen und Spargel darin 6–8 Minuten kross anbraten. Die letzten Minuten die Muscheln mit der Gewürzmarinade dazugeben, vermischen und alles erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen und abschmecken.

Fettuccine auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Spargel und Muscheln mit der Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Ceviche mit Seelachs, Wildlachs und Black-Tiger-Garnelen

Essen Sie gerne Fisch und Meeresfrüchte? Dann wird Sie dieses traditionelle Gericht aus Südamerika und mutmaßlich Peru sicherlich interessieren. Vielleicht haben Sie davon auch schon einmal gehört, es aber noch nicht gegessen geschweige denn zubereitet. Aber es ist eigentlich sehr einfach zuzubereiten.



Traditionelles, peruanisches Gericht
Ich gestehe, dass ich es in meinen 63 Jahren auch noch nie weder zubereitet noch gegessen habe. Es ist somit auch eine Neuheit für mich. Aber es schmeckt sehr gut, muss ich konstatieren. Eben sehr frisch, sehr sauer und sehr scharf. Und lecker nach Fisch und Meeresfrüchten.

Ich habe bei der Zubereitung nicht nach einem Rezept gesucht, sondern mich an eine Anweisung eines Spitzenkochs aus einer Kochsendung gehalten. Er sagte dabei, in seiner ursprünglichen Zubereitung enthält ein gutes, traditionelles Ceviche nur vier Zutaten: frischen Fisch/Meeresfrüchte, Limettensaft, Chili und Salz. Womit er vermutlich recht hat. Alle anderen Zutaten wie Knoblauch, Lauchzwiebeln, Ingwer, Tomaten, Paprika oder anderes kann man zugeben, muss man aber nicht. Es sind dann nur jeweils regional unterschiedliche Zubereitungsarten, wenn noch andere Zutaten in das Ceviche kommen.

Ceviche stammt aus Peru und ist ein dortiges traditionelles Fischgericht, das aber in ganz Lateinamerika verbreitet ist. Der exakt genaue Ursprung von Ceviche ist aber nicht ganz

eindeutig bekannt. Es wird aber mehrheitlich mit Peru verbunden, eventuell auch mit Ecuador.

In Peru ist Ceviche ein Nationalgericht – ebenso wie gegrilltes Meerschweinchen, zu dem Sie über das Suchfeld oben rechts in meinem Foodblog auch ein ansprechendes Rezept finden. Seit 2008 wird in Peru jährlich am 28. Juni der nationale Ceviche-Tag gefeiert.

Ceviche besteht aus kleingeschnittenem, rohem Fisch verschiedener Sorten und aus ebenfalls kleingeschnittenen, rohen Meersfrüchten. Diese werden in einem „Leche de Tigre“ (*Tigermilch*) genannten Sud mariniert wird. Der Sud besteht – wie oben erwähnt – im Originalrezept aus Limettensaft, Salz und Chilis.

Sie werden sich sicherlich fragen, wie denn der Fisch und die Meeresfrüchte gegart oder ob sie tatsächlich roh gegessen werden, was nicht jedermanns Sache ist. Sie werden erstaunt sein, hier werden die Zutaten tatsächlich gegart, ohne dass irgend eine Form der Hitzezufuhr wie von einer Herdplatte oder eines Backofens benötigt wird. Der Trick ist die Säure der Limetten.

Aufgrund der in den Limetten vorhandenen Zitronensäure kommt es chemisch gesehen zu einer Denaturierung des Eiweißes – die Zutaten werden also gegart, ähnlich wie beim Kochen. Das gleiche Prinzip wendet man auch beim Beizen von z.B. Lachs an. Die Beize enthält fast immer große Mengen von Salz und Zucker, die ebenfalls eine Denaturierung des Eiweißes des Lachs und somit chemisch gesehen ein Garen bewirken.

Die Marinierzeit hängt von der Festigkeit des verwendeten Fischs und der Meeresfrüchte ab. Meistens reichen jedoch 10–15 Minuten, in denen man Fisch und Meeresfrüchte im Limettensaft gart.

Sie werden sicherlich feststellen, dass das Gericht zwar sehr frisch schmeckt und daher gerade für heiße Sommertage sehr gut

geeignet ist. Aber es schmeckt eben auch sehr ungewohnt sauer und scharf. Aber sie müssen im Grunde auch nicht komplett den ganzen Limettensaft mit den kleinpürierten, getrockneten Chilis auflöffeln. Er dient ja nur zum Garen. Es reicht aus, wenn Sie sich auf die Fisch- und Meeresfrüchtestückchen beschränken und diese aus dem Sud herauslöffeln oder -picken.



Mit Limettensaft gegart

Für 2 Personen:

- 2 Seelachsfilets
- 2 Wildlachsfiletstücke (250 g)
- 12 Black-Tiger-Garnelen
- 6 Limetten
- 6 getrocknete Chilischoten
- Salz
- 2 Rundstücke (Hamburger Ausdruck für Brötchen)

Fisch und Garnelen sind jeweils Tiefkühlware.

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 10 Min.

Chilischoten putzen, quer kleinschneiden, in einen Mörser geben und fein mörsern.

Limetten halbieren, in der Zitruspresse auspressen und Saft in eine Schale geben.

Garnelen quer halbieren. Fisch quer zum Filet in kurze schmale Streifen geben. Garnelen und Fisch auf zwei Bowls verteilen.

Garnelen und Fisch gut mit Salz würzen. Chili darauf verteilen. Jeweils die Hälfte des Limettensafts darüber geben. Mit einem Löffel alles gut vermischen.

10 Minuten garen.

Servieren. Jeweils ein Rundstück dazu reichen.

Guten Appetit!

Backformen

Ich habe neue Backformen zur Verfügung und möchte dies kurz als neues Arbeitsgeräte vorstellen und mitteilen.



Spring- und Kranzbackform ©Amazon
Ich habe vor einem halben Jahr ein Backformenset mit vier verschiedenen Backformen gekauft. Ich habe ein sehr preiswertes Set gewählt. Denn bei Backformen, für die man meistens Backpapier zum Backen verwendet und somit die Antihaftbeschichtung nicht so sehr das Wesentliche ist, kann man im Grunde nicht viel falsch machen.

Bis auf einen Punkt. Die Spring- und Kranzbackform hat ein mechanisches Teil, und zwar den Verschluss der Backform. Das hatte ich zunächst nicht bedacht.

Nach einem halben Jahr war der Verschluss, der mit Nieten an der Backform befestigt ist und einen Klappverschluss hat, das erste Mal defekt. Die Nieten waren einfach beim Zuklappen des Verschlusses aus der Backform herausgebrochen.

Der Hersteller lieferte aufgrund der zweijährigen Gewährleistungspflicht Ersatz und schickte mir nicht nur die Spring- und Kranzbackform nochmals zu, sondern der Einfacheit halber das komplette Set. Eine Nachbarin von mir freute sich über die beiden anderen Backformen, die ich nun doppelt hatte und die ich ihr gern kostenlos überließ.

Nach weiteren zwei Monaten jedoch das gleiche Malheur. Beim Zuklappen des Verschlusses rissen die Nieten aus der Backform. Da ich nun eindeutig mit der Qualität dieser Backformen sehr unzufrieden war und ein erneuter Ersatz nicht viel gebracht hätte – in weiteren zwei Monaten wäre der Verschluss erneut defekt gewesen –, sagte ich dem Hersteller, ich wünsche eine Rückerstattung des Kaufpreises. Die Zurücksendung der Backformen war nicht notwendig, der Hersteller lehnte dies ab.

Ich habe nun für die Spring- und Kranzbackform nicht mehr in ein komplettes Backformenset investiert – Kastenbackform und Obstbodenbackform sind ja vorhanden und intakt –, sondern nur diese beiden Backformen zusammen in einem Zweierset gekauft. Und zwar von einem sehr bekannten Doktor in Bielefeld, dessen Firma ja bei Backformen, -zubehör und -waren einen guten Namen hat. Das Besondere an diesem Zweierset ist, dass der Hersteller fünf Jahre Garantie auf die Backformen, somit den Verschluss und auch die Antihaftbeschichtung, gibt. Das dürfte eine ausreichend lange Zeit sein, in der die Backformen sicherlich durchaus funktionieren und ich damit schöne Kuchen, Tartes und Torten zubereiten und backen kann.

Ich stelle die beiden Backformen hier einmal mit einem Produktfoto des Herstellers vor. Und Sie dürfen gespannt sein auf weitere leckere und schmackhafte Backwaren.

Apfelkuchen

Bei diesem Rezept ist nicht viel zu sagen oder hinzuzufügen. Deshalb halte ich es auch kurz.



Einfach ein Rührkuchen mit Apfelstücken
Sie fragen sich, was Sie mit überzähligen Äpfeln machen können, ohne einen sehr aufwändigen Apfelkuchen zum Beispiel mit einem Mürbeteig und gedeckt mit Streuseln zuzubereiten?

Machen Sie es sich einfach. Einfach einen ganz normalen Rührteig zubereiten. Da die Apfelmenge hinzukommt, nehmen Sie ein fünftes Ei für mehr Stabilität dazu. Das alles ist in wenigen Minuten geschehen.

Dann entfernen Sie die Stiele der Äpfel, schälen sie, entfernen das Kerngehäuse, zerteilen sie in Achteln und schneiden sie quer in kleine Stücke.

Dann einfach die Apfelstückchen unter den Rührteig mischen. Nicht mehr und nicht weniger. Und den Apfelkuchen wie im

Grundrezept beschrieben backen.

Das Ergebnis ist ein einfacher, aber sehr saftiger Rührkuchen mit Apfelstücken.

Hier geht es lang zum Grundrezept für einen Rührkuchen:

https://www.nudelheissundhos.de/2015/05/25/ruehrkuchen/ + 4 Äpfel

---

Pudding mit Heidelbeeren

Jetzt ist der Pudding endlich gelungen.



Gelungener Pudding
Zubereitung nach dem Grundrezept:

https://www.nudelheissundhos.de/2019/12/28/pudding/

Zusätzlich kommt eine Schale mit Heidelbeeren mit 125 g hinzu.

Und zur Vorsicht bekommt auch dieser Pudding anstelle 2 Esslöffel Speisestärke 3 Esslöffel Speisestärke. Und er bindet gut ab und wird im Kühlschrank fest.

Lecker!

Zubereitung nach dem oben genannten Grundrezept für einen Pudding über den Link.