Zwei Mal die Arschkarte - und es gibt nur einen Hackbraten



Hackbraten, serviert mit Kräuterbutter

Heute habe ich zwei Mal die Arschkarte gezogen. Die Arschkarte heißt deswegen so, weil sie die rote Karte des Schiedrichters beim Fußball ist, um bei einem gravierenden Foul einen Mitspieler vom Platz zu stellen, und er sie aus der Gesäßtasche seiner Fußballhose zieht. Natürlich. Deswegen: Arschkarte.

Arschkarte Nummer 1: Ich hatte mein Rezept für mein heutiges Gericht — Achtung, uffgepasst für morgen, ich koche Fleisch mit Kaffee! — nicht gründlich gelesen. Denn es braucht nicht nur die Sauce mit Kalbsknochen, Gemüse, Gewürzen, Rotwein und Fond vier Stunden im Bräter. Sondern auch die Zubereitung des Schmorfleischs braucht nochmals vier Stunden. Also, das war heute allein zeitlich nicht mehr zu schaffen.

Arschkarte Nummer 2: Nachdem ich festgestellt hatte, das ich dieses Gericht heute nicht mehr fertigstellen kann und dennoch

ja etwas essen muss, war auch der Lieferservice keine Möglichkeit mehr. Denn als ich mich zum Bestellen entschloss, hatten die meisten schon geschlossen. Die wenigen, die noch geöffnet hatten, boten nur Pizza an und das war heute nicht meine Wahl.

Also, Notlösung: 500 g Hackfleisch aus dem Tiefkühlfach in der Mikrowelle auftauen und einen frischen Hackbraten zubereiten. Das ist nichts Spektakuläres und braucht eigentlich kein eigenes Foto, aber ich dokumentiere den Hackbraten hier dennoch und stelle mein Rezept – sicherlich eines von vielen – hier ein. Mir fällt jetzt zum Beispiel ein, dass Senf in der Mischung noch gut passen würde. Das Rezept ist für eine Person. ;—)

Zutaten:

- 500 g Hackleisch
- 1 rote Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 rote, thailändische Chilischote
- 3-4 EL Paniermehl
- -2 Eier
- 2 Zweige getrockneter Majoran
- 4 Scheiben Kräuterbutter
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Schneiden Sie Zwiebel, Knoblauch, Lauchzwiebel und Chilischote klein. Mischen Sie alles mit dem Hackfleisch. Zerbröseln Sie den trockenen Majoran mit den Fingern in kleine Stücke und geben ihn ebenfalls in die Mischung. Zwei zerkleinerte Scheiben Kräuterbutter hinzugeben, dann das Paniermehl und die beiden Eier. Alles zusammen mit Salz und Pfeffer kräftig

würzen und miteinander vermischen. Erhitzen Sie das Öl in einer großen Pfanne. Formen Sie aus der Hackfleisch-Gemüse-Mischung einen großen Hackbraten, legen Sie ihn in das heiße Öl und braten ihn auf beiden Seiten zunächst für jeweils 3 Minuten an. Dann garen Sie ihn nochmals auf jeder Seite bei kleiner Hitze für jeweils 10 Minuten bei abgedeckter Pfanne. Aus der Pfanne herausnehmen, auf einem Teller anrichten und die beiden Kräuterbutterscheiben darauf geben.

Sind wir nicht alle ein bisschen … Rumpsteak?*

Nach meiner Schmorwoche mit a) Bäckchen in drei Variationen, b) Querrippe, c) Brust und d) Beinscheiben musste heute etwas einfaches und unkompliziertes her. Zwei Rumpsteaks, frisch vom Schlachter, jeweils ca. 200 g schwer. Die Fettschwarte in Stücke einschneiden, salzen und pfeffern, in heißem Olivenöl jeweils 2-3 Minuten auf beiden Seiten anbraten, servieren … und mit einem kühlen Pils weghauen! Einfach, unkompliziert und schmackhaft. Feddisch ist das Rezept. [] (*Von beiden Seiten kräftig angebraten, das mag doch jeder von uns gern, oder? — frech angelehnt an die Werbung von Bluna, Ihr kennt sie?)

Panierte Rinderbrust mit

Semmelknödelscheiben in Brühe



Rinderbrust, in Scheiben paniert, mit gebratenen Semmelknödelscheiben in Brühe

Auch diesmal ging es relativ schnell mit dem Gericht. Die Rinderbrust kürt meine Schmorwoche, die am Sonntag mit Rinderbeinscheiben in einer würzigen Kaffeesauce endet. Dann kommen endlich wieder ein paar Fleischstücke zum Kurzbraten in die Pfanne, im Tiefkühlfach warten schon zwei Rumpsteaks auf mich. Das Rezept ist für zwei Personen.

Zutaten:

- Rinderbrust, ca. 700 g
- 1 l Rinderfond
- 4 Semmelknödel
- 2 Eier
- Paniermehl
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

■ 2 Zweige frischer Majoran

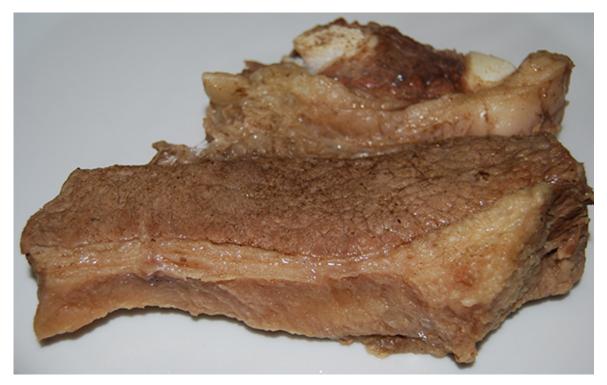
Zubereitungszeit: 1 ½ Stdn.

Erhitzen Sie den Rinderfond in einem großen Topf. Ich habe statt eines frischen Rinderfonds den Gemüsefond vom vorherigen Gericht mit der Rinderquerrippe verwendet. Ich kann Ihnen nur raten, wenn Sie in einem vorher gekochten Gemüsefond noch eine Stunde lang Rindfleisch wie in diesem Fall garen, haben Sie als Ergebnis einen Fond, der so schmackhaft ist, dass er alle anderen Fonds um Längen schlägt, seien es ein Fond aus dem Glas, aus Brühwürfel oder aus Brühpulver. Der Fond ist einfach umwerfend und sollte für einige Folgegerichte im Kühlschrank aufbewahrt oder sogar portionsweise eingefroren werden.



Rohe Rinderbrust ...

Geben Sie die Rinderbrust in den Fond und kochen Sie sie 1 Stunde lang bei geringer Hitze. Nehmen Sie sie danach heraus, entfernen Sie den Knochen und die groben Fettanteile und schneiden sie mit einem Hackmesser längs zum Panieren in zwei Scheiben.



... und gekochte Rinderbrust

Kochen Sie in einem Topf mit Wasser vier Semmelknödel, ich habe mir diesmal einfach mit vier Knödeln aus der Packung von meinem Discounter beholfen. Nach dem Garen in Scheiben schneiden und auf jeweils beiden Seiten in einer Pfanne mit Olivenöl knusprig anbraten. Zur Seite stellen und warmhalten.

In einem Teller zwei Eier aufschlagen und verquirlen. In einem anderen Teller Paniermehl ausbreiten. Jede der beiden Scheiben Rinderbrust zuerst durch die Eier, dann durch das Paniermehl ziehen, dann ein zweites Mal durch die Eier und durch das Paniermehl ziehen. In einer großen Pfanne mit Olivenöl auf beiden Seiten knusprig anbraten.

Jeweils eine Rinderbrustscheibe auf einem Teller anrichten und in zwei Teile teilen, Semmelknödelscheiben dazu geben, mit etwas Brühe übergießen und mit kleingeschnittenem frischem Majoran garnieren.

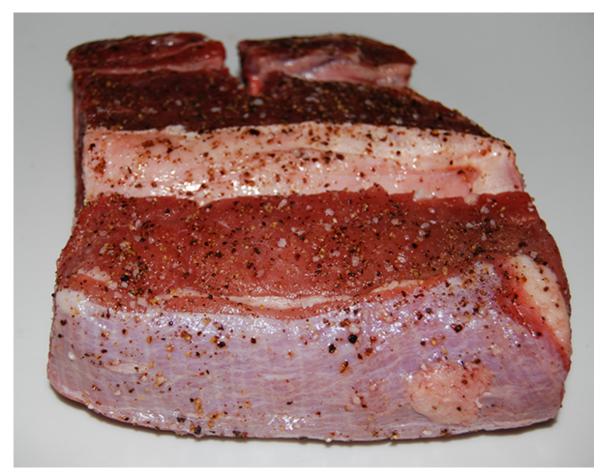
Rinderquerrippe in Brühe



Rinderguerrippe mit Gemüse in Brühe

Heute ging es quick'n'dirty. Ich hatte das erste Mal eine Rinderguerrippe gekauft und wollte sie zubereiten. Kurzbraten fällt bei diesem Fleischstück sofort aus, es geht nur Schmoren. Da ich nicht viel Zeit hatte, habe ich es einfach gemacht. Einen großen Topf mit Rinderfond aufgesetzt, das Gemüse teils ungeschält und ganz gelassen, teils nur in grobe Stücke geschnitten, denn die Brühe wird nach der Zubereitung sowieso durch ein Küchensieb passiert. Querrippe mit Salz und Pfeffer würzen. In den kochenden Fond geben. Gemüse dazu geben. Nochmals den Fond mit Salz und Pfeffer würzen. 2 🧦 Stunden mit Deckel auf dem Topf bei kleiner Hitze köcheln lassen. Ist der Geschmack der Brühe nach dem Köcheln nicht ausreichend, dann helfen Sie einfach mit einem Brühwürfel nochmal nach. Nach dem Köcheln ist die Querrippe vermutlich schon in kleinere Teile zerfallen. Das Fleisch mit den Knochen herausnehmen und auf einem Schneidebrett in kleinere Scheiben

teilen. Die Brühe mit dem Gemüse durch ein Sieb geben, von dem Gemüse aber einige Stücke zurückbehalten, also Kartoffeln, Karotten, Lauch und Staudensellerie. Die Querrippe in einem tiefen Suppenteller anrichten, ein wenig von dem Gemüse hinzugeben, die Brühe darüber geben und mit klelngeschnittener Petersilie garnieren. Einfach, (relativ) schnell, problemlos und schmackhaft.



Rohe Rinderquerrippe, mit Salz und Pfeffer gewürzt

Zutaten:

- 500 g Rinderquerrippe
- 3 Kartoffeln
- 1 Karotte
- 1 kleines Stück Knollensellerie
- 1 Stängel Staudensellerie
- ½ Stange Lauch
- 2 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen

- frisches Selleriekraut
- 2 Zweige frischer Majoran
- 2 Zweige frischer Thymian
- 4 Blätter frischer Salbei
- 2 Blätter frischer Lorbeer
- 1—2 Zweige frische Petersilie
- 1 l Rinderfond
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: 3 Stdn.

Rinderbäckchen in Rotwein-Madeira-Portwein-Sauce



In Rotwein-Madeira-Portwein-Sauce geschmortes Rinderbäckchen, Kartoffel-Lauch-Pürree und feine Bohnen

mit gebratenem Speck

Die Trilogie von "Der Herr der Rinderbäckchen" endet hier mit dem dritten Teil.;—) Diesmal werden die Rinderbäckchen in einer Sauce aus Madeira, Portwein, Rotwein und Rinderfond gegart. Es heißt hierbei nur: Reduzieren, reduzieren, reduzieren. Und nochmals reduzieren. Die Geschmacksstoffe der Spirituosen und auch die Röststoffe des angebratenes Gemüses und des Tomatenmarks gehen in die Sauce über und machen sie außerordentlich schmackhaft. Die Sauce hat nach der Zubereitung einen Grundgeschmack nach Rotwein, ist aber keine Rotweinsauce, weil gerade die Geschmacksstoffe des Madeira und des Portweins in sie übergehen und die Sauce unvergleichlich machen. Herrlich! Das Rezept ist für zwei Personen.

Nach dieser Trilogie habe ich nun von Rinderbäckchen für einige Woche genug. Ich denke, in den nächsten Tagen muss etwas zum Kurzbraten in die Pfanne, am besten ein paar schöne (Rump-)Steaks.;—)

Zutaten:

- Rinderbäckchen, ca. 0,3 kg
- 2 Schalotten
- 3 Knoblauchzehen
- 1 kleine Stange Lauch
- 1 Stengel Staudensellerie
- 1 kleines Stück Knollensellerie
- 1 Karotte
- 1 Lauchzwiebel
- 2—3 Zweige frischer Majoran
- 2—3 Zweige frischer Thymian
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- 3 Blätter frischer Salbei
- 2 Blätter frischer Lorbeer
- 6 Wacholderbeeren
- 6 Pimentkörner

- 2 Nelken
- 2 EL Tomatenmark
- 100 ml Madeira
- 100 ml Portwein
- 250 ml trockener Rotwein
- 500 ml Rinderfond
- Zucker

ö

- Aceto Balsamico di Modena
- Butter
- 3 Kartoffeln
- 5 Stange Lauch
- 50 ml Milch
- eine Prise frische Muskatnuss
- 250 g feine Bohnen
- 2 Scheiben geräucherter Bauchspeck
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- Olivenöl
- 2—3 Zweige frische Petersilie

Schneiden Sie das Gemüse in grobe Stücke. Das flache Rinderbäckchenstück schneiden Sie in zwei Teile. Bei den Rinderbäckchenteilen habe ich dieses Mal darauf verzichtet, die Rinderbäckchen in Mehl zu wenden. Ich habe die beiden Teile mit Salz und Pfeffer gewürzt und in Butter in einem großen Topf von beiden Seiten kräftig angebraten. Die Rinderbäckchen sollen dabei Röststoffe am Boden des Topfs hinterlassen.

Nehmen Sie die Rinderbäckchenteile heraus. Geben Se noch eine Portion Butter in den Topf und geben Sie die Gemüsestücke hinzu. Auch die Gemüsestücke kräftig anbraten, bis sie ein wenig braun sind. Nach einigen Minuten das Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls im Topf anbraten. Das Tomatenmark soll braun anbraten, auch Röststoffe auf dem Boden bilden, aber niemals schwarz anbrennen. Daher immer gut mit einem Kochlöffel umrühren – auch bei dem folgenden Reduzieren der Flüssigkeiten – und die Röststoffe vom Boden des Topfes lösen.

Nach einigen Minuten beginnen Sie, nacheinander die Spirituosen und den Wein hinzugeben: Der Madeira, er bildet mit dem Tomatenmark und dem Gemüse eine dunkle, sämige und schön gebundene Sauce. Den Madeira reduzieren lassen, bis fast alles verdunstet ist. Den Portwein hinzugeben, reduzieren und ebenfalls verdunsten lassen. Und dann den Rotwein hinzugeben. Bevor Sie ihn ebenfalls reduzieren und verdunsten lassen, geben Sie die ganzen Kräuter und die Gewürze hinzu. Erst nach dem Reduzieren legen Sie dann die beiden Rinderbäckchenteile wieder hinein, würzen alles mit Salz und Pfeffer und löschen mit dem Rinderfond ab. Mit dem Deckel auf dem Topf bei geringer Hitze 3 Stunden köcheln lassen.

20 Minuten vor Ende der Garzeit kochen Sie 3 Kartoffeln und eine halbe Stange Lauch — ein größeres Stück jeweils vom vorderen, weißen und vom hinteren, grünen Teil — in einem separaten Topf. Ebenfalls separat die feinen Bohnen. Ganz zum Schluss erhitzen Sie Olivenöl in einer Pfanne und braten die Speckscheiben knusprig an. Die Kartoffeln und den Lauch schneiden Sie in kleine Stücke, geben alles in eine hohe Rührschüssel und mixen es mit einem Stabmixer klein. Die Milch hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und der Prise Muskatnuss würzen und fertig pürieren.

Richten Sie jeweils ein Rinderbäckchenteil — in dünne Scheiben geschnitten — auf einem großen Teller an. Dazu geben Sie einige Kleckse des Pürrees. Und eine große Portion der feinen Bohnen, mit einer Speckscheibe ummantelt. Das Ganze übergießen Sie mit der köstlichen Rotweinsauce und garnieren alles mit kleingeschnittener Petersilie.

Rinderbäckchen in Tomatensauce mit Kräuter der Provence



In Scheiben geschnittene Rinderbäckchen, mit Tomatenstückchen und -sauce und Kräutern der Provence, mit Petersilie garniert

Bei dieser Zubereitung in Tomatensauce verträgt das Rinderbäckchen sogar etwas Schärfe mit einer Chilischote. Als Fond habe ich den Gemüsefond vom vorherigen Gericht, als ich das Rinderbäckchen im Gemüsefond geschmort habe, verwendet. Ich habe ihn zusammen mit den Gemüseteilen und den Kräutern durch ein großes Sieb passiert und das Gemüse auch noch ein wenig ausgepresst. Sie können jedoch stattdessen auch einen Rinderfond aus dem Glas verwenden.

Zutaten:

- Rinderbäckchen, ca. 300 g
- 2 Schalotten
- 5 Knoblauchzehen
- 1 rote, thailändische Chilischote
- frische Kräuter der Provence:
- 3 Zweige Rosmarin
- 3 Zweige Thymian
- 3 Zweige Oregano
- 3 Zweige Majoran
- 4 Blätter Salbei
- 2 Blätter Lorbeer
- 400 g Tomaten aus der Dose, kleingewürfelt, in Tomatensaft
- 500 ml Gemüse- oder Rinderfond
- Salz
- Pfeffer
- 2—3 Zweige frische Petersilie
- Mehl

Zubereitungszeit: 3 ½ Stdn.

Die Schalotten und den Knoblauch schälen und in kleine Stücke schneiden, ebenfalls die Chilischote.

Wenn Ihr Schlachter das Rinderbäckchen in flache Scheiben geschnitten hat, diese in zwei Teile schneiden. In Mehl wenden, mit Salz und Pfeffer würzen und in heißer Butter in einem Topf von jeweils beiden Seiten kräftig anbraten, so dass einige Röststoffe am Topfboden zurückbleiben. Die Rinderbäckchenteile herausnehmen und die Schalotten-, Knoblauch- und Chilischotenstückchen in der Butter anbraten. Mit den Tomatenstückchen in Tomatensaft auffüllen. Den Gemüseoder Rinderfond hinzugeben.

Da die Kräuter der Provence diesmal Bestandteil der Sauce und nicht nur Geschmacksgeber werden sollen, schneiden Sie sie – bis auf die Lorbeerblätter – mit einem Wiegemesser klein. Geben Sie die Kräuter in die Sauce hinzu. Schmecken Sie alles mit Salz und Pfeffer ab. Wenn die Sauce mit den Tomaten und dem Fond zu würzig ist, geben Sie noch 100–200 ml Wasser hinzu. Dann den Deckel auf den Topf und 3 Stunden. bei geringer Hitze köcheln lassen. Ab und zu den Inhalt etwas umrühren.

Die beiden Lorbeerblätter aus der Sauce entfernen. Die Rinderbäckchenteile aus der Sauce nehmen, mit einem Hackmesser in dünne Scheiben schneiden, auf einem Teller anrichten und mit etwas von der Sauce übergießen. Die Rinderbäckchen sind nach dem Garen so butterweich, dass sie schon zerfallen, wenn man nur mit der Gabel hineinsticht. Garnieren Sie die Rinderbäckchen noch mit ein wenig kleingeschnittener Petersilie.

Wenn Ihnen die Rinderbäckchenteile allein zuwenig sind, können Sie vor Ende der Garzeit auch noch zusätzlich Pasta, Knödel oder Kartoffeln zubereiten. Und – den Großteil der Tomatensauce mit Kräutern der Provence und Chilischote heben Sie im Kühlschrank für den kommenden Tag auf, um sie mit leckerer Pasta als Gericht zu kombinieren.

Rinderbäckchen mit Gemüse



Rinderbäckchen mit Karotten, Lauch und Kartoffeln mit viel Brühe

Das Fleisch hat mich überrascht. Das Fleisch, das ich vom Schlachter einzellophaniert in Folie erhalten hatte, hatte zwar ein Gewicht von 1 kg, war aber kein einzelnes Rinderbäckchen als eine große Fleischmasse, wie man es manchmal vom Suppenfleisch her kennt. Sondern es stellte sich heraus, dass es sich um drei einzelne, dünne Fleischteile, die jeweils etwa 0,3 kg schwer waren, mit einem großen Anteil an Haut handelte. Da war ich erst einmal überrascht. Beim Zerteilen eines Fleischteils, das mehr flach und breit war, in zwei Teile stellt sich zumindest aufgrund der Zähigkeit des Fleischs heraus: Das ist kein Fleisch für Kurzbraten oder gar Grillen, wie manche schon vermutet und vorgeschlagen haben. Das Fleisch enthält wie Suppenfleisch sehr viel Collagen und Gelatine, ist definitiv ein Stück Fleisch zum Schmoren - dies zumindest für 2-3 Stunden - und fertig geschmort sehr schmackhaft. Ich entschied mich, die erste Portion in einem Gemüsesud zuzubereiten. Das zweite Teil wird dann in einer Tomatensauce mit frischen Kräutern zubereitet. Und das dritte Teil in einer reduzierten Rotwein-Madeira-Portwein-Sauce.

Zutaten:

- 1 Stück Rinderbäckchen, 300 g
- 2 weiße Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- 2 Kartoffeln
- 1 kleine Stange Lauch
- 1 Stange Staudensellerie
- ein großes Stück Knollensellerie
- 1 Karotte
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Schalotte
- 2 Zweige frischer Oregano
- 2 Zweige frischer Majoran
- 2 Zweige frischer Thymian
- 2 Blätter frischer Salbei
- 2 Zweige frisches Selleriekraut
- 1 großer Schuss Sherry
- 1 l Rinderfond
- Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Butter

Zubereitungszeit: 3 ½ Stdn.



Rohe Rinderbäckchen

Rinderbäckchenfleisch abwaschen und trocken tupfen. Das Fleisch in Mehl wenden. Zwiebeln und Knoblauch in kleine Stücke schneiden. Die beiden Kartoffeln schälen Sie und lassen sie ganz, das Gemüse schneiden Sie in kleine, mundgerechte Stücke. Bei einem größeren Stück Fleisch würde es sich anbieten, die Rinderbäckchen in einem Bräter für 3 Stunden im Backofen zu schmoren. Nicht jedoch bei so einem kleinen Stück. Da reicht ein größerer Topf für den Herd.



Rinderbäckchen in Mehl angebraten, auf Gemüse und Fond

Die Butter in einem großen Topf erhitzen. Das in Mehl gewendete Fleisch von beiden Seiten jeweils einige Minuten kräftig anbraten. Das Fleisch herausnehmen und dann die Zwiebeln und den Knoblauch in der Butter anbraten. Mit einem großen Schuss trockenen Sherry ablöschen. Den Sherry auf etwa der Flüssigkeit reduzieren lassen und die Röststoffe vom Boden des Topfs mit dem Kochtopf ablösen. Dann das kleingeschnittene Gemüse hinzugeben und darauf das Rinderbäckchenfleisch. Schließlich geben Sie den Rinderfond hinzu, so dass das Gemüse und das Fleisch vom Fond bedeckt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen und bei kleiner Hitze mit Deckel auf dem Topf 3 Stunden köcheln lassen.

Nehmen Sie nach dem Schmoren das Fleisch aus dem Sud heraus, schneiden es mit einem großen Hackmesser in dünne Scheiben und richten es auf einem großen Teller an. Dazu geben Sie aus dem Gemüsesud einige Karotten- und Lauchstücke und die zwei ganzen Kartoffeln hinzu und übergießen alles mit viel Brühe.

Zieht Euch warm an ... Teil II

Nach dem Großeinkauf Anfang der Woche mit 7 kg Fleisch – vorwiegend Innereien – und dem ersten Kalbsnierengericht im Foodblog folgte heute der nächste Großeinkauf mit wichtigen Zutaten für die Saucenproduktion. Gekauft habe ich je eine Flasche …

- Sherry
- Portwein
- Madeira
- Wermut
- Cognac
- Rotwein

Das Alles ist natürlich nicht zum "Saufen" da, denn bei diesen süßlichen Spirituosen mit teilweise hohem Alkoholgehalt hat man am kommenden Tag garantiert einen dicken Kopf.

Nein, das ist alles für herrliche Saucen und die Saucenreduktion gedacht.

Jetzt kann es also am Wochenende ans Testen, Ausprobieren, Kochen und Essen gehen. Und natürlich ans Bloggen. ;—)

Flambierte Kalbsniere



Kalbsnierenröschen mit Sauce auf Papardelle

Ich wollte die Kalbsnieren nicht klassisch mit Essig zubereiten, weil jeder sagt, Nieren müssen sauer zubereitet werden. Nein, das ist nicht der Fall. Da die Nieren mit Anbraten und Flambieren nur 2–3 Minuten gegart werden müssen, habe ich sie in der Zutatenliste nach unten verschoben. Denn zunächst soll eine Sauce kreiert werden, die mindestens 1 Stunde köcheln und reduzieren soll. So ganz ohne Säure ist mir diese Sauce dann aber doch nicht gelungen, denn zum einen bringt der trockene Weißwein viel Säure mit sich und auch die Worchestershire-Sauce und der Zitronensaft zum Verfeinern sind relativ sauer. Das Rezept ist für zwei Personen.

Zutaten:

- 3 kleine weiße Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- eine Handvoll getrocknete Shiitake-Pilze
- 100 g geschnittene Champignons (frisch oder aus der Dose)
- 3—4 Zweige frischer Majoran

- 3 Zweige frischer Thymian
- 2 Zweige frischer Rosmarin
- 4 Blätter frischer Salbei
- 4 Zweige frische Petersilie
- 2 frische Lorbeerblätter
- 400 ml trockener Weißwein
- 300 ml Rinderfond
- 1 TL Worchestershire-Sauce
- Saft einer ¼ oder ½ Zitrone
- 1 EL Mehl
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- 500 g Kalbsnieren
- 1 cl Cognac
- Butter
- 250 g frische Papardelle

Einweichzeit: 1 Std. | Zubereitungszeit: 1 1/2 Stdn.

Geben Sie als erstes die Shiitakepilze in eine Schüssel mit Wasser, um sie etwa 1 Std. einzuweichen.



Zutaten für die Sauce

Dann schneiden Sie die frischen Champignons in Streifen oder verwenden solche aus der Dose. Schälen Sie Zwiebeln und Knoblauchzehen und schneiden sie in kleine Stücke. Schneiden Sie die Petersilie auch klein. Geben Sie eine große Portion Butter in einen Topf und braten Sie Zwiebeln, Knoblauch und beide Pilzsorten an. Lassen Sie alles anbraten und leicht bräunen. Löschen Sie mit dem Weißwein ab, geben Sie den Rinderfond hinzu und auch noch die Worcestershire-Sauce. Dann die Gewürze im Ganzen und die kleingeschnittene Petersilie. Würzen Sie alles mit Salz und Pfeffer. Lassen Sie alles für 1 Stunde bei niedriger Hitze ohne Deckel köcheln und reduzieren. Wenn die Sauce danach noch keinen guten Geschmack hat, lassen Sie sie nochmals 30 Minuten reduzieren. Entfernen Sie dann die ganzen Kräuter, von den Kräutern soll nur noch die kleingeschnittene Petersilie vorhanden sein.



Frische, rohe Kalbsniere

Die Kalbsniere besteht anders als Lamm- oder Schweineniere aus kleinen Röschen, in die sie sich unterteilt. Entfernen Sie zunächst Fett und Harnstränge inmitten der Niere und schneiden Sie dann die Kalbsniere in diese einzelnen Röschen. Erhitzen Sie in einem Topf eine große Portion Butter. Braten Sie die kleingeschnittene Niere darin für 1–2 Minuten an. Die Nierenröschen sollen ruhig noch leicht roh oder rosé im Inneren sein, denn durch das Flambieren und das Erhitzen in der zuvor zubereiteten Sauce ziehen sie noch etwas durch. Wenn Niere zu lange gegart wird, wird sie relativ schnell trocken.



Flambieren der Kalbsniere

Geben Sie den Cognac darüber und flambieren sie alles. Wenn die Niere nach dem Flambieren etwas Flüssigkeit gezogen hat, geben Sie die restliche Sauce mit Zwiebeln, Knoblauch, Pilzen und Petersilie hinzu. Vermischen Sie beides. Geben Sie einen Schöpflöffel der Sauce in eine kleine Schüssel und 1 EL Mehl hinzu und verrühren es sofort mit dem Rührbesen, damit keine Klumpen mehr vorhanden sind. Rühren Sie es langsam in die Sauce hinein, um die Sauce ein wenig zu binden und sämig zu machen. Wenn Sie die Sauce dann noch etwas verfeinern möchten, geben Sie noch den Saft von ¼ oder ½ Zitrone hinzu. Wenn die Sauce Ihnen aber schon sauer genug ist, lassen Sie den Saft einfach weg. Schmecken Sie alles mit Salz und Pfeffer ab.



Frische Papardelle

Bereiten Sie vor der Fertigstellung die frische Papardelle laut Anleitung zu. Servieren Sie die Pasta auf einem großen Teller und geben die Kalbsniere mit der Sauce darauf.

Schweinekrustenbraten dunkler Weißbier-Sauce

in



Braten mit Kruste, Kartoffeln und Sauce

Ein kulinarischer Nord-Süd-Dialog. Schweinebraten mit dunkler Weißbier-Sauce mit Franziskaner Weißbier. Dies mit rein norddeutschen Zutaten zuzubereiten ist schwierig, ich kenne kein norddeutsches dunkles oder Schwarzbier. Da käme nur Köstritzer in Frage, aber das ist nicht nord-, sondern ostdeutsch. Das Rezept ist für zwei Personen.

Zutaten:

- 500 g Schweinekrustenbraten
- 3 Kalbsknochen, gern auch 1—2 Markknochen
- 1 große Karotte
- 1 Stange Lauch
- 1 kleines Stück Knollensellerie
- frisches Kraut vom Knollensellerie
- 1 rote Zwiebel
- 1 weiße Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 2 EL Tomatenmark

- 4—5 Zweige frischer Majoran
- 2 frische Lorbeerblätter
- 0,5 l dunkles Weißbier
- 250 ml Gemüsefond
- reichlich Kümmel
- Salz
- Pfeffer
- 1 TL Zucker
- Olivenöl
- 500 g Kartoffeln

Zubereitungszeit: ca. 2 Stdn.

Würzen Sie den Schweinebraten und die Knochen mit Salz, Pfeffer und Kümmel von allen Seiten. Schälen Sie Karotte, Zwiebeln und Knoblauchzehen. Schneiden Sie das Gemüse in grobe Stücke. Es ist nur Geschmacksträger für die Sauce und wird nur mitgekocht.

Ein größerer Schweinebraten von 1-1,5 kg sollte in einem Bräter im Backofen bei ca. 220 °C für 1-2 Stdn. zubereitet werden, dieser kleine Schweinebraten mit 500 g kann in einem großen Topf auf dem Herd gegart werden.

Erhitzen Sie Olivenöl in einem großen Topf. Braten Sie den Braten und die Knochen von allen Seiten gut an, den Braten jedoch nicht auf der Schwarte. Der Braten und die Knochen sollen nicht anbrennen, aber sehr braun werden und viele braune Röststoffe im Topf hinterlassen. Nehmen Sie den Braten und die Knochen danach wieder heraus.

Geben Sie das Gemüse hinein. Braten Sie es ebenfalls kräftig an. Nicht anbrennen lassen, aber das Gemüse soll ebenfalls viele Röststoffe hinterlassen, die Sie mit dem Kochlöffel ab und zu vom Topfboden lösen. Nehmen Sie dann das Gemüse ebenfalls wieder heraus.

Wenn fast kein Öl oder keine Flüssigkeit mehr im Topf ist, geben Sie ein wenig Öl hinein. Geben Sie nun den Zucker in den Topf und lassen ihn ein wenig karamellisieren. Dann das Tomatenmark. Das Tomatenmark soll ebenfalls kräftig braun anbraten, aber nicht schwarz verbrennen. Immer gut mit dem Kochlöffel dabei rühren. Dann mit einem Drittel des dunklen Weißbiers ablöschen. Es bildet sich sofort eine dunkelbraune, dickflüssige und sämige Sauce.

Nun geben Sie den Braten, die Knochen, das Gemüse und die Kräuter im Ganzen hinzu und löschen mit einem weiteren Drittel des Biers ab. Dann geben Sie noch den Gemüsefond hinzu und lassen alles ohne Deckel bei geringer Hitze 1 Stunde köcheln und reduzieren. Wenn die Sauce nach 1 Stunde noch nicht den gewünschten Geschmack hat, geben Sie noch etwas Bier hinzu und lassen alles nochmals 30–60 Minuten reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken brauchen Sie nicht, die Röststoffe, die Gewürze, das Bier und der Fond bringen genügend Geschmacksstoffe für die Sauce mit.

Kurz vor Ende der Garzeit schälen Sie die Kartoffeln und lassen sie in kochendem Wasser 20 Minuten kochen. Nehmen Sie den Braten heraus, schneiden ihn in Scheiben und richten ihn auf zwei Tellern an. Geben Sie die Kartoffeln hinzu. Sieben Sie die Sauce durch ein großes Küchensieb, so das nur die reine, dunkelbraune Sauce übrigbleibt. Geben Sie genügend von der Sauce über den Braten und die Kartoffeln.

Da von der leckeren Sauce vermutlich noch übrigbleibt, können Sie diese portionsweise einfrieren und für andere Fleischgerichte verwenden.

Zieht Euch warm an ...

m nicht nur wegen des kalten Herbstwetters. In den kommenden Novemberwochen erwartet Euch das eine oder andere ungewohnte Gericht. Denn ich hatte beim Schlachter meines Discounters Fleisch vorbestellt und habe es heute abgeholt. Mit 65,- € war ich dabei. Dafür erhielt ich eine große, ca. 7 kg schwere Tüte mit acht verschiedenen Fleischstücken, vorwiegend Innereien. Darunter sind Rinderbäckchen (Joues de Boeuf), Kalbsniere, Kalbszunge, aber auch Rinderquerrippe und Rinderbrust. Und mit den frischen Kalbsknochen werde ich eine Sauce herstellen. Leider bekam ich keinen Kalbsbrägen (Kalbshirn) und die Schweineschnauzen und -pfoten für das norddeutsche Gericht Snuden un Poden, aber ich habe noch andere Bezugsquellen, bei denen ich das bekomme.

Marinierte Putenoberkeule mit Pfifferlingen und Gemüse



Putenoberkeule mit Gemüse in Sauce

Bei dieser frischen, großen Putenoberkeule entschied ich mich zum einen für eine asiatisch orientierte Marinade, zum anderen zum Ausbeinen der Keule, so dass dann ein Braten vorliegt, der nach dem Garen in zwei gleichgroße Teile zertrennt werden kann. Zubereitet habe ich die Keule dann klassisch mit Pfifferlingen und viel Gemüse in einer Bratensauce. Die Pfifferlinge und das Gemüse können dann als Beilage serviert werde. Das Rezept ist für 2 Personen.

Zutaten:

• 1 frische Putenoberkeule, ca. 1,3 kg

Marinade:

Die verwendeten Saucen bekommen Sie im Asia-Shop oder in der Feinkost-Abteilung Ihres Discounters.

- 3 Knoblauchzehen
- 1 Stück frischer Ingwer (Walnussgröße)
- 1 rote, thailändische Chilischote
- 2 EL Olivenöl

- Salz
- Pfeffer
- Koriander
- Kreuzkümmel
- türkischer Pul biber
- Bratenwürze (oder selbst zusammengestellt: Paprika,
 Piment, Pfeffer, Curcuma, Knoblauch, Lorbeerblätter,
 Nelken, Salbei, Sellerie, Senf, Sesam)
- 2 TL Sambal brandal
- 2 EL Chicken Marinade Teriyaki
- ½ TL Black Bean Garlic Sauce
- 1 TL Austern-Sauce
- 1 TL Worchestershire-Sauce
- 2 TL Honig

Gemüse:

- 100 g frische Pfifferlinge
- 2 große Kartoffeln
- 2 große Karotten
- 1 Stange Lauch
- 2 grüne Pepperoni
- 1 rote Zwiebel
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 kleines Stück Meerrettich
- 1 kleines Stück Knollensellerie
- 3 Zweige frisches Kraut vom Knollensellerie
- 1 l Hühnerfond
- Olivenöl

Vorbereitungszeit: $\frac{1}{2}$ Std. | Marinierzeit: 24 Stdn. | Zubereitungszeit: $1\frac{1}{2}$ Stnd.



Putenoberkeule ...

Für das Entbeinen der Putenoberkeule habe ich zwar ein Ausbeinmesser, aber ich habe mein neues Hackmesser von butch.de verwendet, das extrem scharf ist und das Ausbeinmesser bei der Schärfe in Längen schlägt. Das Hackmesser ist ca. 15 cm lang, sehr schwer und liegt sehr gut in der Hand. Also sollte man auch auf die eigenen Finger achten. Man kann mit dem Hackmesser aufgrund seine Schwere auch problemlos Knochen oder Gelenke spalten, dies war hier aber nicht notwendig. Mit dem Hackmesser schneidet man den großen Knochen der Putenoberkeule extrem einfach und sauber aus dem Bratenfleisch heraus. Es ist beeindruckend, wie einfach das geht.



... entbeint ...

Das Hackmesser ist aber nicht nur zum Ausbeinen, Zerteilen von Knochen oder später auch zum Zerschneiden und Portionieren der großen Bratenfleischstücke geeignet. Ich habe das Hackmesser auch aufgrund seiner sehr breiten Klinge zum Zerdrücken der Knoblauchzehen und, nach vorherigem Zerkleinern, ebenfalls Zerdrücken des Ingwers verwendet. Das klappt problemlos.

Entbeinen Sie die Putenoberkeule.

Zerdrücken Sie die geschälten Knoblauchzehen mit dem Hackmesser. Geben Sie grobes Meersalz darauf und zerdrücken und vermischen beides mit einer Gabel, bis von den Knoblauchzehen nur noch kleine Stückchen vorhanden sind. Da der frische Ingwer sehr faserig ist, schneiden Sie ihn zuerst in kleine Stücke. Diese zerdrücken Sie ebenfalls mit dem Hackmesser. Schneiden Sie die Chilischote in kleine Stücke.



... und Marinade ...

Geben Sie für die Marinade zuerst das Olivenöl in eine kleine Schüssel, dann die kleingedrückten bzw. -geschnittenen Gemüsestücke. Dann noch die Gewürze. Und schließlich noch die Saucen und den Honig. Verrühren Sie alles kräftig.



... und fertig mariniert für 24 Stunden im Plastikbeutel

im Kühlschrank

Geben Sie die entbeinte Putenoberkeule in einen großen Gefrierbeutel und füllen Sie die Marinade darauf. Den Gefrierbeutel gut verschließen und dann die Marinade im Beutel kräftig für 5 Minuten in das Bratenfleisch einkneten. Lassen Sie das Fleisch über Nacht in der Marinade im Kühlschrank marinieren.



Das Gemüse für den Braten und die Sauce

Schälen Sie Kartoffeln, Karotten, Zwiebel und Knollensellerie. Die Kartoffeln verwenden Sie im Ganzen, alles andere schneiden Sie in grobe, mundgerechte Stücke. Erhitzen Sie Olivenöl in einem Bräter. Nehmen Sie das Bratenfleisch aus der Marinade und braten Sie es in dem heißen Olivenöl zuerst für ca. 2–3 Minuten auf der Fleischseite an. Dann wenden Sie es auf die Hautseite, geben auch schon die Pfifferlinge hinzu und braten es auf dieser Seite ebenfalls 2–3 Minuten an. Geben Sie schließlich die restlichen Gemüsestücke und auch das Selleriekraut hinzu. Löschen Sie alles mit dem Hühnerfond ab.



Der Putenbraten mit dem Gemüse im Hühnerfond im Bräter

Erhitzen Sie den Backofen auf 180 °C Umluft und schieben Sie den Bräter auf mittlerer Schiene in den Backofen. Der Bräter bzw. sein Inhalt brauchen etwa 10 Minuten, bis sie die Temperatur des Backofens annehmen. Dann schalten Sie den Backofen auf 160 °C herunter und lassen alles 1 Stunde köcheln.

Nehmen Sie den Bräter aus dem Backofen heraus. Sie werden vermutlich die Sauce gar nicht nachwürzen müssen, weil sie durch den Hühnerfond, den marinierten Braten und das Gemüse genügend Geschmack entwickelt hat. Auch beim Portionieren des Bratens zeigen sich wieder die Vorzüge des Hackmessers von butch.de, mit dem sich der Braten zuerst in zwei Teile und dann ganz leicht in portionsgerechte Scheiben schneiden lässt. Richten Sie die Bratenscheiben auf einem Teller an, geben Sie verschiedene Gemüsestücke und jeweils eine Kartoffel dazu und übergießen alles mit viel Sauce. Wenn Sie möchten, können Sie noch kleingeschnittenes Selleriekraut darüber verteilen, aber das Gericht ist so schmackhaft, dass ich diesmal darauf verzichtet habe.

Triangoloni mit scharfer Hackfleisch-Tomaten-Sauce



Pasta mit scharfer Hackfleisch-Tomaten-Sauce

Dies ist ein Rezept zur Resteverwertung, ein wenig aufgehübscht. Und zu allererst eine Warnung: Bereiten Sie das Gericht nur zu, wenn Sie Schärfe vertragen. Und zwar wirkliche Schärfe. Dieses Gericht ist nur für "scharfe Hunde".

Von dem Entenschlegel-Gericht war noch eine ganze Menge hervorragende Tomatensauce übrig. Ich habe sie ein wenig erweitert, indem ich Hackfleisch in Öl angebraten, die restliche Tomatensauce hinzugegeben, alles mit Rinderfond abgelöscht und eine halbe, getrocknete Bih-Jolokia-Schote hinzugegeben habe und alles nochmals 1 Stunde bei geringer Hitze habe köcheln lassen. Der Übersicht halber führe ich nochmals alle Zutaten für Sauce auf, damit Sie das Gericht auch direkt zubereiten können, ohne auf die Resteverwertung der übrig gebliebenen Sauce zurückgreifen zu müssen.

Ich wollte diese Resteverwertung scharf haben. Wirklich sehr scharf. Und entschied mich, für die neue Sauce ein halbe, getrocknete Bih-Jolokia-Schote zu verwenden, die laut Guinnessbuch der Rekorde schärfste Chilischote der Welt mit über 1 Million Scoreville – das ist die Maßeinheit für den

Schärfegrad. Extreme Schärfe wird vom Gehirn im Mundbereich als erstes als Verbrennung registriert, nicht als eine Gewürzoder Geschmacksvariante. Bei dem Probieren der ersten Löffeln der Sauce werden Sie also kräftig husten, bis Sie sich – hoffentlich – an die extreme Schärfe gewöhnt haben. Danach wird trotzdem jeder Bissen des Essens brennen – aber das wollte ich bei dieser Sauce so, indem ich mich für diese Chilischote entschied.



Bih-Jolokia-Chilischoten © Gannon anjo at en.wikipedia

Hohe Schärfe hat Vorteile. Das Capsaicin — also der Inhaltsstoff von Chilischoten, der für die Schärfe verantwortlich ist — wirkt desinfizierend und unterstützt Ihr Immunsystem. Es putzt Magen und Darm kräftig durch und vernichtet viele schädlichen Keime. Und es fördert die Durchblutung und senkt den Blutdruck, ähnlich wie Knoblauch.

Allerdings spürt man den Genuss von sehr scharfen Speisen auch immer zweimal, wie Liselotte Pulver in einem Film schon in den 50er Jahren so treffend formulierte:

"Richtiges Gulasch [Chili] muß brennen, wie die Hölle. – Zweimal. Wann geht hinein in Körper, und wann geht wieder hinaus."

(Liselotte Pulver in "Ich denke oft an Piroschka", 1955)

Außerdem geht das Capsaicin auch in den Urin über. In meinem Bekanntenkreis kursiert daher die Formulierung, dass man nach dem Genuss von sehr viel Schärfe am kommenden Morgen "Rasierklingen pinkelt", es brennt also ungemein, ist aber nicht krankhaft oder schädlich, sondern eher desinfizierend – und ich rede hier nicht von etwas gemahlenem Pfeffer, sondern von wirklich scharfen Chilischoten im Essen. Darauf sollten Sie auch vorbereitet sein.

Das Rezept ist für zwei Personen.

- 250 g Rinderhackfleisch
- ½ Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- Lauchzwiebel
- ¹/₅ Fleischtomate
- $\frac{1}{2}$ Dose Tomaten, in Würfel kleingeschnitten in Sauce, 200 g
- ⅓ Karotte
- 3 Zweige frische Petersilie
- 2 Zweige frischer Rosmarin

- 1 Zweig frischer Salbei
- Frischer oder ½ TL getrockneter Majoran
- Frischer oder ½ TL getrockneter Oregano
- 750 ml Hühnerfond (oder notfalls 750 ml Wasser mit 1—2 Brühwürfel)
- 50 ml Sahne
- ½ TL Pul biber
- ½ TL süßes Paprikapulver
- Eine Prise gemahlener Kreuzkümmel
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Wacholderbeeren
- ½ getrocknete Bih-Jolokia-Schote
- Salz
- Pfeffer
- Traubenkernöl
- 400 g Triangoloni mit gegrilltem Gemüse

Zubereitungszeit: 2 Stdn.

Schälen Sie die Zwiebel und die Knoblauchzehen und schneiden sie klein, ebenso die Lauchzwiebel. Schneiden Sie die Fleischtomate in kleine Würfel und die Petersilienzweige klein. Schälen Sie die Karotte und reiben sie auf einer groben Küchenreibe in grobe Stücke.

Erhitzen Sie das Traubenkernöl in einem Topf, geben das Hackfleisch hinzu und braten es mehrere Minuten kräftig an. Geben Sie dann die Zwiebel-, Knoblauchzehen- und Lauchzwiebelstückchen hinein und lassen alles weiter garen. Dann geben Sie die frische Tomate und die Tomaten aus der Dose hinzu. Und die frischen Kräuter. Sollten Sie das eine oder andere Kraut nicht frisch vorliegen haben, verwenden Sie einfach getrocknete, gerebelte Kräuter. Schließlich geben Sie noch die Gewürze und die halbe Bih-Jolokia-Schote hinzu. Löschen Sie alles mit dem Hühnerfond oder dem Wasser mit einem Brühwürfel ab, geben noch die Sahne hinzu und lassen alles

etwa 2 Stunde bei geringer Hitze ohne Deckel auf dem Topf köcheln und reduzieren. Danach schmecken Sie die Sauce mit Salz und Pfeffer ab. Wenn Sie zu würzig ist, verlängern Sie sie mit ein wenig Wasser oder auch Sahne.

Bereiten Sie kurz vor der Fertigstellung der Sauce die Pasta nach Anleitung zu. Richten Sie sie auf großen Tellern an und geben die scharfe Hackleisch-Tomaten-Sauce darüber.

Entenschlegel in Tomatensauce mit Basmatireis



Das fertige Gericht

Gebratene Entenschlegel mit Rückenteil in einer leckeren Tomatensauce in Basmatireis. Das Rezept ist für zwei Personen.

- 2 Entenschlegel mit Rückenteil
- 1 Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Fleischtomate
- 1 Dose Tomaten, in Würfel kleingeschnitten in Sauce, 400 g
- 1 Karotte
- 5 Zweige frische Petersilie
- 3 Zweige frischer Rosmarin
- 1 Zweig frischer Salbei
- Mehrere Zweige frischer oder 1 TL getrockneter Majoran
- Mehrere Zweige frischer oder1 TL getrockneter Oregano
- 500 ml Hühnerfond (oder notfalls 500 ml Wasser mit einem Brühwürfel)
- 100 ml Sahne
- 1 TL Pul biber
- 1 TL süßes Paprikapulver
- ½ TL gemahlener Kreuzkümmel
- 2 Lorbeerblätter
- 6 Wacholderbeeren
- Salz
- Pfeffer
- Traubenkernöl

Zubereitungszeit: 2 Stdn.



Mit einem Hackmesser von <u>Butch.de</u> am Gelenk getrennte Ententeile

Die beiden Entenschlegel am Gelenk der Schlegel mit dem Rückenteil mit einem kräftigen Messer durchtrennen. Alle vier Teile mit Salz, Pfeffer und Pul Biber würzen. Die Gewürze mit der Handfläche in das Fleisch einmassieren. Etwa ein halbe Stunde einwirken lassen.



Das kleingeschnittene Gemüse für die Sauce

Schälen Sie die Zwiebel und die Knoblauchzehen und schneiden sie klein, ebenso die Lauchzwiebel. Schneiden Sie die Fleischtomate in kleine Würfel und die Petersilienzweige klein. Schälen Sie die Karotte und reiben sie auf einer groben Küchenreibe in grobe Stücke.



Die kurz angebratenen Ententeile

Erhitzen Sie das Traubenkernöl in einer Pfanne und braten Sie die Ententeile jeweils ca. 2-3 Minuten von allen Seiten scharf an. Nehmen Sie sie heraus und stellen sie warm.



Türkisches Pul biber

Dann geben Sie die Zwiebel-, Knoblauchzehen- und Lauchzwiebelstückchen in das Öl und braten alles gut an. Dann die frische Tomate und die Tomaten aus der Dose hinzugeben. Und die frischen Kräuter. Sollten Sie das eine oder andere Kraut nicht frisch vorliegen haben, verwenden Sie einfach getrocknete, gerebelte Kräuter. Schließlich geben Sie noch die Gewürze hinzu. Löschen Sie alles mit dem Hühnerfond oder dem Wasser mit einem Brühwürfel ab, geben noch die Sahne hinzu und lassen alles etwa 1 Stunde bei geringer Hitze ohne Deckel auf der Pfanne köcheln und reduzieren.



Ententeile in der Tomatensauce

Legen Sie dann die Ententeile in die Sauce und garen sie 30 Minuten mit dem Deckel auf der Pfanne.

Bereiten Sie dann 10 Minuten vor Ende der Garzeit den Basmatireis zu.

Schmecken Sie die Sauce mit Salz und Pfeffer ab. Wenn die Sauce aufgrund des Pul biber zu scharf sein sollte, reduzieren Sie die Schärfe mit weiteren 100 ml Sahne in der Sauce und lassen sie noch einige Minuten köcheln.

Richten Sie die Ententeile auf einem großen Teller an, geben Sie den Basmatireis hinzu und Tomatensauce darüber. Garnieren Sie alles mit kleingeschnittener Petersilie.

Zwiebelsuppe - klassisch



Zwiebelsuppe mit Toastbrot und Eigelb, mit Käse überbacken

Das "Frische-Diktat" ließ mich mal wieder ein neues Rezept ausprobieren, obwohl ich noch gekochten Pansen im Kühlschrank hatte, der eigentlich verbraucht werden musste. Ich entschied mich für eine frische Zwiebelsuppe, bei der ich auch noch ein zweites Mal die Bouillon Pur von Knorr ausprobieren konnte. Das Rezept ist für eine Person.

- 2 rote Zwiebeln
- 2 weiße Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- -500 ml Wasser
- 1 ½ Portionen Bouillon Pur Huhn
- Salz
- Pfeffer
- 1 Prise frisch gemahlene Muskatnuss
- 1 Scheibe Toastbrot
- 1 Eigelb
- •50 g geriebener Käse (Gouda oder Emmentaler, mind. 40 % Fett)
- 3 Zweige frische Petersilie
- Butter

Zubereitungszeit: 30 Min.

Schälen Sie die Zwiebeln und die Knoblauchzehen, schneiden Sie die Zwiebeln in Ringe und die Knoblauchzehen in Scheiben. Erhitzen Sie eine Portion Butter in einem Topf und schwitzen Sie die Zwiebelringe und die Knoblauchscheiben an. Dünsten Sie alles bei geringer Hitze bei zugedecktem Topf 10 Minuten. Geben Sie den halben Liter Wasser hinzu, die $1\frac{1}{2}$ Portionen Knorr Bouillon Pur Huhn hinzu und würzen mit Salz und Pfeffer. Die Hühner Bouillon kann wieder nicht überzeugen. Eigentlich sollte eine Portion für 500 ml Wasser reichen, aber es benötigt mindestens $1\frac{1}{2}$ Portionen, um zumindest etwas Geschmack in die Suppe zu bringen. Außerdem ist der Geschmack nicht überzeugend, manche andere Bouillon bringt da mehr Geschmack in eine Suppe oder Sauce. Lassen Sie alles zusammen nochmals 10 Minuten bei geringer Hitze köcheln.

Geben Sie die Suppe in einen tiefen Suppenteller. Würzen Sie mit einer Prise frisch gemahlener Muskatnuss. Legen Sie die Scheibe frisches Toastbrot in die Mitte der Suppe und tauchen sie ein wenig ein. Verteilen Sie das verrührte Eigelb darüber. Ich habe den Fehler gemacht, das Eigelb ganz darauf zu geben, nur – das Eigelb stockt natürlich beim anschließenden Grillen

und ist nicht mehr flüssig. :—(Geben Sie den geriebenen Käse auf die Suppe bzw. das Toastbrot und schieben Sie die Suppe für 10 Minuten in der Mikrowelle oder im Backofen unter den Grill, damit der Käse verläuft und leicht anbräunt. Mit kleingeschnittener Petersilie garnieren und servieren.

Triangoloni mit Shiitake-Pilzen in Champagnersauce



Triangoloni mit Shiitake und

Champagnersauce

Irgendwo musste ich ja den restlichen Champagne respektive Sekt verwerten. Ich wählte frische Pasta mit einer süßscharfen Sauce mit Champagner, Fond und Creme fraiche.

Bei der Sauce habe ich einen kleinen, privaten Produkttest durchgeführt, ohne nun vom Hersteller gegen Honorar beauftragt worden zu sein. Aber mein Lebensmittelhändler hatte zum ersten Mal die "Bouillon pur" von der Fa. Knorr im Sortiment, für die ja gerade in der Fernsehwerbung heftig geworben wird. Das ist diese konzentrierte, geleeartige Bouillon in einem kleinen Döschen, die in Suppen und Saucen zur Geschmacksverstärkung verwendet werden. Also dachte ich mir, nimm sie mit und teste sie einmal in einer Sauce, ob sie wirklich so gut oder eben nicht ist.

Die verwendete Pasta können Sie natürlich selbst frisch zubereiten, aber ich mache mir nicht so gern die Mühe, Pasta selbst frisch zuzubereiten, noch dazu mit einer aufwändigen Füllung. Ich greife da lieber zu fertiger, aber dennoch frischer Pasta meines Discounters. Meine Wahl fiel diesmal auf die Triangoloni mit Steinpilzen und Trüffel. Sie können auch eine andere frische Pasta dazu verwenden. Das Rezept ist für zwei Personen.

- Eine kleine Portion getrocknete Shiitake-Pilze
- 1 rote Zwiebel
- 1 weiße Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 1 rote, thailändische Chilischote
- 2 getrocknete Datteln
- 5 Rosinen
- 200 ml Champagner
- 100 ml Creme fraiche
- 250 ml Wasser

- 1 Döschen Rinder-Bouillon pur
- 1 Zweig frischer Rosmarin
- 4 Blätter frischer Salbei
- 1 TL Crema di Balsamico Bianco
- 50 g Mozzarrella
- 5 Zweige frische Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Butter
- 500 g Triangolini

Vorbereitungszeit: 1 Std. | Zubereitungszeit: ½ Std.

Legen Sie die getrockneten Shiitake-Pilze vor der Zubereitung des Gerichts für eine Stunde in eine Schüssel Wasser ein. Schälen Sie die Zwiebeln und Knoblauchzehen und schneiden sie klein. Ebenso die Chilischote und die Datteln. Geben Sie eine Portion Butter in einen Topf und braten alles zusammen, auch mit den Rosinen, an. Geben Sie den Champagner – respektive Sekt, wenn Sie zu einer preisgünstigeren Lösung gegriffen haben – dazu und lassen alles fast vollständig reduzieren. Schneiden Sie die Röschen von drei Zweigen Petersilie klein. Geben Sie die Pilze einschließlich des Einweichwassers hinzu, die Kräuter im Ganzen und die kleingeschnittene Petersilie. Dann das Wasser, die Rinder-Bouillon und die Creme fraiche. Würzen Sie alles mit Salz und Pfeffer und geben Sie noch den Essig hinzu. Lassen Sie alles für ca. 30 Minuten reduzieren.

Das Döschen Knorr Bouillon Pur Rind erfüllt nicht meine Erwartungen. Obwohl man es in 500 ml Wasser geben soll und ich nur 250 ml verwendet habe, bringt es dennoch nicht den ganz richtigen Geschmack hinein. Die Sauce hätte auch noch 15–30 Minuten länger reduzieren können, um mehr Geschmack zu bekommen. Es ist sicherlich eine elegante Lösung, um eine Bratensauce zu erstellen oder eine andere Sauce zu würzen, als wenn man eine Packung mit braunem Bratensaucen-Pulver verwendet. Aber gegen die klassischen Methoden mit selbst

hergestelltem oder gekauftem Fond kann es sich nicht behaupten. Es ist einfach eine Notlösung – wenn nichts anderes mehr in der Küche vorrätig ist.

10 Minuten vor dem Ende des Reduzierens bereiten Sie die Pasta nach Anleitung zu. Geben Sie die Pasta auf große Teller, dann die Sauce mit den Pilzen darauf, dann zerbröckeln Sie den Mozzarrella auf der Pasta und garnieren noch mit kleingeschnittener Petersilie. Eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Übrigens, den letzten Rest des Champagners respektive Sekts habe ich nun zum Gericht als Getränk im Sektglas entsorgt! :-)