Brathähnchen mit Rosmarin und Knoblauch



Solo ohne Beilagen

Sehr selten kommt es vor. Aber ab und zu mache ich es doch. Und zwar Gerichte aus anderen Foodblogs nachkochen.

Hier traf es ein Gericht von Zorra aus dem Foodblog 1 x umrühren bitte aka Kochtopf.

Es handelt sich um ein Brathähnchen mit Rosmarin und Knoblauch.

Gerne verweise ich auf das Original-Rezept, um es nachlesen zu können:

https://www.kochtopf.me/ofen-maishuhn-rosmarin-knoblauch

Zorra weist ganz zu recht darauf hin, dass man das Gericht nicht unbedingt mit einem Maishuhn zubereiten muss. Ich habe daher ein normales Brathähnchen von meinem Discounter

verwendet. Ein Maishuhn zu bekommen hätte sich als etwas schwierig herausgestellt.

Und zudem braucht man, wie Zorra schreibt, auch nur sehr wenige Zutaten.

Salz und Pfeffer zum Würzen.

Und dann viel frischen Rosmarin und Knoblauch.

Das Huhn im Backofen gelingt sehr gut.

Und es duftet herrlich nach dem verwendeten Rosmarin und Knoblauch.

Allerdings sollte man am darauffolgenden Tag nicht unbedingt ein Vorstellungsgespräch haben, denn der viele Knoblauch duftet dann eben immer noch.

Ich habe glücklicherweise darauf verzichtet, das Rezept abzuwandeln und statt Salz und Pfeffer eine Fleisch- oder Geflügel-Gewürzmischung zu verwenden. Das sollten Sie nicht tun. Denn eine solche Mischung würde den Rosmarin- und Knoblauchgeschmack stark übertönen.

Für 2 Personen:

- 1 Brathähnchen (1,4 kg)
- 5 Zweige frischer Rosmarin
- 5 Knoblauchzehen
- grobes Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 1 3/4 Stdn.



Mit Rosmarin und Knoblauch

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Hähnchen mit Salz und Pfeffer innen und außen würzen.

Blättchen von zwei Rosmarinzweigen abzupfen und kleinwiegen.

Mit dem Rosmarin das Hähnchen ebenfalls nochmals nur außen würzen.

Knoblauch putzen, schälen und mit einem breiten Messer platt drücken.

Hähnchen mit dem restlichen Rosmarin und dem Knoblauch füllen.

Schenkel des Hähnchens mit einem Küchengarn zusammenbinden.

Öl in einen großen Bräter geben. Hähnchen hineinlegen.

Bräter zugedeckt auf mittlerer Ebene für 1 ½ Stunden in den Backofen geben.

Dann noch ¼ Stunde den Grill anstellen und die Hautoberfläche des Hähnchens schön knusprig grillen.

Herausnehmen, Küchengarn entfernen und Hähnchen mit einem

scharfen Messer längs aufschneiden und halbieren.

Füllung entfernen.

Jeweils eine Hähnchenhälfte auf einen Teller geben und solo servieren.

Guten Appetit!

Eventuell kann man den ausgetretenen Saft des Hähnchens noch für eine Sauce für ein andere Zubereitung verwenden.

Romana-Salat mit Mini-Pak-Choi und Kirschtomaten



Romanasalat ein wenig aufgepeppt

Für einen schönen, frischen und leckeren Salat kann man diverse Zutaten verwenden.

Man muss sie logischerweise für die Zubereitung zuhause haben, dann sollten sie sich für einen Salat eignen und auch gut zusammenpassen.

Ein Salat nur mit einigen Romana-Salatherzen war mir zu einfach und zu öde.

Also habe ich noch Mini-Pak-Choi dazugegeben, der sich roh auch gut für einen Salat eignet.

Und dann habe ich den Salat noch mit Kirschtomaten verfeinert, die Frucht, Süße und etwas Flüssigkeit zum Salat geben.

Zum Würzen ein einfaches Dressing aus Essig, Öl und Gewürzen. Aber mit einem Päckchen Kräutern, um das Dressing etwas abzurunden.

Für 2 Personen:

- 4 Romana-Salatherzen
- 2 Mini-Pak-Choi
- 8 Kirschtomaten
- Weißweinessig
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 Päckchen Gartenkräuter

Zubereitungszeit: 10 Min.

Mit dem Essig, Öl, den Gewürzen und den Kräutern in einer Schale ein Dressing zubereiten.

Romana-Salat und Mini-Pak-Choi putzen und quer in feine Streifen schneiden. In eine Salatschüssel geben.

Tomaten achteln. In die Schüssel dazugeben.

Dressing über den Salat geben. Mit dem Salatbesteck alles gut

vermischen.

Auf zwei Schalen verteilen und servieren. Guten Appetit!

Beeren-Torte



Mit Streuseln garniert

Eine Torte, für die Beeren in zweierlei Hinsicht verwendet werden.

Einmal für die Flüssigkeit der Füllmasse eine Buttermilch, die schon mit Waldbeeren zubereitet ist und die ich in dieser Form gekauft habe.

Dazu aber dann noch zusätzlich für die Füllmasse frische, ganze Heidelbeeren, die ich noch dazu gebe.

Des weiteren noch etwas Sahne, um die Buttermilch ein wenig zu verlängern.

Und natürlich unabdingbar Gelatine zum Verfestigen der Füllmasse im Kühlschrank.

Der Tortenboden benötigt ja eine Stunde zum Verhärten im Kühlschrank.

Und da ich als Geliermittel pflanzliches Agar Agar verwende, braucht die Torte dann insgesamt nur noch weitere drei Stunden im Kühlschrank, bis dann auch die Füllmasse ausgehärtet ist.

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 200 ml Sahne
- 750 ml Buttermilch (mit Waldbeeren)
- 2 Päckchen Agar Agar (für 1 l Flüssigkeit)
- 300 g Heidelbeeren

Zum Garnieren:

- Milchschokoladenstreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit 4 Stdn.



Mit frischen Heidelbeeren

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Sahne in einem kleinen Topf erhitzen, Agar Agar hineingeben und mit dem Schneebesen gut verrühren. Unter Rühren zwei Minuten kochen.

Vom Herd nehmen.

Die Buttermilch dazugeben und alles gut verrühren.

Dann die ganzen Heidelbeeren dazugeben und alles vermischen.

Füllmasse auf den Tortenboden in der Backform geben und Torte mindestens drei Stunden in den Kühlschrank geben.

Herausnehmen. Mit Milchschokoladenstreusel bestreuen.

Backform und Backpapier entfernen.

Torte auf eine Tortenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren. Guten Appetit!

Gegrilltes Schweinenacken-Steak mit Knoblauchbutter und grünem Spargel



In Butter gebratener, grüner Spargel

Heute sollte es schnell gehen.

Also habe ich mal schnell überlegt. Und da ich die passenden Zutaten zuhause hatte, war das Gericht schnell ausgedacht.

Die Nackensteaks werden einfach nur gewürzt. Und dann in der Grillpfanne auf jeder Seite drei Minuten gegrillt. Denn ich möchte die Steaks medium haben.

Und in der gleichen Zeit von sechs Minuten, die die Steaks benötigen, brate ich den geputzten und kleingeschnittenen grünen Spargel in viel Butter in einer zweiten Pfanne.

Der Spargel gelingt wunderbar und schmeckt einfach sehr gut.

Und auch die Steaks sind schön gegrillt mit schönen Röstspuren, innen noch medium und sehr lecker.

Alles in allem in sechs Minuten zubereitet.

Für 2 Personen:

- 2 Schweinenacken-Steaks (à 300 g)
- 1 kg grüner Spargel (2 Packungen à 500 g)
- Fleisch-Gewürzmischung
- grobes Meer-Salz
- schwarzer Pfeffer
- Rapsöl
- Butter
- Knoblauchbutter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 6 Min.



Kross gegrilltes Steak

Spargel putzen, kleinschneiden und in eine Schüssel geben.

Steaks auf jeder Seite mit der Gewürzmischung und Salz würzen.

Öl in einer Grillpfanne und Butter in einer normalen Pfanne erhitzen.

Spargel in der normalen Pfanne mit der Butter sechs Minuten anbraten. Dann salzen und pfeffern.

In der gleichen Zeit die Steaks auf jeder Seite drei Minuten kross anbraten und grillen.

Jeweils ein Steak auf einen Teller geben.

Auf jedes Steak zwei Scheiben Knoblauchbutter geben.

Spargel dazu verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Gulasch zweierlei Art in Malzbier-Sauce mit Langkornreis



Aus zweierlei Fleischsorten

Biergulasch ist ja weithin bekannt. Man schmort dazu geeignetes Gulaschfleisch in Bier. Meistens verwendet man dazu ein helles Pilsner. Kann aber auch zu einem Weißbier greifen. Oder sogar ein dunkles Bier verwenden, das dem Gulasch und der Sauce sogar noch eine dunkle Farbe verleiht.

Weniger bekannt dürfte jedoch sein, ein Malzbier für ein Biergulasch zu verwenden. Denn es hat ja nur sehr wenig Alkohol. Und da es aus Malz gebraut ist, bringt es eine leichte Süße an die Sauce.

Aber ich war selbst sehr verwundert über die Einfachheit der Zubereitung.

Ich habe das Fleisch nebst Zwiebel und Knoblauch in Öl angebraten und mit einer Flasche Malzbier abgelöscht. Dann einfach noch mit Salz und Pfeffer gewürzt. Und zwei Stunden schmoren lassen. Das Ergebnis ist eine sehr leckere und wohlschmeckende Sauce, die fast gar nicht nachgewürzt werden muss.

Und durch die lange Schmorzeit ist das Gulasch herrlich weich geschmort.

Das Besondere an dem Gulasch ist dann auch noch, dass ich zwei Sorten Fleisch verwende. Einmal Suppenfleisch vom Rind, das sehr weich wird durch das Schmoren und fast von allein auseinanderfällt. Und zum anderen Nackenfleisch vom Schwein, das zwar auch weich geschmort wird, jedoch noch ein wenig mehr Struktur behält als das Suppenfleisch.

Für 2 Personen:

- 400 g Suppenfleisch (Rind)
- 400 g Nackenfleisch (Schwein)
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Flasche Malzbier (0,33 l)
- Salz
- Pfeffer
- 1 Tasse Langkornreis
- Olivenöl
- Schnittlauch

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Schmorzeit 2 Stdn.



Lange geschmortes Gulasch

Zwiebel und Knoblauch putzen und schälen. Zwiebel in feine Streifen schneiden. Knoblauch kleinschneiden.

Fleisch in grobe Würfel schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und Fleisch mit dem Gemüse anbraten.

Mit dem Malzbier ablöschen. Salzen und pfeffern.

Zugedeckt bei geringer Temperatur zwei Stunden schmoren lassen.

Kur vor Ende der Garzeit den Reis in der doppelten Menge Wasser mit etwas Salz 10–12 Minuten garen.

Sauce des Gulasch abschmecken.

Schnittlauch kleinschneiden.

Reis auf zwei tiefe Teller verteilen.

Gulasch mit viel Sauce darüber geben.

Mit etwas Schnittlauch garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Feldsalat mit Champignons und Kapern



Feldsalat ein wenig aufgepeppt

Ein frischer Salat für zwischendurch ist immer etwas Leckeres und Schmackhaftes. Und sehr viel gesünder, als wenn man statt dessen eine Tafel Schokolade oder eine Packung Kekse isst.

Ich habe bei diesem Salat den Feldsalat noch etwas verfeinert.

Zum einen habe ich frische, weiße Champignons verwendet, die ich zum Salat dazugebe.

Und dann noch für etwas Säure Kapern aus dem Glas.

Als Dressing wähle ich der Einfachheit halber ein recht gewöhnliches Dressing aus Essig und Öl. Allerdings kommt noch ein Päckchen Kräuter in das Dressing, die dieses etwas verfeinern.

Für 2 Personen:

- 200 g Feldsalat (2 Packungen à 100 g)
- 6 große weiße Champignons
- 2 EL Kapern (Glas)
- Weißweinessig
- Olivenöl

- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- 1 Päckchen Gartenkräuter

Zubereitungszeit: 5 Min.

Mit Essig, Öl, den Gewürzen und den Kräutern in einer Schale ein Dressing zubereiten.

Champignons in feine Scheiben schneiden.

Feldsalat, Champignons und Kapern in eine große Salatschüssel geben.

Das Dressing darüber verteilen. Mit dem Salatbesteck alles gut vermischen.

Auf zwei Schalen verteilen und servieren. Guten Appetit!

Frikadellen mit Kartoffelspalten und Rucola-Salat



Lecker gewürzt

Hier werden einfach Burger Patties zweckentfremdet. Und zwar vegane Patties. Hergestellt u.a. aus Erbsenprotein. Frittiert in der Fritteuse.

Dazu ebenfalls in der Fritteuse frittierte Kartoffelspalten.

Und ein frischer Salat, einfach nur mit einem Dressing mit Essig und Öl angemacht.

Somit ein leckeres, veganes Gericht.

Die Patties schmecken übrigens sehr gut. Sie schmecken nicht wie Patties aus tierischem Hackfleisch. Sondern haben einen ganz eigenen Geschmack. Aber gut.



Kross frittiert

Für 2 Personen:

- 4 vegane Burger Patties (2 Packungen à 2 Stück)
- 4 große Kartoffeln
- 200 g Rucola (2 Packungen à 100 g)
- Weißweinessig
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Fleisch-Gewürzmischung

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Frittierzeit 7 Min.



Einfaches Dressing aus Essig und Öl

Kartoffeln schälen und längs achteln und somit in dünne Spalten schneiden.

Rucola in eine Schüssel geben.

Mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker in einer Schale ein Dressing zubereiten.

Über den Salat geben und alles mit dem Salatbesteck gut vermischen.

Fett in der Fritteuse auf 180 °C erhitzen.

Patties hineingeben. Kartoffelspalten ebenfalls hineingeben.

Alles 7 Minuten frittieren.

Kartoffelspalten herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Salzen. Auf zwei Teller verteilen.

Patties herausnehmen und ebenfalls auf ein Küchenpapier geben.

Auf beiden Seiten mit der Gewürzmischung würzen.

Jeweils zwei Patties auf einen Teller geben.

Zusammen mit dem Salat in zwei Schalen servieren. Guten Appetit!

Penne Rigate mit Spinat-Walnuss-Pesto



Mit Parmigiano Reggiano garniert

Erneut wieder einen Brotaufstrich zweckentfremdet. Als Pesto für Pasta. Was ich ja gerne mache.

Dieses Mal ein veganer Brotaufstrich aus Spinat und Walnüssen.

Veganer, verwendet einfach anstelle des verwendeten Parmigiano Reggiano einen veganen Hartkäse, dann habt Ihr ein leckeres, veganes Gericht.

Ich habe noch eine sehr reife Avocado kleingeschnitten und zum

Brotaufstrich dazugegeben.

Und natürlich braucht der Brotaufstrich noch eine gehörige Portion Salz und Pfeffer, denn als Brotaufstrich ist er natürlich nicht sehr würzig hergestellt.

Für 2 Personen:

- 350 g Penne Rigate
- 140 g veganer Brotaufstrich Spinat-Walnuss (1 Glas)
- 1 reife Avocado
- Salz
- Pfeffer
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 8 Min.



Brotaufstrich als Pesto

Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 6 Minuten garen.

Avocado schälen, in Spalten schneiden und dann kleinschneiden.

Kochwasser der Pasta in eine Schüssel abgießen.

Brotaufstrich und Avocado in einen Topf geben und erhitzen.

Einige Esslöffel des Kochwassers dazugeben und die Sauce ein wenig verlängern.

Salzen und pfeffern.

Pasta dazugeben und alles gut vermischen.

Pasta mit Pesto auf zwei tiefe Pasta-Teller geben.

Mit Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Kürbis-Nuss-Nougat-Kuchen



Leichte Nuss-Nougat-Note

Ein Rührkuchen. Aber abgewandelt mit Kürbis.

Und etwas Nuss-Nougat-Creme.

Für den Kürbis verwende ich Hokkaido-Kürbis.

Und zwar genau 300 g. Kleingerieben.

Und Mehl gebe ich dann somit nur noch 200 g hinzu.

Da Nuss-Nougat-Creme sowohl sehr süß ist als auch zu einem großen Teil aus Fett besteht, verringere ich sowohl den Anteil des Zuckers um 50 g als auch den Anteil an Margarine um 50 g.

Und bitte den Kürbis nicht in der Küchenmaschine unterrühren. Er ist zwar vorher kleingeraspelt worden, verliert aber beim Unterrühren in der Küchenmaschine jegliche Konsistenz und macht den Teig nur noch dünnflüssiger. Nein, nur vorsichtig in der Backschüssel mit dem Backlöffel unterheben.

Der Teig ist dennoch recht dünnflüssig. Ich habe es jedoch darauf ankommen lassen und nicht noch zusätzlich ein Ei oder Mehl dazugegeben.

Das Resultat gibt mir recht. Der Kuchen gelingt und ist ausgesprochen saftig aufgrund des Kürbis. Und hat eine leichte Süße aufgrund der Nuss-Nougat-Creme.

- 300 g Hokkaido-Kürbis
- 200 g Mehl
- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 200 g Margarine
- 200 g Nuss-Nougat-Creme (Glas)
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Backzeit 1 Std.



Sehr saftig

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze erhitzen.

Kürbis putzen, Kernhäuse entfernen und in der Küchenmachine fein reiben. In eine Schüssel geben.

Eier aufschlagen und in die Küchenmaschine geben. Zusammen mit dem Zucker schaumig rühren.

Mehl, Backpulver, Vanillin-Zucker, Margarine und Nuss-Nougat-Creme dazugeben und alles gut verrühren.

Teig in eine Schüssel geben.

Kürbis dazugeben und mit dem Backlöffel vorsichtig unterheben.

Backpapier in einer Kasten-Backform auslegen.

Teig hineingeben und verteilen.

Im Backofen auf mittlerer Ebene eine Stunde backen.

Vor dem Herausnehmen mit einem Zahnstocher den Test machen, ob der Kuchen durchgebacken ist.

Herausnehmen und gut abkühlen lassen.

Backform und Backpapier entfernen.

Kuchen auf eine Kuchenplatte geben.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Hähnchen-Frühlingsrollen mit Teriyaki-Sauce



Mit leckerem Dip

Chinesische Frühlingsrollen.

Zubereitet mit einer Füllung aus Hähnchenfleisch und Gemüse.

Eingerollt in einen Frühlingsrollen-Teig. Man bekommt ihn in jedem Asia-Geschäft.

Frittiert in der Fritteuse.

Und serviert mit einem Dip aus Teriyaki-Sauce.

Für 2 Personen:

- 1 Packung Frühlingsrollen-Teig (ausreichend für 24 kleine Frühlingsrollen)
- 1 Hähnchenbrustfilet
- 1 kleine Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- etwas Weißkohl
- ½ Wurzel
- etwas Sojabohnensprossen
- etwas Bambussprossen
- etwas Glasnudeln
- ein kleines Stück Lauch
- Sojasauce
- Chilipulver
- gemahlener Ingwer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Frittierzeit 7 Min.



Kross frittiert

Hähnchenbrustfilet sehr kleinschneiden, als wollte man ein Tatar daraus zubereiten.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und sehr klein schneiden.

Fleisch und Gemüse in eine Schüssel geben.

Mit etwas Sojasauce, Chilipulver und Ingwer würzen.

Alles gut vermischen.

Frühlingsrollen-Teig nacheinander auf ein sehr großes Arbeitsbrett legen.

Füllung darauf geben, jeweils zu einer länglichen Rolle formen, Seiten des Teigs einschlagen und Rollen zusammenrollen.

Fett in der Fritteuse auf 180 °C erhitzen.

Rollen 7 Minuten in der Fritteuse frittieren.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen.

Jeweils 12 Rollen auf einen großen Teller geben.

Jeweils einen Dip aus Teriyaki-Sauce dazu reichen.

Servieren. Guten Appetit!

Gegrillte Spieße mit

Langkornreis und BBQ-Sauce



Leckere Spieße

Bei diesen Spießen musste ich erfinderisch sein.

Denn ich bereite so gut wie nie solche Spieße zu.

Es sollte sich aber herausstellen, dass ich das durchaus in bestimmten Abständen machen sollte.

Denn die Spieße, schön in der Grillpfanne gegrillt, schmecken hervorragend und sind sehr lecker.

Aber das Problem war aufgrund dessen, dass ich sie so gut wie nie zubereite, dass ich keine Metallspieße für die Zubereitung hatte.

Also habe ich mir etwas einfallen lassen. Und habe für die Spieße einfach Zahnstocher zweckentfremdet.

Für einen Spieß benötigt man dann zwar etwa vier Zahnstocher.

Aber das Ergebnis wie auf den beiden Fotos abgebildet kann

sich sehen lassen.

Dazu gibt es als Beilage einfachen Langkornreis.

Und da der Reis natürlich ein wenig Sauce benötigt, habe ich mit passierten Tomaten und Teriyaki-Sauce einfach eine Art Ketchup oder auch BBQ-Sauce zubereitet. Die sehr lecker schmeckt.

Für 2 Personen:

- 2 dicke Schweine-Nackensteaks
- 8 große, weiße Champignons
- 1 große Zwiebel
- 1 Tasse Langkornreis
- 200 ml passierte Tomaten (Packung)
- Teriyaki-Sauce
- Riesling
- Salz
- Steak-Gewürzmischung
- Rapsöl
- Zahnstocher

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 12 Min.



Leckere BBQ-Sauce

Steaks in große Würfel schneiden.

Zwiebel schälen, vierteln und die einzelnen Schalen abzupfen.

Stiele der Champignons entfernen. Dann Champignons vierteln.

Nacheinander jeweils Steakwürfel, Zwiebelschale und Champignon mit mehreren Zahnstochern zu einem Spieß zusammenstecken.

Davon insgesamt sechs herstellen.

Mit der Gewürzmischung und Salz auf beiden Seiten würzen.

Reis in einem Topf mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser 12 Minuten garen.

Parallel dazu Öl in einer großen Grillpfanne mit Deckel erhitzen.

Spieße darin auf einer Seite zugedeckt sieben Minuten grillen.

Dann wenden und nochmals fünf Minuten grillen.

Gleichzeitig etwas passierte Tomaten in eine sehr kleine Pfanne geben.

Einen guten Schluck Teriyaki-Sauce dazugeben. Und mit etwas Riesling verlängern. Verrühren und erhitzen.

Reis auf zwei Teller verteilen.

Jeweils drei Spieße auf einen Teller geben.

Sauce über Spieße und Reis verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Obst-Torte



Schön mit Streuseln garniert

Diese Torte beruht darauf, dass ich zu wenig Obst eingekauft hatte. Ursprünglich wollte ich mit Teilen des Obstes eine süß-scharfe Sauce für Pasta zubereiten. Mit Banane, Feige, Kukurma, Curry und Chili.

Dann fiel mir jedoch auf, dass ich eine Torte geplant, dafür

aber das notwendige Obst nicht eingekauft hatte.

Also schnell den Plan mit der Pasta umgeändert und eine andere Sauce dafür zubereitet.

Und das vorhandene Obst wanderte alles in die Füllmasse der Torte.

Pomelo red ist übrigens eine sehr große Grapefruit, die meines Wissens aus China kommt. Man schält sie wie gewöhnliche Grapefruits, teilt sie dann in Spalten und schneidet diese klein.

Und dazu gibt es noch einige frische Feigen und eine reife Banane.

Da ich dieses Mal zum Gelieren pflanzliches Agar Agar verwende, ist diese Torte in drei Stunden im Kühlschrank verfestigt.

Für den Tortenboden:

- Grundrezept

Für die Füllmasse:

- 600 g Frischkäse (2 Packungen à 300 g)
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- 2 Packungen Agar Agar (für 1 l Flüssigkeit)
- 1 Pomelo Red
- 2 Feigen
- 1 Banane

Zum Garnieren:

- Milchschokoladestreusel

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Wartezeit 4 Stdn.



Mit mehreren Obstsorten

Tortenboden nach dem Grundrezept zubereiten.

Pomelo schälen, in Spalten zerteilen und diese in kleine Stücke schneiden. In eine Schüssel geben.

Feigen putzen und kleinschneiden.

Banane putzen, schälen und ebenfalls kleinschneiden.

Beides zu der Pomelo geben und alles gut vermischen.

Sahne in einem Topf leicht erhitzen.

Agar Agar dazugeben, mit einem Schneebesen vermischen und unter ständigem Rühren zwei Minuten köcheln lassen.

Frischkäse dazugeben und unterrühren.

Obst dazugeben und mit dem Backlöffel unterheben.

Füllmasse auf den Tortenboden geben und gut verteilen.

Torte im Kühlschrank mindestens drei Stunden erhärten lassen.

Herausnehmen, Backform und Backpapier entfernen und Torte auf

eine Tortenplatte geben.

Mit Milchschokoladestreuseln bestreuen.

Stückweise anschneiden und servieren.

Guten Appetit!

Schmale Bandnudeln mit Tomate-Paprika-Kürbis-Pesto



Schmale Bandnudeln

In Italien weiß man, wie man kocht. Man benötigt nur Pasta und Pesto.

Das Pesto wird frisch zubereitet, wie in diesem Rezept.

Zum Verfeinern und passend zur Jahreszeit gebe ich noch frischen, feingeriebenen Hokkaido-Kürbis in das Pesto.

Alternativ kann man zu einem fertigen Pesto aus dem Glas greifen, das eine gute Qualität haben sollte.

Ebenso wie die Pasta.

Das Pesto in diesem Rezept finden Sie sicherlich auch bei Ihrem Supermarkt. Schauen Sie nach einem Pesto Rosso. Auf diese Weise sparen Sie sich die frische Zubereitung.

Aber halt, langsam, frisch zubereitet schmeckt immer besser. Und ist auch bekömmlicher!

Für 2 Personen:

- 350 g schmale Bandnudeln

Für das Pesto:

- 100 g getrocknete Tomaten (Packung)
- 1/2 roter Paprika
- ein Stück Hokkaido-Kürbis
- 2 Knoblauchzehen
- ein Stück Parmigiano Reggiano
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 8 Min.



Mit fruchtigem Tomaten-Paprika-Pesto

Getrocknete Tomaten in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben und einige Stunden einweichen lassen.

Paprika putzen und entkernen.

Kürbis auf einer Küchenreibe fein in eine Schale reiben.

Knoblauch putzen und schälen.

Parmigiano Reggiano auf einer Küchenreibe fein in eine Schale reiben.

Alle Zutaten für das Pesto in eine Küchenmaschine geben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Einen guten Schluck Olivenöl dazugeben.

Alles zu einem stückigen Pesto zermahlen.

Pasta in einem Topf mit leicht gesalzenem, kochendem Wasser 6 Minuten garen.

Kochwasser in einen anderen Topf abschütten.

Pesto in einem zweiten Topf erhitzen.

Pasta zum Pesto geben. Bei Bedarf das Pesto mit einigen Esslöffeln des Kochwassers verlängern.

Alles gut vermischen.

Pasta mit Pesto auf zwei tiefe Pasta-Teller geben.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Marinierter Hähnchenschenkel mit schmalen Bandnudeln



Schmale Bandnudeln mit Pesto

Erneut ein schönes Rezept für die Zubereitung eines frischen Pestos.

Zum Marinieren der Hähnchenteile. Und als Geschmacksgeber für die Pasta.

Das Pesto heißt offiziell eigentlich Rucola-Mandel-Pesto, auch wenn ich es im Titel des Rezepts nicht explizit genannt habe.

Es ist einfach und schnell zubereitet.

Und man benötigt fast keine andere Würzmittel mehr für das Gericht.

Für 2 Personen:

- 2 Hähnchenschenkel mit Rückenstück
- Riesling
- Salz
- 250 g schmale Bandnudeln
- Olivenöl

Für das Pesto:

- 50 g Rucola
- 50 g Mandeln
- ein Stück Parmigiano Reggiano
- etwas Petersilie
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 15 Min.



Kross angebraten, in Weißwein gegart

Mandeln in der Küchenmaschine fein reiben.

Parmigiano Reggiano auf einer Küchenreibe ebenfalls fein reiben. Dazugeben.

Rucola und Petersilie dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Einen großen Schluck Öl dazugeben.

Alles in der Küchenmaschine zu einem feinen, sämigen Pesto verarbeiten.

Schenkel mit dem Pesto mit einem Kochpinsel auf jeweils beiden Seiten einreiben und einige Stunden im Kühlschrank marinieren lassen.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen.

Schenkel auf beiden Seiten kross anbraten.

Mit einem Schluck Riesling ablöschen und zugedeckt 15 Minuten bei mittlerer Temperatur garen lassen.

Parallel dazu Pasta in einem Topf mit leicht gesalzenem, kochenden Wasser 6 Minuten garen.

Hähnchenschenkel auf zwei Teller geben. Eventuell salzen. Warmhalten.

Pesto zum Riesling in der Pfanne geben und erhitzen.

Pasta zum Pesto geben und darin vermischen.

Pasta auf die beiden Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Wichtiger Hinweis!

Sie kennen das sicherlich selbst zur Genüge. Auf vielen Websites und natürlich auch im Fernsehen stolpern Sie über Werbeschaltungen. Manchmal sind sie störend und lästig, manchmal jedoch auch hilfreich und förderlich.

Auch ich erlebe dies immer wieder, wenn ich Websites von Hard-/Software-Foren oder TV-Programme-Websites besuche.

Andererseits ist dies manchmal die einzig mögliche Art und Weise, eine Publikation im Internet mit Einnahmen zu verbinden. Denn wie schon der Gründer des Automobilwerks „Ford“ Henry Ford einmal sagte: „Wer aufhört zu werben, um Geld zu sparen, kann ebenso seine Uhr anhalten, um Zeit zu sparen.“. Und was täte man ohne die Werbeblöcke bei den privaten Fernsehsendern, wenn man sie nicht hätte und damit auch keine Pinkelpause einlegen könnte?

Aus diesem Grund habe ich mich entschlossen, auf meinem Foodblog beim ersten Einblenden der Website Werbeeinblendungen

zu veröffentlichen. Sie tauchen am Boden und am rechten Rand auf. Sie können sie durch einfaches Klicken schließen. Diese Werbemaßnahme ist auf einige Monate befristet. Aber so kann ich zumindest laufende Kosten für das Foodblog wie die Rechnungen meines Hosters finanzieren. Und ich hoffe, dass Sie die Werbung nicht zu sehr stört und Sie vielleicht sogar einen Nutzen daraus ziehen.

Sie stört die Werbung dennoch beim Besuch meines Foodblogs? Ich besuche – wie oben erwähnt – jeden Tag eine Website einer TV-Zeitschrift, um das aktuelle Fernsehprogramm abzurufen. Die dabei eingeblendet Werbung auf der Website kann ich akzeptieren. Denn ich bekomme einen realen Gegenwert dafür. Ich kann mich eben jeden Tag kostenlos über das zu empfangende Fernsehprogramm bei allen relevanten Fernsehsendern informieren. Und muss mir deswegen nicht jede Woche eine kostenpflichtige TV-Programm-Zeitschrift kaufen.

Außerdem weiß ich als Selbstständiger in der Medienbranche sehr gut, dass diese mäßige Werbung manchmal der einzige Weg ist, kostenlose Inhalte in Print oder Web gegenzufinanzieren.

Sie erhalten auf meinem Foodblog auch einen realen Gegenwert für die eingeblendete Werbung. Jeden Tag ein aktuelles, leckeres und wohlschmeckendes Rezept mit zwei professionellen Foodfotos. Und dazu die Möglichkeit, in mittlerweile mehr als 3.000 Rezepten nach einem gewünschten Rezept zu suchen. Und ich biete Ihnen auch gern an, wenn Sie einmal ein Rezept, das Sie suchen, in meinem Foodblog nicht finden, machen Sie mir einen Vorschlag für ein solch neues Rezept. Wenn es meinen finanziellen Rahmen nicht sprengt, bereite ich es gern zu und veröffentliche das Rezept. Dafür ist die mäßig veröffentlichte Werbung auf meinem Foodblog vertretbar und akzeptabel.

Klöße aus Semmeln und Kartoffeln



Selbst zubereitete Klöße aus Toastbrot und Kartoffeln

Ein Rezept für frisch zubereitete Klöße.

Auf das ich auf Umwegen kam. Denn ursprünglich wollte ich Semmelknödel auf die klassische Art zubereiten. Semmeln – in Hamburg sagt man Schrippen –, Milch, Eier Gewürze usw.

Nun hatte ich von einer anderen Zubereitung aber noch Kartoffeln übrig.

Und zudem nur recht wenig Schrippen vorrätig, die nur einen kleinen Teig für Klöße ergeben hätten. So dass ich hiervon auch keine Klöße portionsweise einfrieren könnte.

Also habe ich mich einfach entschieden, zwei Kloßrezepte zu kombinieren.

Keine Semmelklöße. Und keine Kartoffelklöße. Sondern Semmel-

Karoffel-Klöße.

Und variiert habe ich die Zubereitung noch dadurch, dass ich anstelle von Schrippen trockenes Toastbrot verwendet habe. Dieses hat man ja meistens wie Schrippen vorrätig und manchmal keine Verwendung mehr dafür.

Keine Bange. Die Klöße gelingen gut. Man bekommt sehr schmackhafte, leicht gewürzte Klöße, die eine gute Konsistenz haben. Und die man dann auch gut einfrieren kann. Um sie für weitere Zubereitungen wie Braten, Gulasch oder Ragout zu verwenden.

Leider habe ich vergessen, von den Klößen allein schöne Foodfotos zu fotografieren. So habe ich leider nur noch Foodfotos mit den Klößen als Beilage zu diversem Fleisch.

Für etwa 6 Klöße:

- 10 Scheiben trockenes Toastbrot
- ½–1 l Milch
- 200 g rohe Kartoffeln
- 200 g gegarte Kartoffeln
- 5 Eier
- 10–15 EL Paniermehl
- ½ Bund Petersilie
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- grobes Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 60 Min. | Garzeit 30 Min.



Mit frischen Klößen zweierlei Art

Toastbrotscheiben kleinwürfeln.

In eine Schüssel geben, Milch darüber geben, so dass alles gut bedeckt ist und die Toastbrotscheiben darin 30 Minuten einweichen.

Beide Kartoffelarten auf einer feinen Küchenreibe in eine Schüssel reiben.

Petersilie kleinwiegen.

Zwiebeln und Knoblauch putzen, schälen und sehr klein schneiden.

Toastbrotscheiben gut in die Milch drücken. Dann die Milch aus der Toastbrotmasse mit der Hand auspressen und Masse in eine Schüssel geben.

Kartoffeln, Petersilie, Zwiebeln, Knoblauch und aufgeschlagene Eier dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles gut mit der Hand vermengen.

Nun soviel Paniermehl dazugeben, das die Masse nicht mehr zu flüssig ist, sondern eher dick und sämig.

Dann die Masse nochmals vermischen und 30 Minuten ziehen und quellen lassen.

Parallel dazu leicht gesalzenes Wasser in einem großen Topf erhitzen.

Aus der Knödelmasse mit den Händen Klöße formen.

Alle Knödel zusammen in das nun nur noch siedende Wasser geben.

Darin 30 Minuten zugedeckt simmern lassen.

Einzeln herausnehmen und entweder für eine weitere Zubereitung verwenden.

Oder positionsweise in Gefrierbeuteln einfrieren.