Risotto mit Pfifferlingen

Risotto mit Pfifferlingen

Ein Foodblog-Kollege sagte mir, dass die Experten sich streiten würden, wie man ein richtiges Risotto zubereitet – ständig rühren oder nicht ständig rühren:

– Zwiebel anbraten, Risottoreis dazugeben, alles glasig andünsten und dann 4–5 Mal hintereinander mit einem Teil des Fonds ablöschen, den Reis kochen und die Flüssigkeit aufnehmen lassen. Aber dabei ständig rühren. Dies führt man solange durch, bis der Fond aufgebraucht bzw. der Risottoreis gegart ist. Das bedeute aber auch, dass man etwa 30 Minuten am Herd steht und ständig rührt, bis einem der Arm fast abfällt.

– Eine andere Methode ist, Zwiebel und Reis in Olivenöl glasig dünsten und dann den ganzen für das Risotto zu verwendende Fond aufgießen. Dann zugedeckt etwa 25–30 Minuten leicht köcheln lassen. Und das Rühren reduziert sich darauf, alle 5 Minuten nach dem Risotto zu schauen und nur kurz umzurühren, damit der Reis nicht anbrennt. Man muss nur aufpassen, dass

man den Zeitpunkt abpasst, an dem der Reis gegart, aber nicht verkocht ist.

Diesmal habe ich die zweite Methode gewählt und das Ergebnis war sehr gut. So langsam schmeckt mir Risotto auch richtig gut.

Die leicht dunkelbraune Farbe des Risottos kommt einerseits von dem dunklen, ungeklärten Gemüsefond und andererseits von den getrockneten Pfifferlingen, deren Farbe sich beim Kochen von anfänglichem Goldbraun in dunkles Braun ändert. Dem Geschmack tut dies aber keinen Abbruch. Ich empfehle allerdings – wenn möglich – frische anstelle von getrockneten Pfifferlingen zu verwenden. Der Geschmack ist doch eine Stufe besser.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 20 g getrocknete Pfifferlinge – entspricht etwa 200 g frischen Pfifferlingen
- einige Zweige frischer Thymian
- einige Zweige frischer Majoran
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- ⅛ l trockener Weißwein – z.B. 2012 Côtes de Cascogne Chardonnay
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

- 1 Schalotte
- 125 g Risottoreis
- 400–500 ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

- 50 g Butter

- 50 g frisch geriebenen Parmesan
- ¼ Zitrone (Saft)

Zubereitungszeit: 40 Min.

Zuerst die getrockneten Pfifferlinge in eine Schüssel mit kaltem Wasser zwei Stunden einlegen.

Schalotten und Knoblauchzehe schälen und kleinschneiden. Pfifferlinge durch ein Sieb geben und mit klarem Wasser abspülen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Schalotten und Knoblauchzehen darin anbraten. Die Pfifferlinge ebenfalls hinzugeben und mitanbraten. Die Kräuter kleinwiegen. Mit dem Weißwein ablöschen, die Kräuter hinzugeben und alles etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zur Seite stellen.

Den restlichen Weißwein bekommt dann der Koch während seiner beschwerlichen Arbeit zum Degustieren und Abschmecken. ;–)

Schalotte kleinschneiden, Öl in einem Topf erhitzen und die Schalotte darin glasig dünsten. Den Risottoreis dazugeben und ebenfalls glasig dünsten. Mit dem Fond ablöschen und gleichzeitig das Gemüse-Pfifferlinge-Gemisch hinzugeben. 25–30 Minuten bei geringer Temperatur köcheln, dabei alle 5 Minuten umrühren und schauen, dass der Reis nicht anbrennt. Das Risotto sollte nicht mehr flüssig sein, also alle Flüssigkeit aufgesogen haben, aber auch nicht verkocht, die einzelnen Reiskörner also noch einen festen Biss haben.

Die Butter und den geriebenen Parmesan untermischen, Zitronensaft hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In zwei tiefen Nudeltellern anrichten.

Rindfleischsuppe

Rindfleischsuppe mit Wadenfleisch, mit Schnittlauch garniert

Rindfleischsuppe mit dem herrlichen, in den letzten Tagen zubereiteten Rinderfond mit kleingeschnittenem Wadenfleisch. Der Fond soll weder entfettet sein – es sollen schließlich auch einige Fettaugen auf der Suppe schwimmen – noch geklärt – es soll keine klare Brühe sein. Man kann den Fond mit dem Pürierstab fein pürieren, damit er homogener, sämiger und gebundener ist.

Zutaten für 1 Person:

- 300 ml Rinderfond
- 80–100 g gekochtes Wadenfleisch
- Salz
- Pfeffer
- frischer Schnittlauch

Zubereitungszeit: 10 Min.

Rinderfond in einem kleinen Topf erhitzen. Mit dem Pürierstab pürieren. Wadenfleisch klein rupfen oder schneiden. Fond in einen tiefen Suppenteller geben, das Wadenfleisch hineingeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit frisch geschnittenem Schnittlauch garnieren.

Kein Rezept …

Entrecôtes … angebraten …

… und nicht mehr als zwei Worte: Zwei Entrecôte!

Als Zusatz: Ihr wisst, wie das geht, ne?

Und: Ein Foto! :–)

Bulgursalat mit Beinscheibenfleisch und Gemüse

Bulgursalat

Dieser Salat ist sicherlich nichts Herausragendes, er lässt sich aber schnell zubereiten, es lassen sich Reste verwerten und er ist auch schmackhaft. Auch wenn er rein optisch nicht gerade viel hergibt.

Zutaten für 2 Personen:

- 500–600 gekochtes Beinscheibenfleisch
- ½ Tasse Bulgur
- 3 Schöpflöffel Gemüsefond
- 3 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel

- 1 rote türkische Peperoni
- 100 g Feta

- 3 EL Weißweinessig
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Senf
- Salz
- Pfeffer
- frischer Schnittlauch

Zubereitungszeit: 30 Min.

Den Gemüsefond in einem kleinen Topf zum Kochen bringen, den Bulgur hineingeben, aufkochen lassen, den Topf von der Herdplatte ziehen und den Bulgur zugedeckt 20–25 Minuten ziehen lassen. Der Bulgur sollte die ganze Flüssigkeit aufsaugen.

Das Fleisch in kleine Würfel schneiden. Schalotten, Knoblauchzehen und Lauchzwiebel schälen und in kleine Stücke schneiden. Ebenso die Peperoni und den Fetakäse. Alles in eine große Schüssel geben und darüber das Fleisch und den Bulgur. Mit Essig, Öl, Senf, Salz und Peffer in einer kleinen Schüssel eine würzige Vinaigrette zubereiten, darüber geben und gut mit dem Inhalt vermischen. Nochmals abschmecken. Auf zwei Tellern servieren und mit frisch geschnittenem Schnittlauch garnieren.

Bei diesem Salat lässt sich viel variieren, denn man kann vieles zur Resteverwertung heranziehen. Es bieten sich so noch Speck an, grüne oder schwarze Oliven, Chilischoten oder auch Tomaten oder Paprika. Außerdem dürfte auch frischer Basilikum gut passen.

Fond aus Beinscheiben, Suppengemüse, Kräutern und Gewürzen

Der gesiebte, erkaltete Rinderfond – nicht mehr flüssig, sondern vollständig durchgeliert

Ich habe das erste Mal einen Fond aus Beinscheiben und Gemüse zubereitet – der Hinweis kam von einem Foodblog-Kollegen. Beinscheiben als kräftiges, mit Flechsen und Gelatine versetztes Fleisch, das man normalerweise 2 Stunden in einer Sauce köchelt, das dann butterweich ist, nur mit der Gabel zerteil und eigentlich wie Suppenfleisch verwendet werden kann, bietet sich ja wirklich für den Fond an. Außerdem enthalten die Beinscheiben noch den Beinknochen mit Mark – der „Auster“ des Schlachters.

Dazu habe ich noch den Schulterknochen der vor einigen Tagen entbeinten Lammschulter verwendet. Nach dem Kochen und Abkühlen des Fonds vor dem portionsweise Einfrieren sollte er

aufgrund der Flechsen und der Gelatine in den Beinscheiben kräftig gelieren. Das ergibt besten Fond für die weitere Verwendung für Suppen, Eintöpfe und Saucen. Und das Fleisch der Beinscheiben ist zwar durch das lange Kochen „ausgelutscht“, lässt sich aber dennoch so nebenbei heiß oder lauwarm – mit Salz und Pfeffer oder einigen Dips – gut genießen. Oder man verwendet es zerkleinert für eine Rindersuppe oder einen Eintopf als Einlage oder auch für einen Salat.

Zutaten für etwa 2 l Fond:

- 3 Beinscheiben, zusammen 2 kg

- 2 große Suppengemüse (Knollensellerie, kräftiges Grün der Knollensellerie, Wurzeln, Lauch)
- 2 rote Zwiebeln
- ½ Gemüsezwiebel
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 100 g Prinzessbohnen
- 1 ½ Bund frische Petersilie

- 10 Zweige frischer Thymian
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- 5 Zweige frischer Oregano
- 5 Zweige frischer Majoran
- 4–5 Blätter frischer Salbei

- 3 Lorbeerblätter
- 1 TL Senfsaat
- 1 TL Korianderkörner
- 6 Wacholderbeeren
- 6 Pimentkörner
- 2 Nelken

- Salz
- Pfeffer
- Fett

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 1 Std. | Garzeit 4 Stdn.

Gemüse klein schneiden – Zwiebeln halbieren, Lauch, Wurzeln und Lauchzwiebeln in grobe Stücke, Knoblauchzehen, Grün der Sellerieknollen, Prinzessbohnen und Petersilie ganz lassen. Gänseschmalz oder Entenfett, das ich verwendet habe, in einem großen Bräter erhitzen. Die Beinscheiben von allen Seiten kräftig braun anbraten. Das Gemüse darüber verteilen, die ganzen Kräuter und dann die Gewürze hinzugeben. Mit Wasser auffüllen, dass der Bräter bis oben hin gefüllt und alles gut bedeckt ist. Großzügig mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei geringer Temperatur – so dass der Inhalt noch leicht köchelt – 4 Stunden kochen.

Nach dem Kochen das Fleisch und die Knochen der Beinscheiben mit einem Schaumlöffel auf einen großen Teller herausheben. Das heiße Mark der Beinscheibenknochen gleich aus den Knochen heraussaugen und aufessen. Vom Fleisch der Beinscheiben gleich etwas heiß essen oder – wie oben erwähnt – für andere Gerichte zur Seite stellen und erkalten lassen. Dann das Gemüse, die Kräuter und – sofern möglich – auch die Gewürze herausheben und wegwerfen. Den heißen Fond noch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann durch ein großes Sieb in einen großen Topf oder eine große Schüssel geben, bei Zimmertemperatur erkalten lassen und in Vorratsbehältern portionsweise einfrieren. Oder im Topf oder in der Schüssel in den Kühlschrank stellen und dies am darauffolgenden Tag tun – dann ist der Fond kräftig geliert. Und sich dann über die weitere Verwendung für Suppen und Saucen freuen.

Lammschulter in Rotweinsauce mit Ofengemüse

Marinierte Lammschulter mit Thymian-Ofen-Gemüse und Sauce

Von der entbeinten Lammschulter waren 650 g übrig geblieben, in vier dicken Stücken. Die Marinade färbt die Lammfleischstücke aufgrund der Teriyaki-Sauce leider sehr dunkelbraun bis fast schwarz ein, dazu kommen noch die dunkle Farbe des Madeiras, Portweins und Rotweins. Aber nach dem Garen ist das Innere der Lammfleischstücke schön rosé und butterweich und zart.

Zutaten für 2 Personen:

Zutaten für die Marinade:

- 5 EL japanische Teriyaki-Sauce
- 5 EL gutes Olivenöl
- 5 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote

- 10 Zweige frischer Thymian
- frisch gemahlenes Meersalz
- frisch gemahlener Pfeffer

- 1 rote Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- Madeira
- Portwein
- trockener Rotwein
- 3 Schöpflöffel Gemüsefond
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- Salz
- Pfeffer
- Fett

- 3 Tomaten
- 7 kleine Kartoffeln
- 1 kleine Lauchstange
- frischer Thymian
- Salz
- Pfeffer
- 1 Schöpflöffel Gemüsefond
- Öl

Zubereitungszeit: Marinierzeit 12 Stdn. | Garzeit 2 Stdn.

Zuerst die Marinade zubereiten. Die Knoblauchzehen schälen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Das zerstört das Gewebe besser als das Kleinschneiden und setzt die ätherischen Öle besser frei. Die Chilischote kleinschneiden. Die Blätter der Thymianzweige abzupfen. Knoblauchzehen, Chilischote und Thymian mit der Teriyaki-Sauce und dem Olivenöl gut mischen und verrühren. Dann mit dem Salz und Pfeffer würzen. Die Lammschulterstücke gut durch die Marinade ziehen, jeweils einmal wenden und dann in einen Gefrierbeutel geben. Zum Schluss den restlichen Teil der Marinade über die vier Lammfleischstücke geben, den Gefrierbeutel gut verschließen,

die Lammfleischstücke gut in der Marinade im Beutel verkneten und über Nacht im Kühlschrank marinieren.

Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Zum Anbraten kann man Gänse- oder Schweineschmalz verwenden, ich habe Entenfett, das ich von meiner zuletzt zubereiteten Ente aufbewahrt habe, verwendet. Das Fett in einem großen Topf erhitzen. Die Lammfleischstücke aus der Marinade nehmen, die Marinade im Gefrierbeutel jedoch noch aufbewahren. Nacheinander jedes Lammfleischstück bei geringer Temperatur etwa 1 Minute auf jeder Seite kross und braun anbraten. Dabei mit einem Pfannenwender oder Kochlöffel immer wieder die Röststoffe am Boden des Topfs abkratzen. Die Marinade brennt zwar nicht an, wird jedoch beim Anbraten sehr dunkelbraun und löst sich komplett erst mit dem ersten Ablöschen mit Madeira. Bis dahin immer kräftig vom Topfboden ablösen.

Nach dem letzten Lammfleischstück das Gemüse hineingeben und anbraten. Dann die vier Lammfleischstücke wieder hinzugeben und zuerst mit einem Schuss Madeira ablöschen. Röststoffe nun komplett vom Topfboden ablösen. Den Madeira reduzieren lassen, bis nur noch eine ganz sämgie Flüssigkeit übrig bleibt. Mit einem Schuss Portwein ablöschen und ebenfalls reduzieren lassen, bis eine sämige Flüssigkeit übrig bleibt. Dann mit 200 ml trockenem Rotwein ablöschen und diesen bis zur Hälfte reduzieren lassen. Mit dem Gemüsefond auffüllen, den Rest der Marinade hinzugeben, ebenfalls den kleingewiegten Rosmarin und mit Salz und Pfeffer würzen. Dann zugedeckt eine Stunde, dann ohne Deckel eine weitere Stunde bei ganz geringer Temperatur köcheln und reduzieren lassen.

Währenddessen die Kartoffeln schälen. Bei den Tomaten den grünen Strunk entfernen und sie halbieren. Den Lauch in 2–3 grobe Stücke schneiden. Vom Thymian die Blättchen abzupfen. Den Backofen auf 200° C erhitzen. Eine Auflaufform mit Öl einpinseln oder einsprayen, dann Tomatenhälften, Kartoffeln und Lauchstücke hineingeben, den Thymian darüber streuen und

mit Salz und Pfeffer würzen. Den Gemüsefond hinzugeben und das Ganze eine Stunde vor Ende der Garzeit der Lammfleischstücke auf mittlerer Ebene in den Backofen schieben, so dass das Gemüse noch eine Stunde garen kann.

Lammfleisch zerteilen, auf zwei großen Tellern anrichten, Ofengemüse dazugeben und ein wenig von der reduzierten Rotweinsauce darüber eben.

Lammeintopf mit Bohnen, Kartoffeln und Chorizo

Lamm-Eintopf

Für den Lammeintopf kann man unterschiedlichstes Lammfleisch verwenden – von der Keule, der Haxe oder der Schulter. Ich hatte eine Lammschulter mit etwa 1,1 kg Gewicht gekauft. diese hatte nach dem Ausbeinen des Schulterblatts noch etwa 900 g.

Verwendet werden für den Eintopf nur 250 g, die restlichen 650 g werden in den kommenden Tagen noch einer anderen Verwertung zugeführt. Den ausgebeinten Schulterknochen unbedingt aufbewahren, zusammen mit einigen Kalbsknochen oder auch Beinscheiben und Suppengemüse lässt er sich noch gut auskochen und herrlicher Fond zubereiten.

Zutaten für 2 Personen:

- 250 g Lammfleisch

- 200 g Prinzessbohnen
- 80–100 g Kartoffeln
- 2 Schalotten
- 1 Lauchzwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote
- ein kleines Stück Ingwer
- ½ Strauß Bohnenkraut
- 3–4 Zweige Petersilie
- 2 Lorbeerblätter

- 40–50 g Chorizo vom Ring

- trockener Weißwein
- 1 l Gemüsefond

- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer

- Fett

Zubereitungszeit: Ausbeinzeit 15 Min. | Vorbereitungszeit 1 Std. | Garzeit 2 Stdn.

Als erstes die Lammschulter mit einem Ausbeinbeinmesser entbeinen. 250 g Lammfleisch in gröbere Stücke schneiden wie für ein Gulasch.

Schalotten, Lauchzwiebel, Knoblauchzehen und Ingwer schälen

und kleinschneiden. Chilischote ebenfalls kleinschneiden. Kartoffeln schälen und in gröbere Stücke schneiden. Die Prinzessbohnen etwa dritteln. Das Stück Chorizo in dünne Scheiben schneiden. Beim Bohnenkraut das Kraut abzupfen und möglichst grob lassen. Ebenfalls bei der Petersilie die Blätter abzupfen und nur grob kleinschneiden. Der Eintopf soll noch leicht rustikal sein.

Zum Anbraten habe ich Entenfett von meiner zuletzt zubereiteten Ente verwendet, das ich im Kühlschrank aufbewahrt hatte. Es passt von Konsistenz und Geruch recht gut zum dunklen Lammfleisch. Man kann aber auch Schweineschmalz oder anderes Fett verwenden. Das Fett in einem großen Topf erhitzen. Lammfleisch, Chorizo, Schalotten, Lauchzwiebel, Knoblauchzehen, Chilischote und Ingwer darin anbraten. Kräftig rühren und gut 5 Minuten zugedeckt anbraten und dabei Flüssigkeit ziehen lassen. Mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Mit einem großen Schuss Weißwein ablöschen. Den Weißwein auf die Hälfte reduzieren lassen. Den Gemüsefond hinzugeben. Dann die Bohnen und Kartoffelstücke hinzugeben. Ebenso das Bohnenkraut, die Petersilie und die Lorbeerblätter. Alles zugedeckt bei geringer Temperatur 1 Stunden köcheln lassen.

Dann den Eintopf probieren und entscheiden, ob er weiterhin zugedeckt köcheln oder ohne Deckel noch für eine Stunde bei geringer Temperatur reduzieren soll, um den Geschmack des Eintopfs zu erhöhen. Beim Eintopf gilt wie auch beim Gulasch, je länger er köchelt, umso mehr verbinden sich die Aromen und umso besser schmeckt er dann. Nach 2 Stunden die Lorbeerblätter entfernen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In zwei großen Suppentellern servieren.

Ungarisches Gulasch mit Pfifferlingen

Zweite Portion des ungarisches Gulasch, diesmal auf Kartoffelknödel

Bei einem ungarischen Gulasch sollte man nichts an den Zutaten ändern, es ist ein Klassiker, bei dem jede Abweichung kein ungarisches Gulasch, sondern ein „abgeändertes“ Gulasch hervorbringt. Also keine Sojasauce, keine zusätzlichen Gewürze oder frische Kräuter und kein Parmesan zum Würzen oder Abschmecken.

Aus diesem Grund habe ich die Pfifferlinge auch nicht mit dem Gulasch zusammen zubereitet, sondern nur in Butter angebraten, gesalzen und dann neben Reis bzw. Knödeln mit dem Gulasch serviert.

Ein Gulasch wird umso besser, je länger man es köcheln lässt. Deswegen das Gulasch mindestens 2 Stunden köcheln lassen, wenn nicht sogar 3 Stunden.

Für die erste Portion habe ich einfach Rundkornreis verwendet. Bei der zweiten Portion am Tag darauf – das Gulasch wird am kommenden Tag nach der Zubereitung noch besser – waren meine frisch zubereiteten, aber eingefrorenen Semmelknödel aufgebraucht und ich wollte mir nicht den Aufwand machen, noch Knödel frisch zuzubereiten. Daher habe ich ausnahmsweise auf Kartoffelknödel aus der Packung zurückgegriffen. Zum ungarischen Gulasch passen aber natürlich auch Salzkartoffeln oder Pasta jeder Art.

Zutaten für 1 Person – aber zwei Portionen:

- 250 g Rindergulasch

- ½ Gemüsezwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 1 rote Chilischote
- 1 rote Paprika
- 1 grüne Paprika

- ½ l Rinderfond

- 1 EL Tomatenmark
- 2 Lorbeerblätter
- ½ TL Kümmel
- ¼ Bio-Zitrone (Schale oder Saft)

- süßes Paprikapulver
- scharfes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Butter

- 20 g getrocknete Pfifferlinge – entspricht der 10-fachen Menge an frischen Pilzen

- 1 Tasse Rundkornreis bzw. 6 Kartoffelknödel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 2–3 Stdn.

Die getrockneten Pfifferlinge für einige Stunden in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen. Zwiebel in Streifen, Knoblauchzehen und Chilischote in Scheiben schneiden. In einem Topf die Butter erhitzen. Zwiebel, Knoblauchzehen und Chilischote darin andünsten. Das Fleisch dazugeben und alles zusammen anbraten. Dann das Tomatenmark daruntermischen.

Lorbeerblätter, Kümmel und Zitronenschale oder -saft hinzugeben, mit den Paprikapulvern, Salz und Pfeffer würzen und mit dem Rinderfond auffüllen. Die Paprikaschoten in kleine Stücke schneiden und darunter geben. Alles bei geringer Temperatur 2–3 Stunden köcheln lassen. Eventuell die letzten beiden Stunden die Sauce ohne Deckel köcheln und reduzieren lassen, um den Geschmack zu intensivieren.

15 Minuten vor Ende der Garzeit Reis bzw. Knödel nach Anleitung zubereiten. Die Pfifferlinge aus dem Wasser nehmen, trocken tupfen und in einer Pfanne in Butter anbraten und dann salzen. Beim Gulasch die Lorbeerblätter entfernen.

Das Gulasch mit Salz und Pfeffer abschmecken. Reis bzw. Knödel und Pfifferlinge auf zwei großen Tellern anrichten, das Gulasch daneben geben und viel Sauce darüber verteilen.

Tagliatelle con aglio, olio e peperoncino

Pasta mit Knoblauch, Olivenöl und Chili

Eines der ältesten, traditionellsten, einfachsten und schmackhaftesten Pastagerichte. Gerade, weil das Gericht nur mit sehr wenigen Zutaten zubereitet wird, hängt die Qualität des Gerichts sehr von der Qualität der Zutaten ab. Aus diesem Grund sollten für das Gericht nur die qualitativ besten Zutaten verwendet werden: Frische Knoblauchzehen, frische Chilischote, beste Pasta und bestes Olivenöl und frisch gemahlenes Meersalz.

Das Rezept gibt es auch nur mit aglio und olio – also ohne das Chili –, und das heißt dann Tagliatelle oder auch Spaghetti aglio e olio. Der Name dieses italienischen Rezeptes lautet übersetzt „Tagliatelle mit Knoblauch, Öl und Chili“.

Zutaten für 1 Person:

- 2 Knoblauchzehen
- 1 frische, rote Chilischote
- 2 Zweige frische, krause Petersilie
- 125 g beste, italienische Tagliatelle (z.B. von De Cecco)

- 30 ml bestes, toskanisches Olivenöl (z.B. aus der Region Chianti)
- Meersalz
- 15 g geriebener Parmesan

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Knoblauchzehen schälen und in dünne Scheiben schneiden. Chili kleinschneiden. Petersilie kleinwiegen. Tagliatelle nach Anleitung zubereiten.

Olivenöl in einer Eisenpfanne erhitzen. Knoblauch und Chili 1–2 Min. darin anbraten. Einige Esslöffel des Nudelwassers dazugeben. Dann ebenfalls die Petersilie dazugeben.

Die gekochte Pasta tropfnass in die Pfanne geben und im Knoblauch-Chili-Öl schwenken. Mit frisch gemahlenem Meersalz abschmecken. Entweder direkt in der Eisenpfanne oder in einem großen Pastateller servieren. Nach Belieben mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

Kartoffelgratin

Das Kartoffelgratin

Das Echte! Das Wahre! Das Einzige! Das echte Kartoffelgratin. Der Klassiker. Das Gratin dauphinois. Nur mit Kartoffeln, Sahne, Käse und Gewürzen zubereitet. Und – okay, ich gebe es zu, weil ein Essen ohne Knoblauch für mich kein Essen ist, mit einer zerkleinerten Knoblauchzehe zum Würzen.

Am besten verwendet man vorwiegend festkochende Kartoffeln, weil diese die Garzeit im Backofen reduzieren. Man kann auch festkochende Kartoffeln verwenden, nur erhöhen diese eben die Garzeit und bringen die Gefahr mit, dass der Käse doch zu sehr gebräunt wird.

Das Kartoffelgratin muss vermutlich ein preußisches Gericht sein, denn die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln werden nicht einfach so in die Auflaufform gegeben. Sie werden jeweils schön in einer Reihe hintereinander und in Reihen nebeneinander gestapelt. Wenn eine Schicht Kartoffeln nicht ausreicht, stapelt man eine weitere Schicht darüber, bis die Kartoffeln aufgebraucht oder die ganze Auflaufform gefüllt ist.

Man sollte die Kartoffeln aber in der Auflaufform nicht zu hoch stapeln, denn die Auflaufform wird zu etwa 3/4 mit Sahne gefüllt, damit die Kartoffelscheiben darin backen können. Ist die Auflaufform zu hoch beladen, riskiert man, dass Sahne und geschmolzener Käse beim Backen im Backofen überlaufen. Ich habe mir bei diesem Gericht heute den kompletten Boden des Backofens ruiniert, weil alles zu stark beladen war.

Das Gericht lässt sich auf zweierlei Art zubereiten. Entweder man würzt jede Schicht der geschnittenen Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Muskat. Oder man würzt die Sahne kräftig mit Salz, Pfeffer und Muskat und gibt diese dann gewürzt am Schluss über die Kartoffelscheiben.

Zutaten für 1 Person:

- 300–400 g Kartoffeln
- 1 Knoblauchzehe
- 100 g Gruyère
- 300 ml Sahne

- Muskat
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 40 Min.

Die Kartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die Koblauchzehe schälen und kleinschneiden oder durch die Knoblauchpresse pressen. Den Gruyère auf einer Küchenreibe grob raspeln.

Die Auflaufform mit weicher Butter einfetten. Die Kartoffelscheiben nacheinander und in Reihen nebeneinander in die Auflaufform legen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Auf jeder Schicht Kartoffeln etwas geriebenen Käse verteilen, aber so, dass ¾ des gesamten Käses für die oberste Schicht zum Überbacken übrig bleibt. Die kleingeschnittene Knoblauchzehe

über die Kartoffelscheiben verstreuen. Mit Sahne auffüllen – nicht so viel, dass die Sahne beim Garen und Aufschäumen im Backofen überläuft, aber dennoch genug, dass die Kartoffelscheiben darin backen können. Das Ganze noch mit einigen Butterflocken bestreuen.

Den Backofen auf 180° C erhitzen, die Auflaufform auf mittlerer Schiene hineinschieben und das Kartoffelgratin etwa 40 Minuten darin backen. Bei festkochenden Kartoffeln wird man vermutlich 50 Minuten benötigen. In den letzten 5–10 Minuten des Backens das Gratin beobachten, damit der Käse nicht verbrennt.

Auf einem großen Teller oder direkt in der Auflaufform anrichten und eventuell mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Risotto mit Garnelen

Risotto mit Chili und Kräutern, dazu gebratene Garnelen

mit ein wenig Sauce

Mein erstes „richtiges“ Risotto, nachdem meine bisherigen Versuche aufgrund ungenügender Kenntnisse über die Zutaten und die Zubereitung eines Risottos nur eher „Reistöpfe“ waren. Nun habe ich den richtigen Reis gekauft, keinen Langkorn- und auch keinen Rundkornreis, sondern speziellen Risottoreis, der Mittelkornreis ist und ein cremiges, schlotziges Risotto ergibt. Dann habe ich verschiedene Kochbücher studiert und das Risotto etwa 30 Minuten gerührt, bei Zugabe jeweils einer kleinen Menge heißen Fonds, der vom Reis aufgesogen werden und verkochen soll, bis die nächste Menge des Fonds zugegeben wird. Und nach dem Garen des Risottos habe ich den frischen, gehobelten Parmesan mit etwas Butter in das Risotto eingerührt und nicht nach dem Servieren darüber gegeben. Zwar habe ich kein Risotto zubereitet, das man in einen Becher oder eine kleine Schale gibt und auf den Teller stürzt oder auch mit einem hohen Ring auf dem Teller drapiert und das dann diese Form beibehält und dennoch cremig ist. Aber vielleicht gelingt mir das dann bei meinem 30. oder 50. Risotto. Übung macht den Meister.

Zutaten für 1 Person:

- 125 g Risottoreis (Mittelkornreis)

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 frische, rote Chilischote

- 125 ml trockener Weißwein
- 600 ml Gemüsefond

- Knoblauchbutter
- 40 g frischer, gehobelter Parmesan
- viele frische Kräuter (Thymian, Oregano, Majoran, Rosmarin, Basilikum, Petersilie, Schnittlauch – was frisch vorhanden ist)

- ¼ Zitrone (Saft)
- 150 g Riesengarnelenschwänze (etwa 10 Stück)
- Cognac
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: 40 Min.

Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen und sieden lassen.

Zwiebel, Knoblauchzehen und Lauchzwiebel schälen und kleinschneiden. Butter in einem Topf erhitzen und das Gemüse darin glasig braten. Den ungewaschenen, trockenen Reis hinzugeben und ebenfalls glasig braten. Mit dem Weißwein ablöschen. Den Reis den Weißwein aufsaugen lassen und dabei kräftig rühren, damit das Risotto nicht anbrennt. Das Rühren die ganze Zubereitung über beibehalten. Eventuelle Röststoffe auf dem Boden des Topfes mit dem Kochlöffel ablösen.

Nun nacheinander jeweils einen Schöpflöffel des siedenden Fonds in das Risotto geben, dieses rühren, bei mittlerer Temperatur kochen und den Reis die Flüssigkeit aufnehmen lassen. Dies 7–8 Mal wiederholen, bis entweder der Reis gegart ist oder der Fond aufgebraucht ist. Im Notfall, wenn der Reis noch nicht gegart ist, mit Wasser abhelfen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kräuter kleinwiegen. Den frisch gehobelten Parmesan und eine große Portion Knoblauchbutter unter das Risotto rühren und auflösen lassen. Dann die Kräuter unterrühren. Mit etwas Zitronensaft abschmecken.

10 Minuten vor Fertigstellung des Risottos Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Garnelen auf jeder Seite etwa 2–3 Minuten kross anbraten. Mit einem Schuss Cognac ablöschen und flambieren. Etwas Butter hinzugeben, mit dem restlichen Cognac binden und ein wenig Sauce zubereiten. Garnelen mit Salz und

Pfeffer abschmecken.

Risotto auf einem großen Teller anrichten, die Garnelen daneben geben und ein wenig der Sauce über die Garnelen geben.

Kartoffel-Gemüse-Gratin

Kartoffel-Gemüse-Gratin mit Aubergine, Zucchini, Tomate und Schinkenspeck, mit Gouda überbacken

Dies ist kein echtes Kartoffelgratin und somit der Klassiker des Gratin dauphinois, das nur mit Kartoffeln, Sahne und Gewürzen zubereitet wird. Es ist meine Variation mit zusätzlichem Gemüse und anstelle Sahne Gemüsefond. Für dieses Gratin kann man als Resteverwertung vom gestrigen Hähnchenbrustfilet-Gericht – falls noch etwas übrig geblieben ist – Aubergine-, Zucchini- und Tomatenscheiben – auch überbacken – verwenden. Aber auch mit frischen Zutaten lässt sich das Gericht natürlich gut umsetzen. Wenn man den

Schinkenspeck weglässt, hat man sogar ein vegetarisches Gericht.

Zutaten für 1 Person:

- 4 mittelgroße, festkochende Kartoffeln
- ¼ Aubergine
- ¼ Zucchini
- 1 Tomate
- etwas Schinkenspeck in Streifen
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 200 ml Gemüsefond
- 4 Scheiben Gouda
- ¼ Zitrone (Saft)
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 35 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. In Butter anbraten. Mit der Butter in eine Auflaufform geben und am Boden verteilen.

Gemüsefond in einem Topf erhitzen.

Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Da ich fast immer Biokartoffeln verwende, schneide ich die Kartoffeln immer ungeschält, also mit Schale, in Scheiben. Aubergine, Zucchini und Tomate ebenfalls in Scheiben schneiden. Zuerst die Kartoffelscheiben in der Auflaufform verteilen, dann die Aubergine-, Zucchini- und Tomatenscheiben darüber verteilen. Die Schinkenspeckstreifen darauf verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwei Scheiben Gouda darüber legen. Am Rand der Auflaufform den heißen Gemüsefond langsam einfüllen, so dass

er etwa zu ⅔ die Auflaufform füllt.

Den Backofen auf 180° C erhitzen und die Auflaufform mit dem Kartoffelgratin auf mittlerer Schiene hineinschieben und 30 Minuten garen. Dann zwei weitere Goudascheiben auf das Gratin legen, den Backofen auf Grill mit 240° C umschalten, die Auflaufform eine Schiene höher einschieben und dann 2–3 Minuten grillen, bis der Käse anfängt, zu bräunen. Beim Grillen unbedingt jede Minute dabei bleiben, denn jede Minute zuviel lässt den Käse schwarz anbrennen.

Mit etwas Zitronensaft beträufeln. In der Auflaufform servieren oder das Kartoffelgratin herausheben und auf einem großen Teller anrichten.

Hähnchenbrustfilet mit Gemüse und Mozzarella

Hähnchenbrustfilets mit Gemüse und Mozzarella

Nach den vielen Risotto-(Fehl-)Versuchen musste jetzt etwa anderes her, etwas zum schnellen Zubereiten und etwas einfaches, sommerliches. Bevor ich mich wieder an neue, diesmal hoffentlich korrekt gekochte und gelungene Risotto-Rezepte mache. Daher entschied ich mich einfach für zwei Hähnchenbrustfilets mit Gemüse und Mozzarella. Die Filets vorher kurz angebraten, Zwiebeln und Knoblauch vorher auch in Butter dünsten, das Gemüse in einer Auflaufform aufschichten, den Mozzarella dazu und kräftig Butterflocken dazugeben. Das zieht im Backofen kräftig Flüssigkeit, so dass das Ganze dann in einer leichten, sehr leckeren Brühe köchelt und gart. Und natürlich den frischen Thymian dazu nicht vergessen.

Ich liebe Thymian. Meine erste Bekanntschaft damit war ganz ursprünglicher Natur. Als junger Erwachsener machte ich mehrere Male in der Provence in Südfrankreich Urlaub. Mit einem damals schon über 30 Jahre alten, türkisfarbenen VW Käfer – also schon zu dieser Zeit ein Oldtimer – und natürlich – wie macht man es in diesem Alter – beim Campen mit Zelt und Schlafsack. Wildes Campen war auch damals schon verboten. Aber was schert das einen 18- oder 19-jährigen? Einfach irgendwo in der Provence abseits der Hauptverkehrsstraßen in die Pampa fahren, dort das Zelt aufschlagen oder – auch ganz einfach im Auto übernachten. Und zum Essen packte man dann den Gaskocher und zwei Blechtöpfe aus und kochte sich Spaghetti Miracoli. Das Besondere daran war, dass in der Provence in der Pampa überall Thymian wild wächst. Und man ihn überall am Übernachtungsort vom Boden abschneiden und absammeln kann. Und selbst, wenn der Sommer schon fortgeschritten und die Thymiansträucher schon fast vertrocknet sind, streift man den getrockneten Thymian einfach von den Zweigen herunter und gibt ihn zum Würzen in die Tomatensauce. Einfach lecker und ganz ursprünglich. ;–)

Zutaten für 1 Person:

- 2 Hähnchenbrustfilets
- 1 große Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 große Tomate
- ¼ Aubergine
- ½ Zucchini
- einige Streifen Schinkenspeck
- 10 Zweige frischer Thymian
- 1 Büffelmozzarella, 150 g (Mozzarella di Bufala Campagna DOP)
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- ½ Zitrone (Saft)
- frischer Basilikum

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen und darin glasig dünsten. In die Auflaufform mit der Butter geben. Aubergine, Zucchini, Tomate und Büffelmozzarella in Scheiben schneiden. Ein klein wenig Schinkenspeck in dünne Scheiben schneiden. Den Thymian kleinwiegen.

Hähnchenbrustfilets mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen und in Butter auf jeder Seite jeweils etwa 1 Minute kross anbraten. Zur Seite stellen. Auf die Zwiebel und Knoblauchzehen in der Auflaufform zuerst die Tomatenscheiben geben, dann Aubergine-, Zucchini-, Schinkenspeck- und Mozzarellascheiben. Dann den Thymian darüber streuen und die beiden Hähnchenbrustfilets darauflegen. Noch die restliche gewürzte Butter vom Anbraten der Hähnchenbrustfilets darüber

gießen und einige Butterflocken auf dem Ganzen verteilen. Den Backofen auf 180° C erhitzen und die Auflaufform mit Hähnchenbrustfilets, Gemüse und Mozzarella auf mittlerer Schiene hineinschieben und ca. 30–40 Minuten garen. Das Ganzen zieht Flüssigkeit und gart darin.

Etwas Zitronensaft darüber geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken, kleingeschnittenen frischen Basilikum darüber verteilen und in der Auflaufform servieren.

Aubergine-Zucchini-Mozzarella-Risotto

Aubergine-Zucchini-Mozzarella-Risotto, mit Schnittlauch, Jalapeño und Zitrone garniert

Das erstmalige Kochen mit Jalapeño war enttäuschend. Diese haben so wenig Schärfe, dass jede thailändische Chilischote

mehr Biss hat. Dann das nächste Mal gleich eine Habanero verarbeiten.

Zutaten für 2 Personen:

- ½ Aubergine
- ½ Zucchini

- 1 große Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Jalapeño

- 500 ml Gemüsefond

- 10 Zweige frischer Thymian
- ½ Bund frische Petersilie
- süßes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Butter

- 1 Büffelmozzarella, 150 g (Mozzarella di Bufala Campagna DOP)
- ½ Zitrone (Saft)
- frischer Schnittlauch

- 1 große Tasse Rundkornreis, ca. 125 g

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Jalapeño kleinschneiden. Die halbe Aubergine und Zucchini in kleine, 2 x 2 cm große Würfel schneiden. Eine schwere Eisenpfanne ohne Fett erhitzen und die Würfel darin kross und braun anbraten, dabei immer mit dem Pfannenheber wenden und darauf achten, dass die Würfel dabei nicht anbrennen. Dann aus der Pfanne nehmen und in eine Schüssel geben.

Butter in einem Topf erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Jalapeño kross drin anbraten. Den Reis hinzugeben und ebenfalls darin anbraten. Mit dem Fond ablöschen, die kleingewiegten

Kräuter hinzugeben und dann die Aubergine- und Zucchiniwürfel. Alles mit Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen, kräftig köcheln lassen und dabei immer gut umrühren, damit nichts anbrennt. Nach etwa 20 Minuten sollte der Reis gut gegart sein.

Den Mozzarella in kleine Stückchen rupfen, unter das Risotto heben und nicht mehr mitgaren, sondern nur noch leicht schmelzen lassen. Mit Zitronensaft abschmecken.

In zwei großen Pastatellern anrichten. Mit etwas geschnittenem, frischen Schnittlauch bestreuen.

Tomaten-Kapern-Reistopf

Tomaten-Kapern-Risotto mit frischem Parmesan

Man kann mit wirklich wenig frischen Zutaten in sehr kurzer Zeit einen herrlich schmackhaften „Reistopf“ zubereiten. Mit

nicht zu viel Brühe – sonst hat man eine Suppe –, mit nicht zu wenig Brühe – sonst ist der Reistopf zu fest und verbacken, sondern mit genügend Brühe, dass es am Ende schlotzig auf den Tellern landet.

Zutaten für 2 Personen:

- 2 große Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 60 g Kapern (mit Einweichwasser)
- viele frische Kräuter (Thymian, Rosmarin, Majoran, Oregano)
- trockener Weißwein
- 2 Tassen Gemüsefond
- 1 Tasse Basmatireis oder Rundkornreis
- ½ Zitrone (Saft)
- Parmesan
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 20 Min.

Tomaten blanchieren, die Haut abziehen, den grünen Strunk und dann die Kerne entfernen, so dass nur noch das Fruchtfleisch übrig bleibt. Dieses klein schneiden. Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und kleinschneiden. Kräuter kleinwiegen.

Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebel und Knoblauchzehen darin kräftig anbraten. Die Tomatenstücke hinzugeben. Alles zusammen etwas köcheln lassen. Mit einem Schuss Weißwein ablöschen. Die Kapern hinzugeben – wer es etwas sauer mag, gibt noch das Einweichwasser der Kapern hinzu – und dann die frischen Kräuter. Wenn man das Risotto etwas gebunden und sämig haben möchte, verwendet man besser keinen Langkorn-, sondern Rundkornreis, da dieser mehr Stärke hat.

Den Reis dazugeben, mit dem Gemüsefond auffüllen, mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei geringer Temperatur 10–15 Minuten köcheln lassen, bis der Reis gegart ist. Mit Zitronensaft abschmecken.

Das Risotto in zwei großen Pastatellern anrichten und grob gehobelten, frischen Parmesan darüber geben.

Kuheuter-Ragout in Weißwein-Sauce auf Penne Rigate

Penne Rigate mit Kuheuter-Ragout und viel Sauce

Kuheuter lässt sich vielseitig zubereiten, paniert als Schnitzel, gekocht mit einer Mehlschwitze, auch in Tomatensauce oder wie hier als Ragout in Weißwein-Sauce. Wichtig ist – wie bei den meisten Innereien – vorheriges langes Wässern, um in diesem Fall die Milchreste aus dem

Kuheuter zu entfernen. Und dann langes Köcheln im Gemüsesud. Dann kann das Kuheuter gebraten oder geschmort werden.

Zutaten für 2 Personen:

- 1 kg Kuheuter

Für den Gemüsefond:

- 2 Suppengemüse mit Knollensellerie, Lauch, Lauchzwiebeln, Wurzeln, Merrettichwurzel

alternativ:

- Tomate
- Zucchini
- Paprika
- Zwiebeln
- Knoblauchzehen
- ½ Bund Petersilie

- 2 Lorbeerblätter
- 1 Kardamomkapsel
- 6 Pimentkörner
- 6 Wacholderbeeren
- 1 Nelke
- 1 TL Senfkörner
- 1 TL Korianderkörner

- 3 Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 300 ml trockener Weißwein
- 1 EL Mehl
- 3 große Schöpfkellen Gemüsefond
- 10 g getrocknete Pfifferlinge – entspricht etwa 100 g frischen Pilzen
- 150 ml Sahne
- ½ Bund frische Petersilie
- ½ Zitrone (Saft)
- Salz

- Pfeffer
- Muskatnuss
- 250 g Penne Rigate

Zubereitungszeit: Wässern 3–4 Stdn. | Kochzeit 3–4 Stdn. | Reduzierzeit 1 Std. | Garzeit 30 Min.

Das Kuheuter in einer großen Schüssel mit frischem, kalten Wasser wässern. Das Suppengrün – oder wenn keines vorhanden ist, einfach das im Kühlschrank vorrätige Gemüse aller Art – kleinschneiden. Dann Wasser in einem großen Topf erhitzen, das kleingeschnittene Gemüse und die Gewürze hinzugeben. Nicht salzen und pfeffern, das nimmt man ja noch beim Zubereiten des Ragouts vor. Dann das gewässerte Kuheuter hinzugeben. Zum Kochen bringen und bei geringer Temperatur zugedeckt 3–4 Stunden köcheln. Dann das Kuheuter herausnehmen. Von 1 kg frischem Kuheuter bleiben nach Wässern und Kochen nur etwa 500 g übrig.

Das gewässerte und gekochte Kuheuter – hat einen leichten Braten- oder Schnitzelfleisch-Touch, oder?

Man kommt auch ohne separaten Gemüsefond aus, indem man das

Kochwasser des Kuheuters verwendet. Dazu mit einem Schöpflöffel das Gemüse herausheben, die Flüssigkeit durch ein Sieb in eine Schüssel und dann wieder zurück in den Topf geben. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, zum Kochen bringen und bei geringer Temperatur unzugedeckt auf die Hälfte der Menge reduzieren lassen. Das, was von diesem Gemüsefond nicht für die Ragout-Sauce verwendet wird, kann portionsweise eingefroren und weiterverwendet werden.

Parallel zum Reduzieren des Gemüsefonds die Pilze in einer Schüssel mit kaltem Wasser eine Stunde einweichen. Dann herausnehmen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in einer kleinen Pfanne mit Butter kross anbraten. Zur Seite stellen.

Wenn man nach 6–8 Stunden Wässern und Kochen nicht am gleichen Tag weiter arbeiten möchte, und das Kuheuter erst einmal in den Kühlschrank stellt, dann unbedingt am kommenden Tag das Kuheuter 1 Stunde, bevor es wirklich zubereitet wird, aus dem Kühlschrank nehmen und Zimmertemperatur annehmen lassen. Erst dann weiterverarbeiten. Das Kuheuter in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und klein schneiden.

Kuheuter in der Pfanne nach Zugabe des Weißweins und der Petersilie – vor Zugabe der Sahne

Zwiebeln und Knoblauch in einer großen Pfanne in viel Butter anbraten. Dann das gewürfelte Kuheuter dazugeben. Alles kräftig kross anbraten. Innereien vertragen durchaus kräftiges Anbraten, wie ich es auch schon bei gebratenem Pansen festgestellt habe. Die Pilze mit der überschüssigen Butter hinzugeben. Alles zusammen kräftig anbraten und dabei immer die Röststoffe mit einem Pfannenwender vom Pfannenboden abschaben. Mit Mehl bestäuben und dieses mit anbraten lassen. Dann mit Weißwein ablöschen. Gut verrühren, das Mehl bindet den Weißwein sehr stark. Mit Fond aufgießen, bis das Kuheuter gut bedeckt ist. Sahne dazugeben, dann die kleingewiegte Petersilie und alles etwas reduzieren lassen. Den Zitronensaft zum Abrunden hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und frischer Muskatnuss abschmecken.

Die Pasta vor Ende der Garzeit nach Anleitung zubereiten.

Pasta in große Pastateller geben und das Ragout darüber verteilen. Mit Petersilie garnieren.