# Kartoffelcremesuppe mit geräuchertem Lachs

Sämige Suppe mit Lachs

In die Kartoffelcremesuppe habe ich noch zwei Wurzeln gegeben. Dazu etwas geräucherter Lachs. Verfeinert mit etwas Petersilie.

**Zutaten für 1 Person:**

- 4 Kartoffeln
- 2 Wurzeln
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 500 ml Gemüsefond
- 1 EL Crème fraîche
- 2 Scheiben geräucherter Lachs (50 g)
- Petersilie
- 2 Lorbeerblätter
- Salz

- schwarzer Pfeffer
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Kartoffeln und Wurzeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Kartoffeln und Wurzeln dazugeben. Fond dazugeben. Ebenso die Lorbeerblätter. Zugedeckt bei geringer Temperatur 15 Minuten köcheln lassen. Lorbeerblätter herausnehmen. Mit dem Pürierstab fein pürieren. Crème fraîche hinzugeben. Petersilie kleinwiegen. Petersilie untermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. In einen tiefen Suppenteller geben. Lachs leicht zerrupfen und über die Suppe verteilen.

---

# Hackfleisch-Bulgur-Frikadellen

Leckere Frikadellen

Dies ist Resteverwertung, da ich von der Hackfleisch-Bulgur-Mischung vom gestrigen Tag noch übrig habe. Ich habe einfach Eier hinzugegeben, die Masse etwas mit Paniermehl gebunden und als Frikadellen in Fett angebraten. Ein kurzes, schnelles Abendessen.

**Zutaten für 1 Person:**

- Hackfleisch-Bulgur-Mischung
- 2 Eier
- 4–5 EL Paniermehl
- Öl
- Petersilie

**Zubereitungszeit:** 10 Min.

Eier zu der Hackfleisch-Bulgur-Mischung geben und alles verrühren. Paniermehl dazugeben, um die Masse etwas zu binden. 4–5 kleine Frikadellen daraus formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Frikadellen hineingeben. Mit dem Pfannenwender ein wenig flach drücken. Auf beiden Seiten

jeweils etwa 4–5 Minuten kross anbraten. Herausnehmen, auf einen Teller geben und etwas kleingeschnittene Petersilie darüber streuen.

---

# Hackfleisch-Bulgur mit gebratenem Rosenkohl

Hackleisch, Bulgur, Sauce und gebratene Röschen

Dies ist ein reines Phantasie-Rezept. Ich brate Schalotte und Knoblauch an, dann ebenfalls Hackfleisch und Bulgur. Hinzu kommt fruchtige Currysauce, dann so viel Wasser, wie der Bulgur normalerweise zum Garen braucht. Das Hackfleisch gare ich in der Sauce einfach mit. Dazu Rosenkohl, den ich in Wasser gare, die Röschen halbiere und in Butter anbrate.

**Zutaten für 1 Person:**

- 250 g Hackfleisch
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Tasse Bulgur
- 3 Tassen Wasser
- 2–3 EL fruchtige Currysauce
- 200 g Rosenkohl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Rosenkohl putzen. Wasser in einem Topf erhitzen und den Rosenkohl darin etwa 10 Minuten kochen. Herausnehmen, Röschen halbieren. Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Schalotte und Knoblauch darin andünsten. Hackfleisch und Bulgur dazugeben und auch mit anbraten. Currysauce dazugeben und das Wasser. Alles gut verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 10 Minuten köcheln lassen. Dann nochmals unzugedeckt bei geringer Temperatur etwa 5 Minuten köcheln lassen und die Sauce reduzieren. Mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Zum Ende der Garzeit Butter in einer Pfanne erhitzen und die Röschenhälften mit der Schnittfläche nach unten einige Minuten kross anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Hackfleisch-Bulgur-Mischung mit Sauce in einen tiefen Teller geben und die Röschenhälften darauf verteilen.

---

# Karottenkuchen

Saftiger Karottenkuchen

Ich hatte noch Wurzeln übrig, die ich verwerten wollte. Und da ich daran dachte, einen Kuchen zuzubereiten, kam ich auf einen Karottenkuchen. Die Wurzeln machen den Kuchen sehr saftig. Ich musste leider auf die Zugabe von 2 cl Kirschwasser verzichten, da ich keines vorrätig hatte.

**Zutaten:**

- 200 g Wurzeln
- 200 g Haselnüsse
- 100 g Mehl
- 300 g Zucker
- 50 g Paniermehl
- 5 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- Salz
- Zimt
- Gewürznelke

- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 50–55 Min.

Eier trennen, Eigelbe in eine Rührschüssel geben, Eiweiße in eine schmale, hohe Rührschüssel. 200 g Zucker zu den Eigelben geben und mit einem Rührgerät gut verrühren. Wurzeln schälen und mit einer Küchenmaschine fein reiben. Haselnüsse ebenfalls fein reiben. Beides in die Rührschüssel geben. Mehl, Paniermehl und Backpulver dazugeben. Eine Gewürznelke in einen Mörser geben, fein mörsern und dazugeben. Eine Prise Salz und Zimt dazugeben. Alles mit dem Rührgerät gut verrühren. Eiweiße mit dem Rührgerät zu Eischnee rühren. 100 g Zucker dazugeben und verrühren. Eischnee mit dem Backlöffel vorsichtig unter den Rührteig heben. Eine Springform mit etwas Butter einfetten. Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen und die Backform etwa 50–55 Minuten auf mittlerer Ebene hineingeben. Dann Backform herausnehmen, Kuchen aus der Backform lösen, auf ein Kuchengitter geben und abkühlen lassen. Nach einem Tag Ruhezeit schmeckt der Kuchen noch aromatischer.

---

# Birnen, Bohnen, Speck & Fisch

Norddeutsche Spezialiät etwas variiert

Mit diesem Rezept nehme ich an dem Rezeptewettbewerb für Foodblogger „Südtiroler Speck g.g.A. trifft Fisch & Meeresfrüchte“ teil, der nun beendet ist. Somit darf ich nun dieses Gericht veröffentlichen.

Ich habe eine Spezialität aus Norddeutschland und Hamburg herangezogen, einen Klassiker. Birnen, Bohnen und Speck habe ich als Eintopf schon zubereitet, es schmeckt sehr lecker. Es interessierte mich, wie das altbekannte norddeutsche Gericht denn nun mit dem sehr edlen Speck aus Südtirol schmecken würde. Da die Vorgabe hinzukam, Speck mit Fisch und/oder Meeresfrüchten zu kombinieren, überlegte ich sofort, dass dieses Gericht doch sicherlich Fisch als weitere Zutat vertragen würde. Sicherlich harmoniert ein Kabeljaufilet auch mit der Süße von Birnen, und Bohnen und der hochwertige Speck tragen das ihre an Geschmack zu dem Gericht bei. Und da es sich um eine norddeutsche Spezialität handelt, was würde da besser dazu passen, als dass man es

kreativ mit Fisch erweitert?

In der offiziellen Bezeichnung dieses norddeutschen Gerichts wird immer wohlwollend unterschlagen, dass ein Hauptbestandteil der norddeutschen Küche für das Gericht zweifelsohne hinzukommt: Kartoffeln. Somit sind wir bei fünf Hauptzutaten: Feste Birnen (am besten Kochbirnen), Bohnen (eigentlich Brechbohnen, ich verwende Stangenbohnen), Speck (Südtiroler Speck g.g.A.), Fisch (Kabeljaufilet) und Kartoffeln (festkochend).

Das Gericht hat beiläufig auch den Namen „3×15-Minuten-Gericht“. Denn erst wird der Speck 15 Minuten in Wasser gegart, dann kommen die Bohnen hinzu und beides wird weitere 15 Minuten gegart und schließlich kommen die Birnen und Kartoffeln hinzu – und in diesem erweiterten Fall noch das Fischfilet – und alles wird erneut weitere 15 Minuten gegart.

Und alle Hauptbestandteile kommen in gleichen Mengen in das Gericht – nur die Bohnen scheren aus. Für vier Personen sind das jeweils 400 g Speck, Birnen, Kartoffeln und Fischfilet. Die Menge der Bohnen beträgt 800 g, also das Doppelte.

**Zutaten für 4 Personen:**

- 400 g Südtiroler Speck g.g.A.
- 800 g Stangenbohnen
- 400 g Birnen (4 mittelgroße Birnen)
- 400 g Kartoffeln (4 mittelgroße Kartoffeln)
- 400 g Kabeljaufilet (4 Filets)
- 4 Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 3 l Wasser
- 2 TL getrocknetes Bohnenkraut
- Mehl
- Salz
- weißer Pfeffer

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 3×15

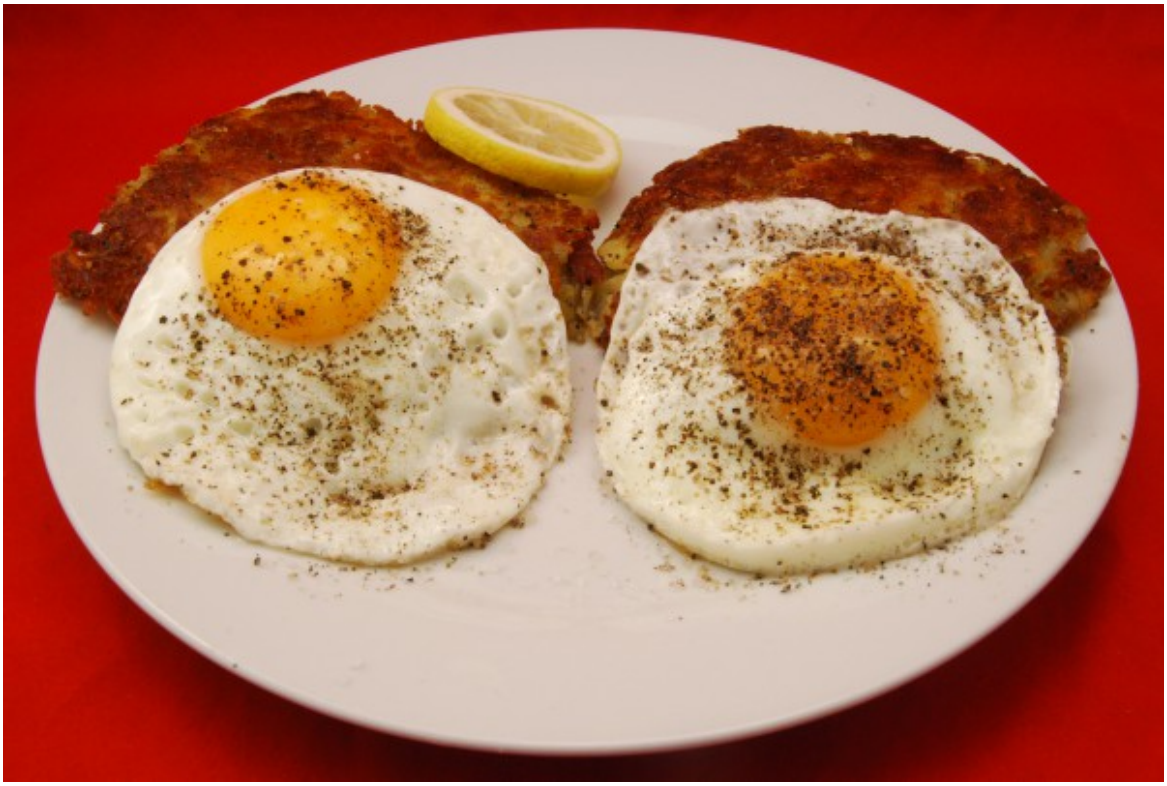
Min.

Speck in Würfel schneiden. Schwarte aufbewahren. Bohnen putzen, die Stangenbohnen jeweils vierteln. Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. Den Stiel der Birnen entfernen, Birnen vierteln, Kerne und Blütenansatz entfernen und Fruchtfleisch ebenfalls grob zerschneiden. Fischfilets quer in etwa 3–4 cm lange, breite Streifen schneiden. Schalotten und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden.

Im Teller angerichtet

Wasser in einem Topf erhitzen und Speck, die Schwarte für mehr Geschmack, Schalotten und Knoblauch hineingeben. 15 Minuten köcheln lassen. Bohnen und Bohnenkraut hinzugeben, umrühren und weitere 15 Minuten köcheln. Birnen, Kartoffeln und Fischfiletstreifen hinzugeben und nochmals 15 Minuten köcheln. Mit einigen Esslöffel Mehl andicken, mit Salz und Pfeffer würzen und abschmecken. Schwarte herausnehmen. In vier tiefen Suppenteller servieren.

# Rösti



Keine panierten Schnitzel – mit dem Pfeffer war es aber ein wenig zu viel

Schon 1–2 Male zubereitet. Mit einem original schweizer Rezept. Es ist ein Minimalisten-Gericht, denn es braucht nur Kartoffeln, Salz, Pfeffer und Schweineschmalz. Und hier als Beilage Eier. Dazu eine Zitronenscheibe.

**Zutaten für 1 Person:**

- 5 Kartoffeln
- 2 Eier
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Schweineschmalz
- 1 Zitronenscheibe

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 25 Min.

Wasser in einem Topf erhitzen und Kartoffeln darin 12–15 Minuten kochen. Herausnehmen, abkühlen lassen, dann schälen. Mit einer Küchenreibe in eine Schüssel grob reiben, salzen und pfeffern und vermengen. Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen, aus der Kartoffelmasse mit den Händen zwei flache Kartoffelfladen formen und auf jeder Seite etwa 5 Minuten kross anbraten, damit die Röstis schön braun werden. Herausnehmen, auf einen Teller geben und warmhalten. Eventuelle Kartoffelreste aus der Pfanne entfernen. Bei Bedarf noch etwas Schweineschmalz dazugeben. Zwei Eierringe in die Pfanne stellen, jeweils ein Ei hineingeben und einige Minuten braten. Herausnehmen, zu den Rösti geben und salzen und pfeffern. Eine Zitronenscheibe dazu geben.

---

# Entenschenkel in Currysauce mit Reis mit Rosinen

Entenschenkel mit Rosinen-Reis und viel fruchtige Sauce

Den Entenschenkel habe ich in einer Sauce aus Weißwein und einer fruchtigen Currysauce gegart. Dazu als Beilage Reis, dem ich Rosinen beigab, was gut zu der fruchtigen Sauce passt.

**Zutaten für 1 Person:**

- 1 Entenschenkel mit Rückenteil
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- trockener Weißwein
- 2 EL fruchtige Currysauce
- 1 Tasse Reis
- 2 EL Rosinen
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 30 Min.

Im Teller angerichtet

Schalotte und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden.

Entenschenkel auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Butter in einer Pfanne mit Deckel erhitzen. Entenschenkel auf beiden Seiten etwas kross anbraten, dabei gleichzeitig Schalotte und Knoblauch andünsten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Currysauce dazugeben, etwas verrühren und zugedeckt bei geringer Temperatur 30 Minuten köcheln lassen. Sauce abschmecken.

Währenddessen Reis nach Anleitung zubereiten. In den letzten Minuten Rosinen beigeben, etwas quellen lassen und erhitzen. Entenschenkel auf einen Teller geben, daneben den Reis und großzügig von der Sauce darüber verteilen.

---

# Spaghetti Carbonara

Leckere Pasta mit Sauce aus Ei, Speck und Käse

Jetzt war ich doch schon erstaunt über das Gericht von Spaghetti Carbonara von Petra auf Der Mut Anderer. Spaghetti

Carbonara ohne Sahne. Aber aufgrund der verwendeten Zutaten und auch ihrer Kenntnisse nehme ich doch an, dass es ein original italienisches Rezept ist.

Ich habe leider nicht diese guten, italienischen Zutaten wie Guanciale und Peccorino – die auch recht kostspielig sind – vorrätig. Ich habe daher die Low-Budget-Version der Spaghetti Carbonara zubereitet. Spaghetti vom Discounter. Als Speck verwende ich normalen, durchwachsenen Bauchspeck. Und als Käse eine Mischung aus geriebenem Edamer und Tilsiter. Nur echten italienischen Parmesan hatte ich zur Verfügung. Und sonst hatte ich alle Zutaten vorrätig.

**Zutaten für 1 Person:**

- 150 g Spaghetti
- 75 g durchwachsener Bauchspeck
- 2 Eigelb und ein halbes Eiweiß
- 4 TL geriebener Emmentaler/Tilsiter
- 2 TL geriebener Parmesan
- Salz
- schwarzer Pfeffer

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten. Spaghetti aus dem Kochwasser herausnehmen und warmstellen, Topf mit Kochwasser auf dem Herd lassen. Währenddessen Speck in kurze Streifen schneiden. In einer Pfanne ohne Fett einige Minuten kross anbraten. Eigelbe, Eiweiß, 1 TL Parmesan und 2 TL Emmentaler-Tilsiter-Mischung in eine Schüssel geben, die groß genug ist, dass sie auf den Nudeltopf passt, und mit dem Schneebesen verquirlen. Angebratene Speckstreifen mit dem ausgetretenen Fett unter die Eier-Käse-Mischung geben. Pasta ebenfalls dazugeben und vermischen. Einen halben Schöpflöffel Nudelwasser dazugeben und alles vermengen, die Eier sollen dabei nicht gerinnen. Kochwasser im Topf wieder erhitzen, Schüssel darauf setzen und alles mit dem Kochlöffel gut durchrühren. Die Eimasse soll

etwas anziehen, aber die Eigelbe nicht ausflocken. 2 TL der Emmentaler-Tilsiter-Mischung unter die Nudeln geben. In einen tiefen Nudelteller geben, mit Pfeffer würzen und etwas von dem geriebenen Parmesan darüber geben.

---

# Gefülltes Schweinefilet im Speckmantel mit Sardellen-Zitrone-Kartoffeln

Filetscheiben mit etwas Kräuterbutter und Kartoffeln

Das Schweinefilet wollte ich schon lange einmal gefüllt zubereiten. Für die Füllung verwende ich Parmesan und Rosmarin. Dann wird das Filet mit einigen Speckscheiben umhüllt und im Backofen gegart. Da das Schweinefilet nur ein kleines Stück Fleisch ist, reichen 30 Minuten bei 180 ºC zum

Braten. Anschließend wird es noch einige Minuten unter dem Backofen-Grill gegrillt.

Für die Beilage habe ich eine Anleihe bei Petra von Chili und Ciabatta genommen und Sardellen-Zitrone-Kartoffeln zubereitet. Eine kleine Änderung habe ich jedoch vorgenommen. Ich habe die Sardellen-Zitrone-Olivenöl-Mischung nicht nach dem Backen der Kartoffeln mit diesen vermischt, sondern zusammen mit dem Knoblauch zum Ende der Garzeit unter die Kartoffeln gegeben und diese darin etwas gegart.

Aus Ermangelung eines Balkons oder eines Gartens kann ich das Schweinefilet leider nicht auf dem offenen Grill zubereiten, ich behelfe mir mit dem Backofen und dem Backofen-Grill. Aber das Filet lässt sich sehr gut auf dem offenen Grill garen und grillen, richtige Liebhaber wissen, wie das geht.

**Zutaten für 1 Person:**

- 225 g Schweinefilet
- 3 Kartoffeln
- 2 Knoblauchzehen
- 5–6 Sardellenfilets (eingelegt)
- 1 Zitrone (Saft)
- 4 Scheiben durchwachsener Bauchspeck
- 25 g Parmesan
- 1 Zweig Rosmarin
- Petersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 4 EL Olivenöl
- Kräuterbutter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 1 Std. 5 Min.

Backofen auf 230 ºC Umluft erhitzen. Kartoffeln schälen und in grobe Stücke schneiden. In eine mittlere Aulaufform geben,

salzn und pfeffern, 2 EL Öl darüber geben und alles gut vermischen. Auf mittlerer Ebene dür 20 Minuten in den Backofen geben.

Währenddessen Knoblauch schälen und kleinschneiden. Sardellen ebenfalls kleinschneiden. Beides in eine Schale geben, Zitronensaft dazugeben, dann 1 EL Öl und alles gut vermengen. Über die Kartoffeln geben, mit ihnen vermengen und nochmals 10 Minuten backen. Kartoffeln warmstellen. Petersilie kleinwiegen.

Parmesan auf einer Küchenreibe fein reiben. Schweinefilet nicht einfach nur in der Mitte einschneiden, sondern rechts oben am Rand einschneiden, nach unten und dann links gehen und dann nach oben. Somit das Filet etwas rund aufschneiden, so dass es eine größere Fläche und etwa die Größe eines Steaks hat. Aufgeklappt auf einen Teller legen und auf beiden Seiten salzen und pfeffern. Speckscheiben längs nebeneinander auf ein Arbeitsbrett legen und das Filet quer darauf. Parmesan auf dem Filet verteilen. Rosmarinzweig längs in die Mitte des Filets legen, mit dem Ende des holzigen Zweigs an einem Ende des Filets, damit der Zweig nach dem Garen einfach herausgezogen werden kann. Schweinefilet zusammenrollen und die Speckscheiben darumwickeln. Mit Zahnstochern befestigen.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Filet in eine mittlere Auflaufform geben und 1 EL Öl dazu. Auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben. Dann auf Grill 230 ºC umschalten und das Filet noch einige Minuten direkt unter der Grillschlange grillen. Dabei jede Minute dabeibleiben, sonst kann das Grillgut schnell verbrannt sein. Auflaufform herausnehmen, Filet auf ein Arbeitsbrett geben, Zahnstocher entfernen und Filet in Scheiben tranchieren. Auf einen Teller geben. Petersilie unter die Kartoffeln geben, eventuell nochmals salzen und pfeffern und zum Filet geben. Etwas Kräuterbutter auf die Filetscheiben geben.

Für Interessierte gibt es unter

http://www.casando.de/magazin/grillen/grill-rezepte/ eine ganze Menge weiterer Grill-Rezepte.

---

# Apfel-Rosinen-Kuchen

Leckerer, saftiger Kuchen

Das Sonntagsfrühstück steht bevor. Also Zeit für einen Kuchen. Bei diesem Kuchen habe ich das erste Mal experimentiert. Ich recherchierte nach einem Rosinenkuchen und fand ein Rezept für einen Apfel-Rosinen-Kuchen. Da ich auch noch Äpfel vorrätig hatte, die ich verwerten wollte, bot sich dieser Kuchen an. Aber einige der Zutaten dazu hatte ich nicht vorrätig.

Also überlegte ich schnell, einen Rührkuchen mit kleingeschnittenen Äpfeln und Rosinen zuzubereiten. Beim versunkenen Apfelkuchen hatte mich überzeugt, Eier zu trennen und Eischnee unter den Rührteig zu heben. Den Apfel habe ich recht klein geschnitten, da ich die Stücke ja direkt in den

Rührteig gebe. Und natürlich kommen als Aromen noch Zitronenschale, Rosenwasser, Zimt und Rumaroma hinzu.

**Zutaten:**

- 250 g Mehl
- 125 g Zucker
- 125 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 großer Apfel (säuerlich)
- 100 g Rosinen
- 1 Bio-Zitrone
- Rumaroma
- 2 EL Rosenwasser
- ½ TL Zimt
- Butter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 20 Min. | Backzeit 55 Min.

Zitronenschale einer halben Zitrone abreiben. Apfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. In schmale Spalten schneiden, diese quer vierteln und in eine Schüssel geben. 1 EL Zucker darüber geben, den Saft der Zitrone und alles vermischen.

Wasser in einem kleinen Topf erhitzen. Rosinen in eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergießen und quellen lassen.

Mehl, Zucker, Butter, Vanillinzucker, Backpulver, Zitronenschalenabrieb, Rumaroma, Rosenwasser und Zimt in eine Rührschüssel geben. Eier trennen. Eiweiße in eine schmale, hohe Rührschüssel geben. Eigelbe zu den anderen Zutaten. Mit einem Rührgerät alles einige Minuten gut verrühren. Dann die Eiweiße zu Eischnee verrühren. Diesen zum Rührteig geben und mit einem Kuchenlöffel vorsichtig unter den Rührteig heben. Es ergibt einen luftigen, geschmeidigen Teig. Rosinen aus dem

heißen Wasser nehmen. Rosinen und Apfelstücke mit dem Zitronensaft in den Rührteig geben und untermischen.

Backofen auf 180 ºC Umluft erhitzen. Eine Gugelhupf-Backform mit Butter einfetten. Kuchenteig in die Backform geben und mit dem Kuchenlöffel verstreichen. Auf mittlerer Ebene für 55 Minuten in den Backofen geben. Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

---

# Gebratene Maultaschen

Ein schnelles Abendessen, mit Parmesan garniert

Ein schnelles Abendessen. Bei den Maultaschen habe ich auf fertig zubereitete vom Supermarkt zurückgegriffen. Verfeinert mit Schalotte, Knoblauch und Speck. Ein wenig Farbe und Schärfe liefert eine grüne Jalapeño. Und Aroma frischer Rosmarin. Dazu ein wenig Zitronensaft. Das Ganze wird abgerundet mit frisch geriebenem Parmesan.

**Zutaten für 1 Person:**

- 300 g Maultaschen
- 50 g Speck
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 grüne Jalapeño
- 1 Zweig Rosmarin
- ¼ Zitrone (Saft)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter
- Parmesan

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 5 Min.

Speck in kurze Streifen schneiden. Schalotte und Knoblauchzehen schälen. Schalotte quer in Ringe schneiden, Knoblauch kleinschneiden. Jalapeño in Ringe schneiden. Maultaschen in Streifen schneiden. Blättchen vom Rosmarin abzupfen und kleinwiegen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Maultaschen, Speck, Schalotte, Knoblauch und Jalapeño hineingeben und alles einige Minuten kräftig anbraten. Rosmarin hinzugeben und alles etwas vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einen Teller geben, etwas Zitronensaft darüber träufeln und frisch geriebenen Parmesan darüber geben.

---

# Schweineherzsteak mit

# Rosmarinkartoffeln

Leckeres Steak mit Bratkartoffeln

Ich hatte noch ein halbes Schweineherz vorrätig, das ich verarbeiten wollte. Ich habe es einfach längs aufgeschnitten, aufgeklappt und als Steak in Butter angebraten. Dazu Bratkartoffel(würfel), die ich in Butter mit etwas Rosmarin geschwenkt habe.

**Zutaten für 1 Person:**

- ½ Schweineherz (175 g)
- 3 Kartoffeln
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter
- Kräuterbutter

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 20 Min.

Herzsteak mit etwas Kräuterbutter

Wasser in einem großen Topf erhitzen und die Kartoffeln darin etwa 10–12 Minuten kochen. Herausnehmen und abkühlen lassen. Dann schälen und in Würfel schneiden. Blättchen vom Rosmarin abzupfen und kleinwiegen. Schweineherz längs aufschneiden, aber an einer Stelle zusammenhängend lassen. Sehnen entfernen und das Herz auf doppelte Größe aufklappen. Butter in einer Pfanne erhitzen und das Steak auf jeder Seite kurz anbraten, damit es etwas kross wird. Herausnehmen, auf einen Teller geben, salzen und pfeffern und warmstellen. Nochmals Butter in die Pfanne geben und Kartoffelwürfel darin kross anbraten. Rosmarin dazugeben und alles gut vermischen. Salzen und pfeffern. Steak auf einen Teller geben, etwas Kräuterbutter darauf geben und dazu die Kartoffelwürfel.

# Geräucherter Fisch mit heller Sojasauce und scharfer Mayonnaise

Lachs und Forelle mit Dips

Eigentlich wollte ich schönes Sashimi mit zwei Dips zubereiten. Dann stellte ich jedoch fest, dass ich in der Eile des Einkaufs im Kühlregal nicht nach frischem Lachsfilet, sondern geräuchertem Stremel-Lachs gegriffen hatte. Der geräucherte Lachs hat eine ebenso helle, rote Farbe wie der frische, und so war der Unterschied beim Einkauf nicht zu erkennen.

Daher habe ich schnell umgeplant und einfach einen kleinen geräucherten Fischteller mit Lachs und Forelle zubereitet. Die beiden Dips passen auch zu dem geräucherten Fisch. Einmal helle Sojasauce mit Zitronensaft, aus der Flasche. Das andere Mal eine schnell zubereitete, scharfe Mayonnaise. Ein kleiner Snack am Abend. Dann heißt es nur noch Dippen, Essen und

Genießen.

**Zutaten für 1 Person:**

- 125 g geräucherter Stremel-Lachs
- 125 g geräuchertes Forellenfilet
- 3 EL helle Sojasauce mit Zitronensaft

*Für die Mayonnaise:*

- 100 ml Olivenöl
- 1 Ei
- 1 EL Senf
- Salz
- 1 orange Peperoni

**Zubereitungszeit:** 5 Min.

Peperoni kleinschneiden. Öl, Ei, Senf und Peperoni in eine schmale, hohe Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Mit Salz abschmecken.

Lachs- und Forellenfilets anrichten. Sojasauce und Mayonnaise jeweils in eine kleine Schale geben und dazu servieren.

---

# Schweinegeschnetzeltes in Sahne-Sauce auf Bandnudeln

Geschnetzeltes mit Sauce und Bandnudeln im Nudelteller

Ein weiteres Gericht mit Bandnudeln. Das Geschnetzelte bereite ich natürlich wie ein Gulasch mit viel Zwiebeln zu. Und lasse es auch eine Stunde köcheln. Die Sauce wird mit Sahne zubereitet, und zusätzlich noch etwas Gemüsefond. Sie bekommt Schärfe durch die Habanero und ein wenig Würze durch Ingwer. Außerdem Aroma durch den Cognac, mit dem ich das angebratene Fleisch und den Speck flambiere. Auch der Rosmarin gibt der Sauce noch Geschmack, verkocht aber beim Garen fast vollständig.

**Zutaten für 2 Personen:**

- 250 Schweinegeschnetzeltes
- 120 g Speck
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- ein Stück Ingwer
- ½ Habanero
- 2 TL grüne Pfefferkörner (eingelegt)
- 2 cl Rémy Martin Cœur de Cognac
- 100 ml Sahne

- 200 ml Gemüsefond
- 1 Zweig Rosmarin
- Butter
- Bandnudeln

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 1 Std.

Speck in dünne Streifen schneiden. Zwiebeln, Knoblauchzehen und Ingwer schälen. Zwiebeln in Streifen schneiden. Knoblauch und Ingwer kleinschneiden, Ingwer beiseite legen. Habanero putzen und kleinschneiden. Blättchen vom Rosmarinzweig abzupfen und kleinwiegen. Butter in einem kleinen Topf erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch, Habanero, Geschnetzeltes und Speck zusammen hineingeben, ein wenig anbraten und etwas Flüssigkeit ziehen lassen. Cognac darüber geben und flambieren. Ingwer und Pfefferkörner hinzugeben. Mit Sahne ablöschen und Fond dazugeben. Rosmarin hinzugeben. Zugedeckt bei kleiner Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

Leckeres Geschnetzeltes mit Speck, Habanero und Pfefferkörnern

15 Minuten vor Ende der Garzeit Bandnudeln nach Anleitung

zubereiten. Sauce abschmecken, vermutlich ist Salzen nicht notwendig wegen der Würze von Speck und Fond. Nudeln in zwei tiefe Nudelteller geben und großzügig vom Geschnetzelten mit viel Sauce darüber geben.

---

# Versunkener Apfelkuchen

Für meinen ersten Apfelkuchen sieht er doch ganz gut aus

Wieder steht einmal das Wochenende bevor, also ist es Zeit, einen Kuchen für das ausgedehnte Sonntagsfrühstück mit Kaffee, Sonntagszeitung und viel Ruhe zu backen. Dies ist mein erster Apfelkuchen, den ich zubereite. Ich war erstaunt, beim Recherchieren zu lesen, dass dieser versunkene Apfelkuchen – ein klassisches Rezept – eigentlich nur ein Rührkuchen mit Äpfeln ist. Manche verfeinern ihn mit Zimt und Rum, andere mit gehobelten Mandeln, aber es gibt noch unzählige Variationen

davon. Ich habe erstere Variante gewählt, und noch Abrieb einer Zitrone und Rosenwasser verwendet. In einer Variante werden Apfelviertel für den Kuchen verwendet, die am Rücken mehrmals mit dem Messer eingeritzt werden. Ich habe mich jedoch für dünne Apfelspalten entschieden, die ich kreisförmig rundum auf den Kuchenteig lege.

Anders als beim normalen Rührkuchen werden bei diesem Apfelkuchen jedoch die Eier nicht im Ganzen in den Teig gegeben, sondern Eigelb und Eiweiß getrennt. Das Eiweiß wird zu Eischnee gerührt und unter den Teig gehoben. Lauwarm schmeckt der Apfelkuchen am besten, aber auch am darauffolgenden Tag ist er noch saftig.

**Zutaten:**

- 500 g Äpfel (säuerliche)
- ½ Bio-Zitrone (Saft und Schale)
- 200 g Mehl
- 150 g Zucker
- 125 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- ½ Päckchen Backpulver
- Rumaroma
- 1 EL Rosenwasser
- ½ TL Zimt
- Butter
- Puderzucker

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 45 Min.

Leckerer, saftiger Apfelkuchen

Schale der Zitrone abreiben, in eine Schale geben und beiseite stellen. Äpfel schälen, jeweils vierteln und das Kerngehäuse entfernen. In schmale Spalten schneiden. In eine große Schüssel geben, mit Zitronensaft beträufeln und mit zwei Esslöffeln Zucker bestreuen. Beim Zuschneiden der Äpfel sollte man zügig arbeiten, denn das Apfelfruchtfleisch reagiert mit dem Luftsauerstoff und wird leicht braun.

Butter, Zucker und Vanillinzucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät verrühren. Eier aufschlagen und und trennen. Eiweiß in eine schmale, hohe Rührschüssel geben. Eigelbe in die Rührschüssel geben und mit verrühren. Mehl und Backpulver ebenfalls dazugeben und alles gut verrühren. Zitronenschale, Rumaroma, Rosenwasser und Zimt dazugeben und auch mit verrühren.

Eine Springform mit etwas Butter einfetten. Eiweiß mit dem Rührgerät zu Eischnee verrühren und diesen vorsichtig unter den Teig heben. Der Teig soll luftig und geschmeidig sein. Teig in die Backform geben und verteilen. Apfelspalten kreisförmig jeweils längs darauf legen. Meistens bleibt von

den Apfelspalten noch etwas übrig zum späteren Naschen.

Backofen auf 180 ºC erhitzen. Backform auf mittlerer Ebene 45 Minuten hineingeben. Während des Backens zwischendurch nach dem Kuchen schauen, wenn er auf der Oberfläche zu dunkel wird, mit etwas Alufolie abdecken. Herausnehmen und abkühlen lassen. Aus der Springform lösen und auf eine Kuchenplatte geben. Mit etwas Puderzucker bestreuen.

---

# Gebratene Leber mit Lebersauce auf Bandnudeln

Leber rosé gebraten mit Nudeln und viel Sauce

Ich hatte noch grobe Leberwurst übrig und wollte daraus eine Sauce zubereiten. Was bietet sich da besser an, das Sößchen zuzubereiten und dazu eine Scheibe Rinderleber anzubraten. Verwendet habe ich für das Sößchen noch Sardellen, Schalotte

und Knoblauch. Für ein wenig Schärfe und Farbe kommt eine rote Jalapenõ hinein. Dann flambiert mit etwas Cognac. Und verfeinert wird das Sößchen mit etwas Sahne. Dazu Bandnudeln als Beilage.

**Zutaten für 1 Person:**

- 1 Scheibe Rinderleber (100 g)
- 1 Schalotte
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Jalapenõ
- 3 Sardellen (eingelegt)
- 50 g grobe Leberwurst
- 2 cl Rémy Martin Cœur de Cognac
- 100 ml Sahne
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter
- Bandnudeln

**Zubereitungszeit:** Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15 Min.

Angerichtet auf dem Teller, mit leicht scharfer

Lebersauce

Schalotte und Knoblauchzehen schälen. Schalotte in Streifen schneiden, Knoblauch klein schneiden. Jalapenõ in Ringe schneiden. Nudeln nach Anleitung zubereiten. Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen und die Sardellen darin anbraten, bis sie zerfallen. Schalotte, Knoblauch und Jalapenõ dazugeben und mit anbraten. Leberwurst hinzugeben, ebenfalls mit anbraten und etwas verrühren. Mit dem Cognac ablöschen und flambieren. Sahne hinzugeben. Alles gut verrühren. Salzen und abschmecken. Warmstellen. Leber salzen und pfeffern. Butter in einer Pfanne erhitzen, Leber darin auf beiden Seiten jeweils kurz anbraten, sie soll innen noch rosé sein.

Leber auf einen Teller geben, Bandnudeln dazu und großzügig die Lebersauce über die Nudeln geben.