

Frittierte Chinakohlröllchen mit Pangasiusfüllung



Leckere, saftige, aufgeschnittene Chinakohlröllchen

Diese Zubereitung fand ich bei Peter von [Aus meinem Kochtopf](#). Chinakohlblätter zu füllen, zu panieren und zu frittieren fand ich interessant. Deshalb habe ich das Rezept einmal übernommen.

Wie das bei solchen Rezepten ist, die man übernimmt, habe ich ja immer selbst einige Ideen dazu. Ich habe zunächst bei den Zutaten einige Änderungen vorgenommen. Kabeljaufilet hatte ich keines vorrätig und wollte ich auch nicht kaufen. Ich habe Pangasiusfilet verwendet. Auch Garnelen hatte ich keine vorrätig, und ich habe sie einfach weggelassen. Anstelle von Lauchzwiebeln und Peperoni gebe ich rote Zwiebel und Knoblauch in die Füllung.

ich habe die Chinakohlblätter etwas länger blanchiert als Peter dies tut und auch mich nicht im Entferntesten daran

gewagt, die festeren Strünke nach dem Blanchieren auch noch flach zu schneiden. Beim Zusammenhalt der einzelnen Röllchen habe ich lange überlegt, ob ich Zahnstocher oder Küchengarn verwende. Bei Zahnstochern hat man das Problem mit dem anschließenden Panieren. Und Küchengarn erschien mir bei diesen fragilen Röllchen zu fest zum Binden. Es stellte sich jedoch heraus, dass die Röllchen nach dem Zusammenrollen doch erstaunlich kompakt waren und ohne Hilfsmittel zusammenhielten.

Paniert habe ich die gefüllten Chinakohlröllchen klassisch, jeweils mehrmals zuerst in Mehl, dann Ei und schließlich Paniermehl gewendet.

Ich wollte ja ursprünglich Reis und eine schöne, zur Fischfüllung passende helle Sauce aus Fischfond und Sahne dazu zubereiten. Wie das bei solch einem Rezept dann jedoch ist, stellte sich während des Zubereitens heraus, dass diese sechs Chinakohlröllchen durchaus als Abendessen für mich als einzelne Person ausreichten.

Geschmacklich sind die Röllchen mit der Fischfüllung sehr saftig. Sie erinnern ein wenig an Chicken-Nuggets. Aber sie sind ja vom Prinzip und dem Aufbau der Röllchen nicht viel anders.

Zutaten für 1 Person:

Für die Fischfüllung:

- 4 Pangasiusfilets (300 g)
- $\frac{1}{2}$ rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- $\frac{1}{2}$ kleine Wurzel
- 1 Ei
- $\frac{1}{2}$ TL dunkle Sojasauce
- $\frac{1}{2}$ TL Fischsauce
- $\frac{1}{2}$ TL Ketjab-Manis
- $\frac{1}{2}$ TL Weißweinessig

- $\frac{1}{2}$ TL Olivenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- 6 große Chinakohlblätter
- 2 EL Mehl
- 1 Ei
- 6 EL Paniermehl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 30 Min. | Frittierzeit je Chinakohlröllchen 5 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Wurzel schälen und in sehr kurze Stifte schneiden. Fischfilet in kleine Würfel schneiden.

Filet in eine schmale, hohe Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Wurzel, Zwiebel und Knoblauch dazugeben und vermengen. Ei, Sojasauce, Fischsauce, Ketjab-Manis, Weißweinessig und Öl dazugeben und alles gut verrühren. Füllung gut salzen und pfeffern und verrühren.

Wasser in einem großen Topf erhitzen und die Chinakohlblätter 3 Minuten darin blanchieren. Vorsichtig herausheben und auf ein sehr großes Arbeitsbrett legen. Fischfüllung in sechs Portionen teilen, jeweils eine Portion in die Mitte eines Chinakohlblatts legen, zusammenrollen und links und rechts das Chinakohlblatt zusammenfalten.



Gefüllte Chinakohlröllchen vor dem Panieren und Fritieren

Fett in der Friteuse auf 180 °C erhitzen. Währenddessen Mehl, Ei und Paniermehl jeweils auf einen Teller geben, Ei verquirlen. Chinakohlröllchen nacheinander jeweils 2–3 Mal durch das Mehl rollen, dann durch das Ei und schließlich das Paniermehl. Auch die kurzen Seiten der Röllchen dabei nicht vergessen.



Sechs Röllchen auf dem Teller angerichtet

Röllchen in die Friteuse geben und jeweils 5 Minuten frittieren. Sind die Röllchen gegart, schwimmen sie an der Oberfläche des siedenden Fetts. Herausnehmen, auf einen großen Teller geben und servieren.

Lebergeschnetzeltes in Leberwurst-Sauce mit Cellentani



Pasta und feste Saucenbestandteile in der Mitte, Sauce drumherum

Da hatte ich mich dieses Mal doch geirrt. Ich hatte noch Leberwurst in der Dose übrig. Ich wollte sie aber nicht einfach als Aufstrich auf Brot essen. Sondern sie zum Kochen verwenden. Ich dachte nun, es ließe sich keine Sauce damit zubereiten, weil es sich nicht um eine glatte, streichfähige Leberwurst handelt. Aber da hatte ich weit gefehlt. Man kann die feste, kompakte Leberwurst aus der Dose anbraten, sie zerfällt dabei, wird flüssig und bildet eine Sauce.

Die Leberwurst aus der Dose erinnert beim Anbraten an Leberwurst im Darm, die aufgeschnitten oder längs halbiert in der Pfanne gebraten wird. Zum Anbraten verwende ich das erhärtete Fett der Leberwurst in der Dose.

Vorher brate ich einige Sardellenfilets an, dann Zwiebel und Knoblauch. Die Sauce bilde ich aus der Leberwurst und Sahne. Gewürzt werden muss die Sauce natürlich nicht mehr.

Dazu gebe ich kleingeschnittene Schweineleber. Man kann die Leber ganz zu Anfang in Fett in der Pfanne anbraten,

herausnehmen und später hinzugeben. Ich gebe sie nur zum Schluss einige Minuten in die Sauce, um sie zu garen und zu erhitzen.

Dazu gibt es Cellentani als Pasta.

Pasta mit viel Sauce wird normalerweise in tiefen Nudeltellern angerichtet und serviert. Beim Fotografieren von Foodfotos von Pasta mit viel Sauce hat man die Schwierigkeit, dass sich die festen Saucenbestandteile oben auf der Pasta ansammeln, die flüssige Sauce jedoch nach unten läuft und ... auf dem Foto verschwindet. Ein Bekannter – bekennender Saucenfan – empfahl mir nun für bessere Foodfotos folgendes: Einen Eierring in die Mitte eines tiefen Nudeltellers stellen, Pasta hineingeben und feste Saucenbestandteile darüber verteilen. Dann die flüssige Sauce außerhalb des Eierrings in den Nudelteller geben, den Eierring entfernen und das Gericht servieren.

Ich dachte mir, das könnte ich einmal ausprobieren. Auf diese Weise habe ich zwei Fotos fotografiert. Die Idee ist an sich nicht schlecht, das Anrichten und Drapieren des Gerichts ist jedoch vielleicht eher etwas für ein Szene-Restaurant als für die häusliche Küche.

Mir fiel aber auch noch das Prinzip des Reduzierens oder auch des „Weniger ist mehr“ eingefallen. Gerichte mit Fleisch und einer Beilage wie Kartoffeln, Pasta oder Reis und einer Sauce werden auf diese Weise gern angerichtet und fotografiert. Einige wenige Fleischstücke auf den Teller, dazu 1–2 Löffel der Beilage, ein etwas bogenförmig verzogen auf den Teller gegebener, einzelner Klecks Sauce und vielleicht noch einige wenige Tröpfchen Sauce auf die Beilage.

Also habe ich als weitere Variante einfach einige Löffel Pasta auf einen Teller gegeben, daneben ein wenig der in der Sauce gegarten Schweineleber und einige Löffel Sauce auf der Pasta.



Wenig Pasta, Leber und Sauce

Und wie habe ich nun das Gericht im Endeffekt gegessen? Nun, nach dem Anrichten, Drapieren und Fotografieren der beiden Varianten war das Essen natürlich kalt. Ich habe alles in einen tiefen Pastateller gegeben, gehörig vermischt, in der Mikrowelle kurz erhitzt und gegessen. Feddisch ☺

Zutaten für 1 Person:

- 200 g Leberwurst
- 120 g Schweineleber
- 5 Sardellenfilets (eingelegt)
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 100 ml Sahne
- 125 g Cellentani

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Leber in 3-4 cm lange Streifen schneiden.

Für jeweils 100 g Pasta 1 l Wasser mit 10 g Salz zum Kochen bringen und die Pasta darin nach entsprechender Zeitvorgabe kochen. Also Cellentani in etwa 1,25 l kochendem Wasser mit etwa 12 g Salz kochen.

Währenddessen Leberwurst aus der Dose herausnehmen, das gehärtete Fett abstreichen und in einer Pfanne erhitzen. Sardellenfilets darin etwas anbraten, bis sie zerfallen. Zwiebel und Knoblauch dazugeben und mit anbraten. Leberwurst dazugeben und zerteilen. Einige Minuten kräftig anbraten, damit sie zerfällt. Sahne hinzugeben. Alles verrühren. Leber hinzugeben und einige Minuten in der Sauce garen.

Pasta in einem tiefen Nudelteller anrichten und Lebergeschnetzeltes mit viel Sauce darüber verteilen.

Fusilli mit Olivenpesto



Pasta mit Pesto

Sehr einfach, sehr schnell zubereitet und vegan. Auch wenn es nicht sehr kreativ ist. Marinierte Oliven mit dem Pürierstab zu einem Pesto pürieren, eventuell etwas Olivenöl dazugeben. Dazu Pasta.

Zutaten für 1 Person:

- 160 g marinierte Oliven mit Chili-Paprika-Mark
- 125 g Fusilli
- Olivenöl

Zubereitungszeit: 10 Min.

Oliven in eine hohe, schmale Rührschüssel geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Etwas Olivenöl für mehr Bindung hinzugeben.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Pesto in einen kleinen Topf geben und auf der Herdplatte leicht erwärmen. Pasta dazugeben und vermischen.

In einen tiefen Nudelteller geben und servieren.

Grüner-Tee-Kuchen



Sehr feiner, wohlschmeckender Kuchen

Da wollte ich doch für das Wochenende nochmals den Kaffee kuchen, der so gut gelungen und so wohlschmeckend war, zubereiten. Und zwar versuchsweise mit 50 g gemahlenem Kaffee anstelle der beim letzten Rezept verwendeten 20 g. Da fiel mir doch ein, dass mir der Kaffee vor einigen Tagen ausgegangen war. Und der Discounter nun schon geschlossen hatte.

Da ich die letzten Tage deshalb von Kaffee auf grünen Tee umgestiegen bin, dachte ich mir, diesen Rührkuchen kann man auch mit grünem Tee zubereiten. So, wie man beim Kaffee kuchen Kaffee und beim Rotweinkuchen Rotwein hinzugibt, kann man in einen normalen Rührkuchen auch grünen Tee hinzugeben. Und da ich asiatischen, grünen Tee verwende, gebe ich auch noch einen Rest Reismehl hinzu, das ja dann passt.

Und da ich beim Kaffee kuchen auch gemahlenes Kaffeepulver hinzugebe, sollte man auch etwas grüne Teeblätter hinzugeben können. Denn schließlich wird der Kuchen ja etwa 1 Stunde im Backofen gegart.

Auf alle Fälle beim Zubereiten des Tees den Tee einige Minuten

ziehen lassen, damit es ein starker grüner Tee wird. Schließlich soll viel Aroma in den Kuchen. Ich weiß leider die Teesorte nicht mehr, mir ist nur noch bekannt, dass es japanischer, grüner Tee ist.

Zutaten:

- 560 g Weizenmehl
- 40 g Reismehl
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 250 ml grüner, starker Tee
- 20 g grüne Teeblätter

Zubereitungszeit: Vorbereitung 15 Min. | Backzeit 60 Min.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Gugelhupf-Backform einfetten.

Weiche Butter, Zucker und Vanillinzucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät schaumig rühren.

Eier einzeln hinzugeben und verrühren. Weizenmehl, Reismehl und Backpulver dazugeben und verrühren. Tee dazugeben und auch verrühren. Dann grüne Teeblätter dazugeben und alles einige Minuten gut verrühren.

Kuchenteig in die Backform geben und mit dem Backlöffel glatt streichen. Backform für 60 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.



Schöner, sehr heller Gugelhupf

Backform herausnehmen, Kuchen auf ein Kuchengitter stürzen und gut abkühlen lassen.

Pasta mit Hackfleisch-Champignon-Sauce



Gemischte Pasta mit Hackfleisch, Champignons und Sauce

Heute bereite ich eine Hackfleisch-Champignons-Sauce zu. Ich variiere einfach mit den Zutaten. Nehme Zwiebeln, Knoblauch und Chili hinzu. Als Gewürze verwende ich Kreuzkümmel und Ras el Hanout. Und zum Binden und etwas Mildern der Schärfe gebe ich Crème fraîche hinzu.

Als Pasta verwende ich gemischte Gobbetti und Gemelli, von denen ich jeweils noch etwas übrig hatte, was aber jeweils nicht für eine ganzes Gericht reichte. Also habe ich sie zusammen gekocht, da sie fast gleiche Garzeiten haben. Und sie gemischt mit der Hackfleischsauce serviert.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Hackfleisch
- 6 braune Champignons
- 1 $\frac{1}{2}$ rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Chilischoten
- 250 ml trockener Weißwein
- 250 ml Fleischfond

- 3 EL Crème fraîche
- 3 frische Lorbeerblätter
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL Ras el Hanout
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Gobbetti/Gemelli

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chilischoten in Ringe schneiden. Champignons in Scheiben schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Hackfleisch, Zwiebel, Knoblauch und Chili darin anbraten. Champignons dazugeben und mit anbraten. Mit Weißwein ablöschen. Fond und Crème fraîche dazugeben. Lorbeerblätter dazugeben. Ebenso Kreuzkümmel und Ras el Hanout. Mit Salz und Pfeffer würzen. Alles verrühren. Unzudeckt 30 Minuten bei mittlerer Temperatur auf etwa ein Drittel der Sauce reduzieren.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Lorbeerblätter aus der Sauce nehmen. Sauce abschmecken.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben und großzügig von der Hackfleisch-Champignon-Sauce darüber geben.

Frittierter Schweinebauch mit

frittierten Kartoffeln



Saftiger, wohlschmeckender Schweinebauch – noch leicht rosé – mit Kartoffelwedges

Schweinebauch habe ich ja schon auf unterschiedlichste Weise zubereitet. Er ist wirklich sehr vielseitig zuzubereiten.

Und ich wollte ihn schon des öfteren einmal in der Friteuse zubereiten. Ich gebe ihn am Stück mit der Schwarze in die Friteuse und frittiere ihn etwa 6–8 Minuten. Das ergibt einen sehr saftigen, wohlschmeckenden Schweinebauch.

Dazu gibt es einfach Kartoffeln, die ich natürlich auch in der Friteuse frittiere.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Schweinebauch (ohne Knochen)
- 600 g Drillinge
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10–12 Min.

Fett in der Friteuse auf 180 °C erhitzen. Schweinebauch im Ganzen in das Fett geben und etwa 6–8 Minuten kross frittieren. Herausnehmen und auf ein Arbeitsbrett geben. Schwarze entfernen, quer in dicke Scheiben schneiden und salzen und pfeffern. Auf zwei Teller geben und warmstellen.

Währenddessen Drillinge schälen und in Spalten schneiden. In die Friteuse geben und ebenfalls einige Minuten kross frittieren. Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Auf die beiden Teller geben und ebenfalls salzen und pfeffern.

Paniertes Schweineherz mit Röstzwiebeln und Bratkartoffelwürfeln



Leckere, panierte Innereie mit Röstzwiebeln und Kartoffeln

Ein Innereiengericht, aber diesmal mit vielen Röststoffen. Ich paniere das in Scheiben geschnittene Schweineherz und brate es an. Dazu bereite ich vorher Röstzwiebeln zu. Dazu gibt es Bratkartoffelwürfelchen. Da das panierte Schweineherz nur einige Minuten auf jeder Seite angebraten wird, bleibt es innen schön rosé und ist sehr schmackhaft.

Zutaten für 1 Person:

- 200 g Schweineherz
- 1 rote Zwiebel
- 300 g Drillinge
- 4 EL Mehl
- 1 Ei
- 2 EL Paniermehl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- weißer Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 20 Min.

Drillinge schälen. Wasser in einem Topf erhitzen und Drillinge darin etwa 10 Minuten kochen. Herausnehmen und abkühlen lassen. In kleine Würfel schneiden.

Währenddessen Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. 2 EL Mehl auf einen Teller geben und Zwiebelstreifen darin gut wenden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebelstreifen darin bei hoher Temperatur etwa 5 Minuten sehr kross anbraten. Herausnehmen und warmstellen.

Pfanne von Röstresten säubern. Nochmals Öl hineingeben und Kartoffelwürfel einige Minuten kross anbraten. Mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Herausnehmen, auf einen großen Teller geben und warmstellen.

Schweineherz in flache Scheiben schneiden. 2 EL Mehl auf einen Teller geben. Ein Ei auf einen weiteren Teller geben und verquirlen. Und Paniermehl auf einen dritten Teller geben. Nochmals Öl in die Pfanne geben. Schweineherzscheiben auf jeweils beiden Seiten mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Scheiben erst auf jeweils beiden Seiten mehlieren, dann durch das Ei ziehen und schließlich panieren. Scheiben auf beiden Seiten jeweils einige Minuten bei mittlerer Temperatur kross anbraten. Herausnehmen und zu den Bratkartoffeln geben. Röstzwiebeln über das panierte Schweineherz geben und alles servieren.

Kaffeebaisertorte



Leider misslungen, doch eher eine Kaffeebaiserschnitte

Um es gleich vorweg zu nehmen, dieses Rezept ist tatsächlich gehörig misslungen. Das nächste Mal sollte ich ein Rezept verwenden, das auch schon ausprobiert und die Torte entsprechend gebacken wurde.

Dies ist wohl die erste Torte, die ich in meinem Leben zubereite. Zuerst wollte ich aus den Löffelbisquits ein Tiramisu zubereiten, bis mir einfiel, dass für dieses Dessert die Bisquits ja mit Alkohol getränkt werden. Da ich seit geraumer Zeit keinen Alkohol mehr trinke, fiel dies somit weg.

Ich stieß beim Recherchieren darauf, dass man mit Löffelbisquits auch einen Tortenboden zubereiten kann. Und dies sogar ohne Backen. Man zerstößt die Bisquits zu Krümel, tränkt und bindet sie mit Butter und stellt den Tortenboden dann zum Abkühlen in den Kühlschrank.

Für die Creme wollte ich eine Kaffeecreme verwenden. Beim Recherchieren stieß ich jedoch nur auf Cremes, die entweder mit Schlagsahne und/oder mit Gelatine zubereitet werden. Schlagsahne hatte ich nicht vorrätig. Und Gelatine verwende

ich eigentlich nie zum Kochen oder Backen. Also entschied ich mich, die Creme nur mit Eischnee zuzubereiten, womit es eine Art Baisercreme wird.

Leider wird der Tortenboden aus Löffelbiskuit-Krümeln zwar mit der Butter im Kühlschrank fest, aber beim Zerschneiden der Torte zerfällt dennoch alles in Krümel.

Und die Baisercreme wird keine Baisercreme, denn nach dem Backen im Backofen fällt sie beim Erkalten in sich zusammen. Die angegebene Menge an Kaffee ist vermutlich für die Menge der verwendeten Eier doch zuviel, man sollte eher die Hälfte des Kaffees verwenden.

Sie ergibt sich eher eine Kaffeebaiser-Schnitte, die zwar immer noch schmackhaft ist. Aber in dieser Weise eher nicht nachgebacken werden sollte.

Zutaten:

Für den Tortenboden:

- 200 g Löffelbiskuits (etwa 24 Stück)
- 100 g Butter

Für die Kaffeecreme:

- 6 Eier
- 200 g Zucker
- 100 ml Kaffee
- 10 g Kaffeepulver (etwa 4 TL)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Ruhezeit 30 Min.
| Backzeit 20 Min.

Für die Kaffeecreme:

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Eine Spring-Backform einfetten.

Eier trennen, Eiweiße in eine schmale, hohe Rührschüssel

geben, Eigelbe in eine Rührschüssel.

Zucker, Kaffee und Kaffeepulver in die Rührschüssel geben. Alles mit dem Rührgerät einige Minuten schaumig rühren.

Eiweiße zu Eischnee rühren. In die Rührschüssel geben und vorsichtig mit dem Backlöffel unter die schaumige Masse heben.

Baisermasse in die Backform geben, Backform etwas schütteln, damit sich die Masse gut verteilt, und für 20 Minuten auf mittlerer Ebene in den Backofen geben.

Backform herausnehmen und Baisermasse erkalten lassen. Baisermasse dann auf ein Kuchengitter stürzen.

Für den Tortenboden:

Butter in einer Schale im Wasserbad schmelzen.

Löffelbisquits in einen großen Plastikbeutel geben. Mit einem Küchenhandtuch umhüllen und mit dem Handballen oder einem Nudelholz oder Hammer fein zerbröseln.

Brösel in eine Schüssel geben. Butter dazugeben und alles gut vermischen.

Eine Spring-Backform einfetten. Bröselmischung in die Backform geben und mit den Händen oder einem Backlöffel fest zu einem flachen Boden drücken.

Backform für etwa eine halbe Stunde in den Kühlschrank geben und Tortenboden erkalten lassen.

Löffelbisquit-Tortenboden aus der Spring-Backform lösen – oder auch nur die äußere Spring-Hülle entfernen. Baisermasse auf den Tortenboden setzen, Torte zuschneiden und die Kuchenschnitte servieren.

Penne Rigate mit Paprika-Chili-Rahmsauce



Nicht sehr fotogen, aber sehr schmackhaft

Wieder ein einfaches, schnell zuzubereitendes Gericht, das aber sehr schmackhaft ist. Ich verwende für die Sauce eine Frischkäse-Zubereitung mit Paprika und Chili. Für etwas mehr Flüssigkeit kommt etwas trockener Weißwein hinzu. Und zwei rote Chilischoten sorgen für etwas zusätzliche Schärfe. Gewürzt wird die Sauce mit Salz, weißem Pfeffer und viel süßem Paprikapulver.

Dazu gibt es gemischte Penne Rigate. Einmal normale Pasta, die andere Hälfte Vollkorn-Pasta. Da sie beide etwa die gleiche Garzeit haben, habe ich sie auch zusammen gekocht.

Zutaten für 1 Person:

- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 rote Chilischoten

- trockener Weißwein
- 150 g Frischkäse (Paprika, Chili)
- süßes Paprikapulver
- Salz
- weißer Pfeffer
- Butter

- normale Penne Rigate
- Vollkorn-Penne-Rigate

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Chilischoten in Ringe schneiden.

Pasta nach Anleitung zubereiten.

Währenddessen Butter in einem kleinen Topf erhitzen. Zwiebel, Knoblauch und Chili darin kurz andünsten. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Frischkäse hinzugeben. Alles verrühren. Mit viel Paprikapulver und Salz und Pfeffer würzen. Etwas köcheln lassen.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben und Sauce darüber verteilen.

Gulasch mit Champignons in dunkler Sauce mit Penne Rigate



Gulasch, Pasta und Sauce

Ich hatte zwei Eisbeine gekauft, das eine habe ich für ein Gulasch verwendet, das zweite werde ich anderweitig zubereiten. Da Eisbein Schmorfleisch ist, eignet es sich gut für ein Gulasch, für das man es etwa 1 Stunde schmort. Es ergibt ein sehr schmackhaftes Gulasch.

Da ich eine dunkle Sauce zubereiten wollte, aber keine Rotweinsauce zubereiten oder nicht auf Tomatenmark zurückgreifen wollte, habe ich eine dunkle Mehlschwitze zubereitet.

Dazu gibt es einfach Penne Rigate als Pasta.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 Eisbein (etwa 250 g)
- 1 rote Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 3 braune Champignons
- 300 ml Fleischfond
- 200 ml Wasser

- 1 EL Mehl
- 5 frische Lorbeerblätter
- 1 Zweig Rosmarin
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter
- Penne Rigate

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std. 10 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Champignons halbieren und in Scheiben schneiden. Butter in einem Topf erhitzen und das Eisbein auf allen Seiten kräftig anbraten. Herausnehmen und Zwiebel, Knoblauch und Champignons in der Butter andünsten. Ebenfalls herausnehmen.

Etwas Butter in den Topf geben, Mehl dazugeben und unter ständigem Rühren dunkel anbraten. Fond dazugeben. Dann Wasser. Eisbein, Zwiebel, Knoblauch und Champignons wieder dazugeben. Lorbeerblätter und Rosmarin dazugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln lassen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Lorbeerblätter und Rosmarin aus der Sauce nehmen. Eisbein herausnehmen und auf ein Arbeitsbrett geben. Knochen und Haut entfernen, Eisbein zerteilen und wieder zurück in die Sauce geben. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pasta in einen tiefen Nudelteller geben und großzügig Gulasch mit Sauce darüber verteilen.

Zucchinikuchen



Etwas zu früh angeschnitten, deshalb noch etwas feucht

Ich hatte eine Zucchini übrig und wollte daraus einen Kuchen zubereiten. Wie man auch aus Karotten einen Kuchen zubereiten kann. Es ist im Grund ein einfacher Rührteig, in den noch geriebene Zucchini hinzugegeben wird.

Beim Recherchieren fand ich ein Rezept, bei dem Speiseöl zum Teig zugegeben wird. Das kannte ich so nicht und hätte ich gerne ausprobiert. Aber ich hatte nur hochwertiges Olivenöl vorrätig, und das wollte ich nicht für einen Kuchen verwenden.

Der Rührteig hätte vielleicht noch etwas mehr Mehl benötigt, denn die geriebene Zucchini ist doch sehr saftig. So wurde der Kuchen doch etwas kompakt.

Zutaten:

- 400 g Mehl
- 400 g Zucchini
- 200 g Zucker

- 200 g Butter
- 4 Eier
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Vanillin-Zucker
- 1 TL gemahlener Zimt

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min.

Weiche Butter, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührgerät schaumig rühren.

Eier einzeln dazugeben und verrühren.

Mehl, Backpulver und Zimt dazugeben und alles gut verrühren.

Zucchini mit einer Küchenmaschine fein reiben. Unter den Teig heben.

Backofen auf 180 °C Umluft erhitzen. Kasten-Backform einfetten. Teig in die Backform geben und mit dem Backlöffel glatt streichen. Backform auf mittlerer Ebene für 60 Minuten in den Backofen geben.



Schmackhafter Kuchen nach dem Backen

Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen und gut abkühlen lassen.

Champignon-Kartoffel-Speck-Pfanne



Sieht schon in der Pfanne sehr lecker aus

Auch dies ist wieder ein schnelles Essen, das gerade mal 20–25 Minuten Zeit zur Zubereitung benötigt. Aber nichts desto trotz sehr schmackhaft. Man benötigt auch nur einige wenige Zutaten, wie Champignons, Drillinge und Speck. Wichtig ist auch ein gutes Olivenöl.

Zutaten für 1 Person:

- 150 g braune Champignons
- 250 g Drillinge

- 125 g durchwachsenen Bauchspeck
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- gutes Olivenöl
- etwas Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.

Drillinge schälen. Champignons halbieren und in Scheiben schneiden. Speck in kleine Würfel schneiden. Petersilie kleinwiegen.

Wasser in einem Topf erhitzen und Drillinge darin etwa 10 Minuten garen. Herausnehmen, abkühlen lassen und pellen. Drillinge in kleine Würfel schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen, Drillinge, Champignons und Speck hineingeben und einige Minuten kräftig anbraten. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Mit etwas Petersilie garnieren.

In der Pfanne servieren oder auf einen Teller geben.

Chicorée im Speckmantel



Gegarte Chicorée mit Speckscheiben und leckerer Sauce

Ein einfaches, schnell zuzubereitendes Gericht. Aber dennoch sehr wohlschmeckend. Einfach Chicorée mit Speck umhüllen, in eine Auflaufform mit etwas Weißwein-Fond-Mischung und im Backofen garen. Dazu passen ein paar Schrippen.

Ich habe eine einfache Lampe gefunden habe, die ich über der Spüle unter dem Küchenhängeschrank befestigen konnte. Nun kann ich auch einfache Fotos direkt auf dem Herd machen, aber ohne Blitz.

Zutaten für 1 Person:

- 3 Chicorée
- 6 Scheiben durchwachsener Bauchspeck
- $\frac{1}{2}$ rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 100 ml trockener Weißwein
- 100 ml Gemüsefond
- Butter
- Zahnstocher

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Butter in einem kleinen Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Weißwein und Fond dazugeben. Etwas verrühren.



Chicorée in der Auflaufform vor dem Garen

Backofen auf 200 °C Umluft erhitzen. Chicorée jeweils mit zwei Scheiben Bauchspeek umhüllen. Jeweils mit zwei Zahnstochern befestigen. Chicorée in eine mittlere Auflaufform geben. Weißwein-Fond-Mischung dazugeben. Auflaufform auf mittlerer Ebene für 30 Minuten in den Backofen geben.

Herausnehmen, Chicorée auf einen Teller geben und Zahnstocher entfernen. Etwas von der Sauce dazugeben und servieren.

Penne Rigate in Sardellen-Knoblauch-Öl



Leckere Pasta mit Sauce

Ein schnelles Pasta-Essen, das aber sehr wohlschmeckend ist. Es benötigt nur sehr wenige Zutaten.

Es erinnert ein wenig an Spaghetti aglio et olio, nur dass ich überlegte, dass eingelegte Sardellen auch gut dazu passen würden.

Wichtig ist sehr gutes Olivenöl, ich habe selbst aromatisiertes, gutes Olivenöl mit Knoblauch, Chili und Rosmarin verwendet.

Und auf alle Fälle vor dem Servieren frisch gemahlenes, grobes Salz und frisch gemahlenen, schwarzen Pfeffer darüber geben.

Zutaten für 1 Person:

- 250 g Penne Rigate

- 5 Knoblauchzehen
- 10 Sardellenfilets (Glas)
- gutes Olivenöl
- grobes Salz
- schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: 10 Min.

Pasta nach Anleitung zubereiten. Währenddessen Knoblauchzehen schälen und grob zerkleinern. Sardellenfilets ebenfalls grob zerkleinern. Viel gutes Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Sardellen darin nur kurz anbraten.

Da die Sauce auf die Pasta wartet und nicht die Pasta auf die Sauce, kommt die Pasta in das Öl in die Pfanne. Eventuell noch etwas Kochwasser dazugeben. Alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce in einen tiefen Nudelteller geben. Mit frisch gemahlenem, groben Salz und frisch gemahlenem, schwarzem Pfeffer würzen.

Hefebrotchen



Etwas flach, aber dennoch schmackhaft

Da ich vor kurzem meinen ersten Hefezopf zubereitet habe, der recht gut gelungen ist, und ich noch einen halben Würfel Hefe übrig hatte, dachte ich daran, einfach einige Hefebrotchen zuzubereiten. So habe ich auch für das Wochenende Brötchen vorrätig.

Die seit langer Zeit erst mal wieder zubereiteten Brötchen sind jedoch nicht so ganz gut gelungen. Nach dem zweimaligen Aufgehen des Hefeteigs beim Zubereiten sind die Brötchen jedoch beim Backen im Backofen dennoch etwas flach geworden. Es sind doch eher Brötchenfladen. Aber schmackhaft sind jedoch auch.

Zutaten:

- 125 ml Milch
- $\frac{1}{2}$ Würfel Hefe
- 30 g Zucker
- 250 g Mehl
- $\frac{3}{4}$ TL Salz
- 50 g weiche Butter

- 10 g Butter
- $\frac{1}{4}$ TL gemahlener Zimt

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Ruhezeit 2 Stdn.
| Backzeit 12–15 Min.

Milch in einem kleinen Topf lauwarm erhitzen. Etwas Milch in eine Rührschüssel geben, Zucker dazugeben, Hefe zerbröseln und alles gut verrühren. Mehl, restliche Milch und Salz dazugeben. Mit dem Rührgerät mit den Knethaken gut verrühren. Butter portionsweise dazugeben, verrühren und den Teig einige Minuten gut verrühren. Zugedeckt an einer warmen Stelle 1 Stunde gehen lassen.

Backblech mit einem Küchenpinsel mit etwas Butter einstreichen. Man kann auch Backpapier verwenden. Teig auf einem Arbeitsbrett gut durchkneten und zu einer Rolle formen. In etwa acht Stücke zerteilen, jeweils zu einer kleinen Kugel formen und auf das Backblech geben. Nochmals mit einem Küchentuch abgedeckt 1 Stunde an einer warmen Stelle gehen lassen.

Währenddessen Butter in einer Schale zerlassen, Zimt dazugeben und verrühren. Brötchen mit dem Küchenpinsel damit bestreichen. Backofen auf 210 °C Umluft erhitzen und Backblech etwa 12–15 Minuten auf mittlerer Ebene hineingeben. Backblech herausnehmen, Brötchen in einen Brotkorb geben und abkühlen lassen.

Nackenkotelett in Pilz-

Cognac-Rahm-Sauce mit grünen Bohnen und Petersilienkartoffeln



Kotelett, Bohnen und Kartoffeln mit Pilzen und viel Sauce

Ein bodenständiges Essen. Hätte ich die beabsichtigte Pasta dazu zubereitet, würde es so richtig zu meinem Foodblog passen, Fleisch, Nudeln und Sauce. Da ich aber noch grüne Bohnen vorrätig hatte, die verbraucht werden mussten, habe ich diese zubereitet. Und Petersilienkartoffeln passen da ja auch gut dazu. Pasta gibt es demnächst, mit einer Sardellen-Knoblauch-Sauce.

Zutaten für 2 Personen:

- 500 g Nackenkotelett am Stück (mit Knochen)
- 10 grüne Bohnen
- 4–5 Kartoffeln

- 100 g Waldpilze (Pfifferlinge, Steinpilze, Austernpilze, Butterpilze, Maronenröhrlinge)
- 3 Knoblauchzehen
- 1 grüne Peperoni
- 150 ml Cognac
- 300 ml Gemüsefond
- 3 EL Crème fraîche
- 2 frische Lorbeerblätter
- etwas Petersilie
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Butter
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 1 Std. 30 Min.

Knoblauchzehen schälen, Peperoni putzen. Beides kleinschneiden. Pilze grob zerkleinern. Nackenkotelett auf allen Seiten mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einem großen Topf erhitzen und Nackenkotelett auf allen Seiten kross anbraten. Kotelett herausnehmen. Knoblauch, Peperoni und Pilze im Öl anbraten. Kotelett wieder hinzugeben. Mit Cognac ablöschen und flambieren. Fond dazugeben. Dann Crème fraîche. Lorbeerblätter dazugeben. Zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunde köcheln. Dann für mehr Geschmack unzugedeckt bei mittlerer Temperatur etwa 15–30 Minuten auf 2/3 der Sauce reduzieren.

Währenddessen Kartoffeln schälen. Bohnen putzen und in grobe Stücke schneiden. Wasser in einem Topf erhitzen und Bohnen darin 10 Minuten garen. Herausnehmen und warmstellen. Kartoffeln im gleichen Kochwasser etwa 10–12 Minuten garen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und grob zerkleinern. Petersilie kleinwiegeln. Butter in einer Pfanne erhitzen, Kartoffeln darin schwenken, Petersilie dazugeben und alles vermengen.

Lorbeerblätter aus der Sauce herausnehmen. Sauce abschmecken. Nackenkotelett herausnehmen und Knochen entfernen. Tranchieren und auf zwei Teller verteilen. Kartoffeln und Bohnen dazugeben. Pilz-Cognac-Rahm-Sauce ebenfalls dazugeben.