Gegrilltes Rumpsteak in Whiskysauce mit Kürbisstampf und Champignons



Dieses Mal gibt es die Steaks rare, also innen noch blutig. Gewürzt wird nur mit Steakpfeffer, der ja immer auch noch Salz enthält. Also kleine Beilage zu den Steaks gibt es Champignons und Schalotten.

Und als eigentliche Gemüsebeilage einen leckeren Kürbisstampf mit viel Butter und einigen Gewürzen – passend zur derzeitigen Kürbissaison.

Für 2 Personen:

- 2 Rumpsteaks à 300 g
- 6 große, weiße Champignons
- 2 Schalotten

- Scotch-Whisky
- Steakpfeffer
- Salz
- Butter
- Kräuterbutter
- 1 kleiner Hokkaidokürbis
- Pfeffer
- Muskatnuss
- Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 20 Min.



Kürbis putzen, in kleine Würfel schneiden und in kochendem Wasser 10 Minuten garen. Kochwasser abschütten. Mit dem Stampfgerät grob zerstampfen. Eine große Portion Butter unterheben. Mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und einer Prise Zucker würzen. Alles gut vermischen. Warmhalten.

Rumpsteaks auf beiden Seiten mit dem Steakpfeffer würzen.

Champignons in feine Scheiben schneiden. In eine Schale geben.

Schalotten putzen, schälen, kleinschneiden und ebenfalls in die Schale geben.

Butter in einer Grillpfanne erhitzen und Gemüse darin kurz andünsten. An den Rand der Pfanne verschieben.

Steaks auf jeder Seite eine Minute angrillen. Dann mit einem guten Schluck Whisky ablöschen. Mit einem Deckel zudecken und Steaks nochmals 2–3 Minuten im Whisky garen. Sollte der Whisky zu schnell verkochen, einfach noch etwas nachgießen.

Gemüse leicht salzen.

Kürbisstampf auf zwei Teller verteilen. Jeweils ein Steak dazugeben. Gemüse zum Steak geben. Jeweils zwei Scheiben Kräuterbutter auf ein Steak geben. Servieren. Guten Appetit!

Whiskyrosinen-Kuchen



Leckerer Rührkuchen mit Beigabe

Der Kuchen benötigt einen Tag Vorbereitungszeit. Denn so lange werden die Rosinen in einer Schüssel in einem halben Liter Whisky eingeweicht.

Die Rosinen im gebackenen Rührkuchen sind sehr saftig. Der Whsikygeschmack ist allerdings sehr im Hintergrund und fast nur noch zu erahnen.

Ansonsten wird das Rezept für einen normalen Rührkuchen verwendet, aber mit einem zusätzlichen Ei, denn die Rosinen bringen ja mit 250 g doch noch zusätzliches Gewicht mit.

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Zusätzlich:

- 250 g Rosinen (1 Packung)
- 500 ml Scotch-Whisky

- 1 Ei

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 24 Stdn. | Backzeit 60 Min. bei 170 °C



Mit saftigen Rosinen

Rosinen in eine Schüssel geben, Whisky darüber gießen und die Rosinen einen Tag lang im Kühlschrank im Whisky einweichen.

Am darauffolgenden Tag den Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten. Dabei das zusätzliche Ei hinzugeben.

Rosinen durch ein Küchensieb geben und somit den Whisky abschütten. Rosinen in den Rührteig geben und unterrühren.

Rührteig in einer Kasten-Backform auf mittlerer Ebene backen.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen. Backform und Backpapier entfernen.

Stückweise anschneiden. Servieren. Guten Appetit!

Gebratene Forelle mit Gemüse-Mix



Ich verlege einmal das traditionelle Fischgericht von einem Freitag auf einen Sonntag. Das passt ja auch, ist doch eine gebratene Forelle doch schon etwas besonderes und daher als Sonntagsgericht durchaus geeignet.

Die Forelle wird zuerst gewaschen, dann trockengetupft und schließlich innen und außen mit Salz und Pfeffer gewürzt. Als Füllung für den Bauchraum wähle ich Knoblauch und Dill.

Und tatsächlich schmeckt die Forelle nach dem Servieren sehr kräftig nach Knoblauch. Der Dill lässt sich nur ganz leicht im Hintergrund erahnen.

Vor dem Braten in Butter wird die Dorelle natürlich noch mehliert für eine krosse, knusprige Kruste.

Die gebratene Forelle schmeckt wirklich sehr gut, sie ist à point gebraten und noch leicht glasig im Inneren Ich maße mir jedoch an, herauszuschmecken, dass es sich um Tiefkühl-Forellen gehandelt hat. Eine frische Forelle, die wenige Stunden vorher noch im Wasser geschwommen ist, würde sicherlich noch um einiges besser schmecken und munden.

Als Beilage wähle ich einen Gemüse-Mix aus Kartoffeln, Hokkaido-Kürbis und Rote Beete. Wer es etwas sämiger möchte, gart die Gemüsewürfel 10 Minuten in kochendem Wasser. Bei etwas mehr Biss wählt man eben nur 7–8 Minuten.

Für 2 Personen:

- 2 Forellen (TK-Ware)
- 1 Bund frischer Dill
- 4 Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- 4 EL Mehl
- Butter
- 5 Kartoffeln
- ein großes Stück Hokkaido-Kürbis
- 3 Rote Beete
- etwas frische Petersilie

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 10 Min.



Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und in kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben.

Dicke Stiele des Dills entfernen, sonst im Ganzen belassen. Knoblauch schälen, mit einem breiten Messer platt drücken und kleinschneiden.

Petersilie kleinwiegen.

Forellen unter kaltem Wasser waschen und mit einem Küchenpapier trockentupfen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer würzen. Bauchraum der Forellen mit Dill und Knoblauch füllen.

Mehl auf einem großen Teller verstreuen und Forellen auf beiden Seiten darin kräftig mehlieren.

Gemüse in kochendem Wasser etwa 10 Minuten garen.

Parallel dazu viel Butter in einer Pfanne erhitzen und Forellen darin 1 Minute auf jeder Seite kross anbraten. Dabei

immer wieder die Butter in der Pfanne schwenken.

Forellen zugedeckt weitere 3 Minuten auf jeder Seite bei zugedeckter Pfanne bei mittlerer Temperatur garen.

Kochwasser des Gemüses abschütten. Gemüse salzen und pfeffern. Petersilie dazugeben und alles gut vermischen.

Jeweils eine Forelle auf einen großen Teller geben. Gemüse auf die beiden Teller verteilen.

Gericht zusammen mit jeweils einem kleinen Teller für die Fischabfälle servieren.

Guten Appetit!

Spaghetti mit Hamburger gree Sooss



Ich habe Anleihe an dem traditionellen, regionalen Gericht in Frankfurt und Umgebung, also Hessen, genommen, der Grünen Sauce, dort mundartlich gree Sooss genannt. Sie wird aus 7 Kräutern zubereitet und u.a. zu Fleisch, Fisch und anderem gereicht.



Also, wir in Hamburg können auch so eine gree Sooss! Ich habe dazu zwei große Portionen Wildkräuter aus dem Alten Land nahe bei Hamburg gekauft und zu solch einer grünen Sauce verarbeitet. Einfach kleinschneiden, in etwas Riesling einige Minuten garen und mit Parmigiano Reggiano und Olivenöl verfeinern.

Die grüne, sehr schlotzige Sauce ist sehr würzig und schmackhaft.

Und dazu gibt es echt italienische Spaghetti.

Genießen Sie es!

Für 2 Personen:

- 2 Portionen Wildkräuter
- 150 g Parmigiano Reggiano
- 4 Knoblauchzehen

- Riesling
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- 350 g Spaghetti

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.



Spaghetti in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 9 Minuten garen.

Wildkräuter putzen, klein schneiden und in eine Schüssel geben.

Knoblauch putzen, schälen, mit einem großen Messer platt drücken und klein schneiden. In eine Schale geben.

Parmigiano Reggiano, aufgrund der Menge, in der Küchenmaschine fein reiben. In eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen. Knoblauch kurz darin andünsten.

Kräuter dazugeben und ebenfalls kurz andünsten. Dann einen guten Schluck Riesling dazugeben. Wildkräuter zugedeckt bei geringer Temperatur fünf Minuten köcheln lassen. Riesling komplett verkochen.

Käse dazugeben und alles gut vermischen.

Noch eine große Portion Olivenöl für mehr Schlotzigkeit dazugeben und verrühren.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Sauce abschmecken.

Spaghetti zur Sauce geben und alles gut vermengen.

Spaghetti mit Sauce auf zwei tiefe Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Gnocchi mit Hamburger gree Sooss



Mit viel frischen Wildkräutern

Ich habe Anleihe an dem traditionellen, regionalen Gericht in Frankfurt und Umgebung, also Hessen, genommen, der Grünen Sauce, dort mundartlich gree Sooss genannt. Sie wird aus 7 Kräutern zubereitet und u.a. zu Fleisch, Fisch und anderem gereicht.



Wildkräuter aus dem Alten Land

Also, wir in Hamburg können auch so eine gree Sooss! Ich habe dazu zwei große Portionen Wildkräuter aus dem Alten Land nahe bei Hamburg gekauft und zu solch einer grünen Sauce verarbeitet. Einfach kleinschneiden, in etwas Riesling einige Minuten garen und mit Parmigiano Reggiano und Olivenöl verfeinern.

Die grüne, sehr schlotzige Sauce ist sehr würzig und schmackhaft.

Und dazu gibt es selbst zubereitete Gnocchi aus Kartoffeln.

Genießen Sie es!

Für die Gocchi:

- Grundrezept

Für die Sauce:

- 2 Portionen Wildkräuter
- 150 g Parmigiano Reggiano
- 4 Knoblauchzehen
- Riesling
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 10 Min.



Sehr schlotzige Sauce

Gnocchi nach dem Grundrezept zubereiten.

Wildkräuter putzen, klein schneiden und in eine Schüssel geben.

Knoblauch putzen, schälen, mit einem großen Messer platt drücken und klein schneiden. In eine Schale geben.

Parmigiano Reggiano, aufgrund der Menge, in der Küchenmaschine fein reiben. In eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen. Knoblauch kurz darin andünsten.

Kräuter dazugeben und ebenfalls kurz andünsten. Dann einen guten Schluck Riesling dazugeben. Wildkräuter zugedeckt bei geringer Temperatur fünf Minuten köcheln lassen. Riesling komplett verkochen.

Käse dazugeben und alles gut vermischen.

Noch eine große Portion Olivenöl für mehr Schlotzigkeit dazugeben und verrühren.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. Sauce abschmecken.

Gnocchi zur Sauce geben und alles gut vermengen.

Gnocchi mit Sauce auf zwei tiefe Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Rumpsteak mit Champignons und Pommes frites



Mein monatlicher Beitrag zum Thema Steak. Für die Carnivoren unter meinen Besuchern.

Ich habe für dieses Rumpsteak ein wenig tiefer in die Tasche gegriffen. Zwar habe Ich es auch beim Discounter gekauft. Aber es hat immerhin satte 350 g und hat doch stattliche 8,50 € gekostet. Ein Preis, den ich normalerweise für ein Steak nur selten ausgeben.

Aber das Steak gelingt sehr gut und ist sehr zart und schmackhaft. Das beste Steak, das ich in letzter Zeit gegessen habe, war im Dezember letzten Jahres zu Weihnachten. Es gab Pferdelende. Dieses Fleisch war so etwas von schmackhaft, lecker und zart, ich hatte schon länger kein so gutes Fleisch mehr gegessen. Aber dieses Stück Fleisch heute ist eben nur ein Rumpsteak, und auch kein Filet oder Lende. Und so ist es doch ein wenig gröber strukturiert und nicht ganz so fein im Geschmack wie die anderen erwähnten Fleischsorten. Anyway, es gelingt gut und schmeckt.

Meine Zubereitungsmethode hat sich in der letzten Zeit auch gut bewährt. Ich grille ein Steak scharf jeweils eine Minute in einer Grillpfanne auf dem Her an. Dann kommt es in der Pfanne noch für 6–10 Minuten in den Backofen, je nach Zubereitungsgrad, den man sich wünscht, von rare über medium bis well done.

Mitgegrillt habe ich auch noch einige große, weiße Champignons. Und dann kommt noch die unvermeidliche, kleine Portion Pommes frites aus der Fritteuse hinzu.

Fertig ist ein sehr leckeres Essen. In der Grillpfanne und der Fritteuse zubereitet. In nicht einmal 15 Minuten.

Für 2 Personen:

- 2 Rumpsteaks (à 350 g)
- Steakpfeffer
- 8 große, weiße Champignons
- 2 kleine Portionen Pommes frites (TK-Ware)
- Salz
- Öl

Zubereitungszeit: 14 Min.



Backofen auf 120 °C Umluft vorheizen.

Fett in der Fritteuse auf 180 °C erhitzen.

Steaks auf beiden Seiten kräftig mit dem Steakpfeffer würzen.

Öl in einer Grillpfanne erhitzen und Champignons darin auf beiden Seiten jeweils mehrer Minuten kräftig angrillen.

Dann Steaks auf jeder Seite eine Minute angrillen.

Grillpfanne auf mittlerer Ebene für 8 Minuten in den Backofen geben, so gelingen die Steaks medium. Wenn Sie sie rare wünschen, versuchen Sie 5–6 Minuten.

Währenddessen Pommes frites in der Fritteuse fünf Minuten frittieren. Auf ein Küchenpapier geben und salzen.

Jeweils ein Steaks zusammen mit vier Champignons, die noch leicht gesalzen werden, und einer kleinen Portion Pommes frites auf einem Teller anrichten.

Servieren. Guten Appetit!

Linseneintopf



Man kann Convenience-Gerichte auch verfeinern …

Hier präsentiere ich einmal ein Rezept, wie man ein einfaches, dröges und nur mäßig schmeckendes Convenience-Produkt ein wenig mit frischen Zutaten aufpeppen kann. Und wie es dann doch so richtig schmackhaft und lecker wird.

Ausgangspunkt ist eine normale Konservendose mit Linseneintopf, 800 ml. Laut Aufschrift auf der Dose sogar mit Schweinefleisch. Dies ergibt zwei Teller Eintopf für zwei Personen.

Als weitere Zutaten verwende ich jedoch frisches Schweine-

Hackfleisch. Dann Schalotte, Lauchzwiebeln und Knoblauch. Und für etwas Schärfe eine rote Chili-Schote. Schließlich kommt auch noch etwas frische Petersilie hinein.

Als Ergebnis hat man einen doch sehr leckeren Eintopf. Das Hackfleisch unterstreicht den Geschmack des Eintopfs noch sehr und lässt sich gut herausschmecken. Das Gemüse bringt Frische hinein. Und die Chili-Schote natürlich Schärfe.

Für 2 Personen:

- 1 Dose Linseneintopf (800 ml)

Zusätzlich:

- 250 g Schweine-Hackfleisch
- 1 Schalotte
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 Bund Petersilie
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 30 Min.



Leckere, würzige Suppe

Das Gemüse putzen, schälen und kleinschneiden. In eine Schale geben.

Petersilie kleinwiegen und ebenfalls in eine Schale geben.

Öl in einem Topf erhitzen und Hackfleisch mit dem Gemüse kräftig anbraten.

Den Inhalt der Konservendose hineingeben.

Petersilie auch noch dazugeben. Alles gut verrühren.

Eintopf eine halbe Stunde bei geringer Temperatur köcheln lassen, damit sich die Aromen verbinden. Abschmecken und bei Bedarf nachwürzen.

Eintopf auf zwei tiefe Suppenteller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Herzragout mit Penne Rigate



Ein Ragout aus einer Innereie. Aus Rinderherz.

Zusammen mit Schalotte, Knoblauch, Lauchzwiebel und einer halben Habanero in einem Gemüsefond geschmort.

Dazu als Beilage Penne Rigate.

Habanero ist eine Chili-Schote, die nach der Bih Jolokia die zweitschärfste Schote der Welt ist. Deswegen kommt auch nur eine halbe Schote in das Ragout. Aber keine Bedenken, das Gericht ist zwar scharf, aber nicht übermäßig und lässt sich noch sehr gut essen.

Nur sollten Sie beim Zuschneiden der Habanero nicht unbedingt mit ihren Fingern an Auge, Nase oder Mund, also an

Schleimhäute kommen. Denn das brennt dann kräftig!

Für 2 Personen:

- 400 g Rinderherz
- 2 Schalotten
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Knoblauchzehen
- 1/2 Habanero
- 600 ml Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- Paprika
- Zucker
- Olivenöl
- 350 g Penne Rigate

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 2 Stdn.



Rinderherz in kleine Stücke schneiden.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und ebenfalls klein schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Herz und Gemüse darin kurz anbraten.

Mit dem Gemüsefond ablöschen.

Mit Salz, Pfeffer, Paprika und einer Prise Zucker würzen.

Zugedeckt bei geringer Temperatur 2 Stunden schmoren lassen.

Kurz vor Ende der Garzeit Pasta nach Anleitung zubereiten.

Sauce abschmecken.

Pasta auf zwei tiefe Pastateller geben.

Ragout mit viel Sauce darüber verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Schweinebauch mit Thai-Basilikum und Knoblauch auf Basmatireis



Schweinebauch passt ja gut zu Knoblauch und vor allem zu frischem Thai-Basilikum.

Thai-Basilikum aus der asiatischen Küche ist nicht der uns bekannte Basilikum aus der italienischen Küche. Es wird sich um die biologisch gleiche Familie, aber um eine andere Art handeln. Thai-Basilikum schmeckt würzig, nussig und er hat eine leichte Minznote, wie man sie auch von frischer Minze kennt. Thai-Basilikum ist für viele asiatische Gereichte gut geeignet und verleiht ihnen eine geschmacklich asiatische Note. Er schmeckt einfach lecker.

Also habe ich Schweinebauch zusammen mit diesen Zutaten zubereitet.

Austern-Sauce bildet zusammen mit Fisch-Sauce und etwas Wasser zum Verlängern die Sauce für das Gericht.

Knoblauch kommt sehr viel hinzu, um das Gericht abzurunden.

Und dann natürlich noch zwei Töpfe frischer,

kleingeschnittener Thai-Basilikum.

Dazu als Beilage Basmatireis.

Für 2 Personen:

- 6 Scheiben Schweinebauch
- 2 Töpfe Thai-Basilikum
- 1 Schalotte
- 6 Knoblauchzehen
- Austern-Sauce
- Fisch-Sauce
- 1/2–1 Tasse Wasser
- 1 Tasse Basmatireis
- 3 Tassen Wasser
- Salz
- Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 11 Min.



Schweinebauchscheiben quer in dünne Streifen schneiden. In

eine Schüssel geben.

Thai-Basilikum fein schneiden.

Schalotte schälen und in feine Streifen schneiden.

Knoblauch schälen, mit einem großen Messer platt drücken und grob zerkleinern.

Reis in leicht gesalzenem, kochendem Wasser 11 Minuten garen.

Öl in einem Wok erhitzen und Schweinebauch darin kurz pfannenrühren.

Schalotte, Knoblauch und Thai-Basilikum dazugeben.

Fisch-Sauce und Austern-Sauce dazugeben.

Mit Wasser die Sauce verlängern.

Kurz köcheln lassen.

Reis auf zwei tiefe Teller verteilen.

Schweinebauch mit viel Sauce darüber geben.

Servieren. Guten Appetit!

Schweine-Lachsbraten mit bunter Pasta



Hier geht es einfach zu.

Lachsbraten mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und in Olivenöl scharf anbraten.

Gemüsefond zum Ablöschen dazugeben und alles zugedeckt eine Stunde bei mittlerer Temperatur schmoren lassen. Danach nur noch die Sauce abschmecken.

Wie man bunte Pasta zubereitet, wissen Sie sicherlich auch selbst – es steht ja auf der Verpackung.



Das Ganze ergibt ein leckeres Gericht mit Braten, Pasta und einer leckeren Sauce. Das Gericht serviert man am besten in einem großen Saucenspiegel.

Und da ich in dieser Einleitung fast alles schon geschildert habe, erfolgt keine weitere Zubereitungserklärung.

Für 2 Personen:

500 g Schweine-Lachsbraten

- 600 ml selbst zubereiteter Gemüsefond
- Salz
- Pfeffer
- Paprika
- 350 g bunte Pasta

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 2 Min. | Garzeit 1 Std.

Bananen-Nuss-Kuchen



Bananen und Nüsse passen immer gut zusammen. So auch in einem Rührkuchen.

Also kommen hier kleingeschnittene Bananen und gehäckselte Nüsse in einen normalen Rührteig.

Für die Nüsse verwende ich eine Packung Nussmischung. Und häcksle die Hälfte davon fein. Die andere Hälfte wird nur grob zerhäckselt, sie gibt dem Kuchen noch etwas Crunch.

Da die fein gemahlene Hälfte der Nüsse auch als Bindung für den Teig dient, lasse ich daher 100 g Mehl vom Grundrezept eines Rührteigs weg.

Und ich verzichte auf ein zusätzliches Ei, denn die

Bananenstücke bringen ja aufgrund ihrer Struktur und Eigenart auch eine gewisse Klebrigkeit in den Kuchen.

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Nur 400 g Mehl verwenden.

Zusätzlich:

- 150 g Nussmischung (1 Packung)
- 2 Bananen (etwa 250 g)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 60 Min. bei 170 °C Umluft



Bananen schälen, längs vierteln und dann quer in kleine Stücke schneiden. In eine Schale geben.

Die Hälfte der Nussmischung in der Küchenmaschine fein häckseln. In eine Schale geben.

Die restliche Menge der Nüsse in der Küchenmaschine nur grob zerhäckseln. Ebenfalls in eine Schale geben.

Den Rührteig nach dem Grundrezept in der Küchenmaschine zubereiten.

Nüsse dazugeben und untermischen.

Teig in eine Backschüssel geben, Bananenstücke dazugeben und mit dem Backlöffel unterheben, nicht verrühren.

Teig in eine Kranz-Backform geben, die vorher mit Margarine eingefettet und mit Paniermehl bestreut wurde.

Kuchen auf mittlerer Ebene gemäß der oben angegeben Backtemperatur und -zeit backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Dann auf eine Kuchenplatte stürzen.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Bandnudeln mit Kürbiskernöl und Hartkäse



Leckeres, einfaches Gericht

Mit Pasta kann man viel zubereiten. Einfach Aglio e Olio, mit Knoblauch und Olivenöl. Oder mit ein paar Kirschtomaten. Oder Oliven. Oder auch nur Öl mit Hartkäse, wie in diesem Rezept.

Ich wähle allerdings kein Olivenöl, sondern dieses Mal, als Besonderheit zur beginnenden Kürbissaison, Kürbiskernöl aus der Steiermark in Österreich. Nicht in jedem Geschäft zu bekommen, schon gar nicht beim Discounter. Aber ein großer Supermarkt sollte es in seiner Feinkostabteilung oder bei Öl und Essig vorrätig haben.

Einfach nur leckere Pasta in gut gesalzenem Wasser kochen, damit auch die Pasta ein wenig Würze bekommt.

Auf zwei große Pastateller verteilen. Öl darüber. Und damit das Gericht vegan bleibt, mit veganem, feingeriebenem Hartkäse bestreut.

Für 2 Personen:

- 350 g Bandnudeln
- steierisches Kürbiskernöl
- veganer Hartkäse
- Salz

Zubereitungszeit: 9 Min.



Mit nur drei Zutaten

Pasta in kochendem, gut gesalzenem Wasser 9 Minuten garen.

Herausnehmen, auf zwei tiefe Pastateller verteilen.

Großzügig mit dem Kürbiskernöl beträufeln.

Frisch geriebenen, veganen Hartkäse darüber streuen.

Servieren. Guten Appetit!

Kaffeetorte



Mit feiner Kaffeenote

Hier habe ich mich von einem Rezept von Zorra vom Foodblog 1x Umrühren bitte inspirieren lassen.

Auf die naheliegende Idee, eine Torte mit Kaffee zuzubereiten, bin ich selbst noch nicht gekommen. Obwohl ich schon diverse Kaffeekuchen gebacken habe, mit Pulverkaffee oder auch flüssigem Kaffee. Aber dann eben als Rührkuchen.

Aber ihr Rezept hat mich noch auf eine andere Idee gebracht. Ich werde demnächst in etwa der gleichen Weise wie hier beschrieben eine Grüner-Tee-Torte zubereiten. Ich bin schon gespannt, wie diese gelingt und schmeckt.

Ich nenne diese Torte aber ein wenig anders. Zorra ist da ins Englische abgerutscht und nennt ihre Torte No-Bake-Kaffekuchen. Das muss nicht sein. Ich bleibe beim Deutschen und nenne sie eine Kein-Backen-Kaffeetorte. Und bei mir wird

auch wirklich nichts im Backofen gebacken. Alles übernimmt der Kühlschrank. Zuerst den Tortenboden, dann die komplette Torte mit der Füllung.

Beim Kaffeesirup, der in die Füllmasse kommt, bin ich auch einen anderen Weg gegangen. Denn zum einen hatte ich nur 100 g selbst hergestellten Vanillezucker, keine 200 g, wie in Zorras Rezept. Zum anderen blieben vom morgendlichen Frühstück noch gut eine halbe Kanne Kaffee übrig, das waren 700 ml, und nicht 200 ml. Also habe ich dies zusammen auf 200 ml reduzieren lassen.

Und bei mir gibt es auch nicht die feste Quarkvariante, sondern ich wähle einfach nur schönen, leichten und leckeren Naturjoghurt. In den kommt der Kaffeesirup. Zusammen mit Blattgelatine.

Und schon ist die Füllmasse für eine sehr leichte, leicht nach Kaffee schmeckende Torte fertig.

Beim Tortenboden nach dem Grundrezept habe ich jetzt übrigens selbst noch festgestellt, dass es da zwei Varianten gibt: Einen leichten Tortenboden mit Margarine zubereitet, oder einen sehr festen Tortenboden mit Butter zubereitet. Überrascht ja auch nicht, denn Butter wird im Kühlschrank härter als Margarine, die ja auch dann immer noch streichfähig ist.

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1 l Naturjoghurt (2 Becher à 500 ml)
- 12 Blatt Gelatine

Für den Kaffeesirup:

- 700 ml Kaffee

- 100 g Vanillezucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit mind. 4 Stdn.



Im Detail leider etwas unscharf …

Zuerst den Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Dann Kaffee und Vanillezucker in einem Topf bei hoher Temperatur auf 200 ml Flüssigkeit reduzieren. Leicht abkühlen lassen.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einige Minuten einweichen. Auspressen, nach und nach in den warmen Kaffeesirup geben, mit dem Schneebesen verrühren und auflösen lassen.

Joghurt dazugeben und ebenfalls mit dem Schneebesen gut verrühren.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform gießen, gut

verteilen und Torte über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

Am darauffolgenden Tag Backform und Backpapier entfernen und Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Quark-Torte mit gemischtem Trockenobst



Für diese Torte, die mal wieder eine Kein-Backen-Torte ist, habe ich für die Füllmasse gewöhnlichen Quark verwendet.

Zuerst wollte ich italienischen Mascarpone, also Frischkäse, verwenden. Für die Füllmasse benötige ich allerdings 1 kg von

diesem Frischkäse. Und bei einem Preis von 1,60 € für 250 g Mascarpone komme ich allein für diese Füllmasse auf über 6 €. Das war mir zuviel.

Preiswert kann man solch eine Torte mit 1 l Naturjoghurt zubereiten, dies kostet gerade mal 2 €. Ich habe dann aber den Zwischenweg gewählt und mich für 1 kg deutschen Quark entschieden, für insgesamt 4 €. Damit ist die Füllmasse auch sehr fest und kompakt. Und hat eben auch den Vorteil, dass das hinzugegebene Trockenobst nicht sofort auf den Boden der Torte sinkt und sich dort ansammelt.

Ja, ich habe für diese Torte kein frisches Obst verwendet. Sondern eine Tüte gemischtes Trockenobst gewählt, zu dem ich noch eine Portion Rosinen gegeben habe.

Und dieses Trockenobst mit den Rosinen lege ich noch kurz in etwas Cognac ein.

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 1 kg Quark (40 % Fettanteil)
- 10 Blatt Gelatine
- 250 g gemischtes Trockenobst (1 Packung)
- 50 g Rosinen
- 50 ml Cognac

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 45 Min. | Wartezeit mind. 4 Stdn.



Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Trockenobst in sehr kleine Stücke schneiden und in eine Schale geben. Rosinen dazugeben und gut vermengen. Cognac dazugeben, alles gut vermischen und eine halbe Stunde durchziehen lassen.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Zwei Packungen Quark in einem Topf leicht erhitzen.

Gelatine nach und nach ausdrücken, in den Quark geben und mit dem Schneebesen gut unterrühren.

Restlichen Quark dazugeben und alles gut vermischen.

Trockenobst mit Rosinen in den Quark geben und mit dem Backlöffel unterheben.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform gießen und gut verteilen.

Torte über Nacht im Kühlschrank erhärten lassen.

Am darauffolgenden Tag Backform und Backpapier entfernen und Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Gemüseauflauf



Würzig und lecker

Ich bin eigentlich nicht so ein großer Fan von Aufläufen. Aber dieser hier ist wirklich gut gelungen und schmeckt sehr lecker.

Es ist auch zum großen Teil auf meinen neuen Herd mit dem neuen Backofen zurückzuführen. Denn dieser brachte bei 180 °C Temperatur endlich auch den Gemüsefond, in dem die Zutaten lagen, zum Kochen und hat alles schön gegart. Mein alter Herd,

der die Temperatur nicht mehr korrekt brachte, brauchte da immer 220 °C, und selbst bei dieser Temperatur gelang ein Auflauf nicht so gut und lecker wie dieser im neuen Backofen.

Ich habe selbst ein wenig kalkuliert und dem Auflauf 15 Minuten Zeit gegeben, um die Backofentemperatur anzunehmen. Und dann nochmals 30 Minuten, um durchzugaren. Und dem Käse viel Zeit gegeben, schön zu verlaufen und eine schöne Kruste zu bilden.

Ich gebe hier einmal in einer Übersicht an, welche Zutaten ich in welcher Reihenfolge in den Auflauf gegeben habe. Und jetzt stellen Sie sich bitte die Schichtung in einem Auflauf vor, also es beginnt mit der hier an unterster Stelle stehenden Zutat, dann geht es nach oben bis zum Käse:

- Käsewürfel (Gouda oder ähnliches)
- Lauch
- Zucchini
- Aubergine
- Süßkartoffel
- Kartoffel

Das Ganze wird vor dem Auflegen der Käsewürfel kräftig gewürzt.

Dann kommt der selbst zubereitete Gemüsefond in die Auflaufform.

Und schwupps, ab in den Ofen.



Knuspriger Auflauf

Für 2 Personen:

- 4 Kartoffeln
- 2 Süßkartoffeln
- 1 Aubergine
- 2 Zucchini
- 1 Stange Lauch
- 300 g Käsewürfel (Gouda oder ähnliches)
- Gewürzmischung
- Salz
- 800 ml Gemüsefond

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 45 Min. bei 180 °C



Sehr leckerer und schmackhafter Auflauf

Gemüse putzen, bei Bedarf schälen, in dünne Scheiben schneiden und jeweils in eine Schale geben.

Gemüse in der oben beschrieben Reihenfolge in eine große Auflaufform legen.

Mit der Gewürzmischung und Salz gut würzen.

Käsewürfel darüber geben.

Auflaufform mit dem Fond auffüllen.

Alles bei der oben angegeben Temperatur 45 Minuten auf mittlerer Ebene im Backofen garen.

Herausnehmen, einmal quer in der Mitte durchschneiden und jeweils einen Teil auf einen Teller geben.

Servieren. Guten Appetit!

Rührkuchen mit gemischtem Trockenobst



Ein einfacher Rührkuchen.

Aber aufgepeppt mit einer Tüte gemischtem Trockenobst.

Das Trockenobst gibt dem Kuchen einen besonderen Pepp und Geschmack.

Einfach das Trockenobst kleinschneiden, in den Rührteig geben und unterheben.

Aufgrund dessen, dass ich 250 g Trockenobst in den Rührteig gebe, sind mir 500 g Mehl für den Kuchen zuviel an Masse, ich reduziere das Mehl daher um 100 g. Und für mehr Bindung und

Festigkeit für das Trockenobst kommt eine fünftes Ei hinzu.

Für den Rührteig:

- Grundrezept

Anstelle 500 g Mehl nur 400 g Mehl verwenden. Und ein zusätzliches Ei.

Zusätzlich:

- 250 g gemischtes Trockenobst (1 Packung)

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Backzeit 60 Minuten bei 170 °C Umluft



Rührteig nach dem Grundrezept zubereiten.

Dabei die Änderungen wie in der Zutatenliste oben beschrieben beachten.

Trockenobst kleinschneiden und mit dem Backlöffel unter den

Teig heben.

Teig in eine Kasten-Backform geben und auf mittlerer Ebene wie in der Zubereitungszeit beschrieben backen.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen.

Backform und Backpapier entfernen.

Kuchen auf eine Kuchenplatte geben und stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!