

Spaghetti mit Hummer-Sauce und Kräutersaitlingen und Knoblauch



Sehr leckere Sauce

Ich hatte eine Dose Hummerbutter gekauft. Von der Firma Langbein Feinkostfabrik, die in Mecklenburg-Vorpommern ansässig ist.

Die Firma ist mir durchaus bekannt und bei Artikeln zu Fisch und Meeresfrüchten durchaus renommiert.

Die Hummerbutter besteht zum größten Teil aus Butterreinfett. Dann Auszüge aus Krustentieren. Und für die Farbe zusätzlich noch Paprikaextrakt. Somit zumindest keine künstlichen Farb-, Konservierungs- oder Verdickungsstoffe.

Mit der Hummerbutter kann man schöne Hummersuppen mit Einlagen

wie Hummer, Krebstieren oder Krabben zubereiten.

Oder auch schöne Saucen für Fisch, Hummer und Meeresfrüchte.
Oder auch für Pasta.

Bei diesem Rezept habe ich eine Hummersauce aus einer Mehlschwitze zubereitet.

Diese habe ich mit Whiskey und Sahne verfeinert.

Zusätzlich habe ich kleingeschnittene Kräutersaitlinge und Knoblauch in die Sauce gegeben.

Für 2 Personen

- 350 g Spaghetti
- 2 gehäufte EL Hummerbutter
- 2 EL Mehl
- 3 Kräutersaitlinge
- 4 Knoblauchzehen
- 200 ml Gemüsefond
- 2EL Whiskey
- 2EL Sahne
- Salz
- weißer Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 9 Min.



Kräutersaitlinge quer in dünne Scheiben schneiden.

Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden.

Hummerbutter in einem Topf erhitzen.

Pilze und Knoblauch dazugeben und kurz anbraten.

Mehl dazugeben und anschwitzen.

Mit dem Fond ablöschen.

Salzen und pfeffern.

Mit Wiskey und Sahne verfeinern.

Parallel dazu Pasta in kochendem, leicht gesalzenem Wasser 9 Minuten garen.

Pasta in die Sauce geben.

Alles gut vermischen.

Pasta mit Sauce auf zwei Schalen verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Hummersuppe mit Nordseekrabben



Ich hatte eine Dose Hummerbutter gekauft. Von der Firma Langbein Feinkostfabrik, die in Mecklenburg-Vorpommern ansässig ist.

Die Firma ist mir durchaus bekannt und bei Artikeln zu Fisch und Meeresfrüchten durchaus renommiert.

Die Hummerbutter besteht zum größten Teil aus Butterreinfett. Dann Auszüge aus Krustentieren. Und für die Farbe zusätzlich noch Paprikaextrakt. Somit zumindest keine künstlichen Farb-, Konservierungs- oder Verdickungstoffe.

Mit der Hummerbutter kann man schöne Hummersuppen mit Einlagen

wie Hummer, Krebstieren oder Krabben zubereiten.

Oder auch schöne Saucen für Fisch, Hummer und Meeresfrüchte.
Oder auch für Pasta.

Bei diesem Rezept haben ich die Suppe mit Whiskey und Sahne verfeinert.

Und kurz vor dem Servieren noch gepuhlte Nordseekrabben in die Suppe gegeben und darin kurz erwärmt.

Leider sind es keine deutsche Nordseekrabben, am besten wäre vom Standort Büsum in Dithmarschen. Leider sind es niederländische Nordseekrabben. Aber anyway, diese haben auch gut geschmeckt, und die Suppe insgesamt natürlich auch.

Für 2 Personen

- 80 g Hummerbutter (4 gehäufte EL)
- 2 gehäufte EL Mehl
- 600 ml Gemüsefond
- 2 EL Whiskey
- 4 EL Sahne
- 200 g Nordseekrabben

Zubereitungszeit: 5 Min.



Hummerbutter in einem Topf erhitzen.

Mehl dazugeben und eine Mehlschwitze zubereiten.

Mit dem Gemüsefond ablöschen.

Mit Whiskey und Sahne verfeinern.

Suppe abschmecken. Bei Bedarf salzen und pfeffern.

Krabben kurz vor dem Servieren dazugeben und nur erhitzen.

Suppe auf zwei Schalen verteilen.

Mit etwas Sahne garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Nackensteaks-Streifen und Kartoffelspalten mit asiatischen Dips



Krosse Nackensteak-Streifen

Ich habe ja eine Menge asiatische Lebensmittel vorrätig.

Dazu gehören auch einige fertige Saucen, die man für asiatische Gerichte verwenden und damit schöne Saucen zubereiten kann, indem man sie einfach mit etwas Wasser verlängert.

Wenn man mit diesen Saucen auch Saucen für Gerichte zubereiten kann, wieso dann nicht auch die Saucen pur als Dip verwenden?

Nun, das habe ich jetzt ausprobiert und es klappt hervorragend.



Vorne schwarze Bohnen-Sauce, hinten Chili-Bohnen-Sauce

Als Dips habe ich eine schwarze Bohnen-Sauce und eine Chili-Bohnen-Sauce verwendet. Letztere ist etwas scharf, aber die erstere Sauce ist milder und gleicht dies etwas aus.

Außerdem sind die Kartoffelspalten eher die neutralisierende Beilage bei diesem Gericht und mildern die kräftigen Dips auch etwas ab.

Als Hauptzutat verwende ich einige Schweine-Nackensteaks, die ich in Streifen schneide.

Sowohl Kartoffelspalten als auch Nackensteak-Streifen frittiere ich kurz in der Fritteuse.

Für 2 Personen

- 600 g Schweine-Nackensteaks (6 Stück)
- 20 Bio-Drillinge (etwa 300 g)
- 4 EL schwarze Bohnen-Sauce
- 4 EL Chili-Bohnen-Sauce
- grobes Meersalz

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Frittierzeit 9 Min.



Leckere, kross frittierte Kartoffelspalten

Drillinge mit Schale längs in vier Spalten schneiden.

Nackensteaks quer in schmale Streifen schneiden.

Fett in der Fritteuse auf 180 °C erhitzen.

Kartoffelspalten in der Fritteuse 6 Minuten frittieren.

Herausnehmen, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Auf zwei Teller verteilen und warmhalten.

Nackensteak-Streifen in die Fritteuse geben und 3 Minuten garen.

Herausnehmen und auf zwei Teller verteilen.

Jeweils die Saucen auf insgesamt vier kleine Schalen geben.

Nackensteaks-Streifen, Kartoffelspalten und jeweils zwei Saucen zusammen servieren.

Guten Appetit!

Kürbis-Milchreis



Leckeres, sämiges Dessert

Ein Rezept für ein leckeres, sämiges Dessert.

Aufgrund der Saison diesmal mit kleingehäckseltem Kürbis.

Ich habe einen Hokkaido-Kürbis gewählt, und keinen Butternuss-Kürbis. Ich wollte etwas Farbe ins Dessert bringen.

Ich gare aber den Kürbis nicht im Milchreis mit, sondern bereite ihn separat zu, siebe ihn ab und gebe ihn dann unter den Milchreis. Auf diese Weise wird das Dessert nicht komplett orange, sondern hat noch ein wenig ein buntes Farbenspiel.

Das Besondere am Dessert ist auch, dass ich den Milchreis in Mandelmilch gare. Somit bekommt er noch einen leicht nussigen, süßen Geschmack. Meine Kuh-Milch war nämlich aufgrund zu langer Aufbewahrungsdauer „überreif“.

Für 2 Personen

- 125 g Milchreis
- 500 ml Mandelmilch
- ein großes Stück Hokkaido-Kürbis
- Kürbiskern-Öl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 30 Min.



Mandelmil

ch in einem Topf zum Kochen bringen.

Reis hineingeben und bei geringer Temperatur zugedeckt 30 Minuten garen. Ab und zu umrühren.

Parallel dazu Kürbis putzen, entkernen und in kleine Stücke schneiden.

In der Küchenmaschine fein häckseln.

Wasser in einem Topf erhitzen und den Kürbis die letzten 5 Minuten darin garen.

Kochwasser durch ein Sieb abschütten. Kürbis zum Reis geben und vermischen.

Dessert auf zwei Schalen verteilen.

Mit etwas Kürbiskern-Öl beträufeln.

Servieren. Guten Appetit!

Zwischenringe



Zwischenringe 3er-Set

Ich habe bei meiner digitalen DSLR Canon EOS 5D in Zubehör investiert.

Ich hatte meine Foodfotos anfangs mit einem Zoom-Objektiv

fotografiert, das aber starke Vignettierungen zeigte. Für die Fotografen-Laien unter den Besuchern des Foodblogs, Vignettierungen sind runde, schwarze Verzeichnungen an den vier Ecken eines Fotos. Dies kommt durch die Eigenart des Objektiv-Aufbaus zustande, und dies auch manchmal nur durch eine spezielle Verwendung.

Denn bei den Foodfotos habe ich das jeweilige Motiv 20 cm vor der Linse. Und da spielt das Zoom-Objektiv nicht mit.

Man kann diese Vignettierungen zwar durch eine Software entfernen. Aber mir war dies zu aufwändig, die Foodfotos vor dem Veröffentlichen auch noch in einer Software bearbeiten zu müssen.

Also habe ich vor 1–2 Jahren auf Anraten eines Kollegen in ein Normal-Objektiv mit 50 mm Brennweite investiert. Dieses Objektiv erzeugt keine Vignettierungen, und ich konnte damit in der letzten Zeit gute Foodfotos aufnehmen.

Leider habe ich es jedoch immer vermisst, auch sehr nahe an ein Motiv herangehen und fotografieren zu können, um einen Teil eines Gerichts oder eben Details aufzunehmen.

Dies geht mit dem Normal-Objektiv nicht, denn es hat einen technischen Mindestabstand zum Motiv, unter dem der Auslöser nicht mehr auslöst.

Nun habe ich mich nochmals an die Kollegen in einem renommierten Fotografie-Forum gewandt. Und den Rat bekommen, es mit Zwischenringen zu versuchen.



Können auch kombiniert werden

Zwischenringe werden einfach mit einem vorhandenen Objektiv verwendet und vergrößern den Abstand der Optik des Objektivs zum Bildsensor der Kamera um mehrere Millimeter oder Zentimeter. Und liefern damit einen anderen Darstellungsmaßstab und bilden somit Makrofotos ab. Man kann somit mit einem oder mehreren Zwischenringen zwischen Objektiv und Kamera sehr nah an ein Motiv herangehen und Details fotografieren.

Zwischenringe haben außerdem den Vorteil, dass sie für wenig

Somit habe ich auf Rat meiner Kollegen in diese Zwischendinge investiert: Automatik Zwischenringe, 3-teilig 31 mm, 21 mm und 13 mm, für Makrofotographie für Canon EF/EF-S EOS 5D. Und bei Amazon für laue 30,- € gekauft.

Wie man an den beiden letzten Blogbeiträgen zu Chinakohl-Rouladen und Kürbis-Milchreis sehen kann, kann ich damit endlich auch wieder sehr nahe an ein Motiv herangehen und Details eines Gerichts aufnehmen. Genau das, was ich schon seit längerer Zeit wieder machen wollte.

Chinakohl-Rouladen mit Basmati-Reis



Leckere Putenfleisch-Füllung

Rouladen. Einmal nicht aus Rindfleisch. Auch nicht aus Weiß- oder Spitzkohl.

Sondern mit dem artverwandten Chinakohl.

Die Blätter eines großen Chinakohls sind ja auch recht groß und können daher gut für Rouladen verwendet werden.

Ich habe die Rouladen vor dem Garen mit Küchengarn zu einem Päckchen zusammengepackt, damit von der Füllung nichts herausfällt.

Die Füllung besteht zum größten Teil aus Puten-Hackfleisch.

Dazu Schnittlauch und Kapern. Gewürze wie Paprikapulver, Salz und Pfeffer. Und für die Bindung Eier und Semmelbrösel.

Die fertige gemischte Hackfleisch-Masse gebe ich in der Schüssel noch eine Stunde in den Kühlschrank. Die Semmelbrösel können dann noch etwas quellen und die Masse wird fester und kompakter.

Die Hackfleisch-Masse teile ich dann in vier Stücke, rolle sie jeweils zu einer Kugel und wickle sie noch jeweils mit einer

Scheibe Schinkenspeck ein.

Fertig ist die Füllung.



Würzig und lecker

Für 2 Personen

Für die Füllmasse:

- 400 g Puten-Hackfleisch
- 1 Bund Schnittlauch
- 1 TL Kapern (Glas)
- 2 Eier
- 5 EL Semmelbrösel (Packung)
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- rosenscharfes Paprikapulver

Zusätzlich:

- 16 große Chinakohl-Blätter
- 8 Scheiben Schinkenspeck
- 1 Tasse Basmati-Reis
- Soave

- Butter
- 4 Scheiben Kräuterbutter
- Küchengarn

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Garzeit 20–25 Min.



Mit Sauce und Kräuterbutter gewürzt

Hackfleisch in eine Schüssel geben.

Schnittlauch kleinschneiden und dazugeben. Kapern ebenfalls dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver kräftig würzen.

Eier aufschlagen und dazugeben. Semmelbrösel ebenfalls dazugeben.

Mit der Hand kräftig vermischen. 1 Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Jeweils zwei Chinakohl-Blätter kreuzweise aufeinander legen.

Auf ein Blatt jeweils längs eine Scheibe des Schinkenspecks legen.

Hackfleisch-Masse vierteln. Jeweils eine Kugel formen. Jeweils auf die Mitte der zwei Chinakohl-Blätter legen.

Einige Stränge Küchengarn zurechtschneiden.

Chinakohl-Blätter um die Hackfleisch-Masse zusammenrollen und mit dem Küchengarn befestigen.

Butter in einer großen Pfanne mit Deckel erhitzen. Rouladen darin anbraten.

Mit einem großen Schluck Soave ablöschen. Zugedeckt etwa 20–25 Minuten garen.

Parallel dazu Basmati-Reis in leicht gesalzenem, kochendem Wasser 10 Minuten garen.

Küchengarn der Rouladen entfernen. Jeweils zwei Rouladen auf einen Teller geben.

Reis dazu verteilen.

Weißwein-Sauce der Rouladen auf dem Reis verteilen.

Jeweils zwei Scheiben Kräuterbutter auf den Reis geben.

Servieren. Guten Appetit!

Tellerset



Mein Discounter hatte mal wieder ein Tellerset im Angebot. Für einen sehr geringen Preis.

Ich habe zwar zwei Tellersets in meiner Küche. Eines aus Porzellan in weiß und eines in Keramik in türkis. Aber Tellersets zur Abwechslung beim Servieren kann man immer brauchen.

Das Tellerset besteht aus insgesamt 12 Tellern. 4 Speisenteller, 4 Dessertteller und 4 Schalen.

Die Teller sind aus Opalglas hergestellt. Sie haben die Farbe helles Grau.

Da sie aus Opalglas hergestellt sind, sind sie sehr leicht, im Vergleich zu den Tellern aus Keramik oder Porzellan. Und dürfen daher sicherlich nicht auf einen harten Fussboden fallen.



Sie sind spülmaschinen- und mikrowellengeeignet.

Ich werde in der kommenden Zeit sicherlich das eine oder andere Gericht auf diesen neuen Tellern oder Schalen anrichten und für mein Foodblog fotografieren.

Pansen und Shiitake-Pilze in Whiskey-Sahne-Sauce auf Linguine



Würzig und schmackhaft

Ich liebe Innereien. Und vor allem Pansen.

Dieser wird zuerst vorgegart, indem er etwa 3–4 Stunde in einem Gemüsefond gegart wird.

Dann wird er weiterverarbeitet. Oder portionsweise für weitere Gerichte eingefroren.

In diesem Fall brate ich ihn in Olivenöl kross an.

Zusammen mit Shiitake-Pilzen. Ich mag auch diese Pilze wirklich sehr gern.

Somit habe ich als Hauptzutaten für dieses Gericht zwei Zutaten, die ich sehr schätze.

Die flüssige Sauce bilde ich mit Whiskey, mit dem ich Pansen und Pilze flambiere. Achtung beim Flambieren, je nach Menge des Whiskeys ergibt dies eine sehr große Stichflamme, mit dem man sich gern die Haare versengt. ☐

Dann kommt Sahne hinzu.

Und schließlich wird noch gewürzt.

Als Beilage gibt es italienische Pasta dazu. Und zwar Linguine.

Lecker!

Für 2 Personen

- 300 g vorbereiteter Pansen
- 150 g Shiitake-Pilze
- 200 ml Sahne
- Scotch-Whiskey
- Salz
- weißer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- 350 g Linguine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 12 Min.



Pansen in kurze, schmale Streifen schneiden.

Pilze ebenfalls in kleine Stücke schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und Pansen und Pilze darin 10

Minuten kross und knusprig braten.

Währenddessen Pasta 10 Minuten in kochendem, leicht gesalzenem Wasser garen.

Einen guten Schluck Whiskey über den Pansen und die Pilze geben und diese damit flambieren.

Sahne dazugeben.

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

Pasta in zwei tiefe Pasta-Teller geben.

Pansen, Pilze und Sauce über die Pasta geben.

Servieren. Guten Appetit!

Frittierte Bifteki mit Kartoffelspalten



Knusprig und kross frittiert

Ein einfaches Rezept. Für die Fritteuse. Manchmal muss es einfach schnell gehen und man hat nicht viel Zeit. Dieses Gericht ist in weniger als 10 Minuten zubereitet und ist schmackhaft und lecker.

Bei den Bifteki greife ich auf fertige Produkte aus der Kühltruhe meines Discounters zurück. Die Bifteki bestehen aus Hackfleisch, sind fein gewürzt und mit Feta verfeinert.

Und die Kartoffelspalten sind Tiefkühlware, aber ein gutes Produkt und sehr lecker.

Für 2 Personen

- 600 g Bifteki (2 Packungen à 300 g, 6 Stück)
- 2 Portionen Kartoffelspalten (Tiefkühlware)
- 6 Scheiben Knoblauchbutter
- Salz

Zubereitungszeit: 9 Min.



Fett in der Fritteuse auf 180 Grad Celsius erhitzen.

Bifteki darin 4 Minuten frittieren.

Herausnehmen, auf zwei Teller geben und warmhalten.

Kartoffelspalten in der Fritteuse 4–5 Minuten frittieren.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben, abtropfen lassen und salzen.

Auf die beiden Teller verteilen.

Jeweils eine Scheibe Knoblauchbutter auf ein Bifteki geben.

Servieren. Guten Appetit!

FrISChe Tortellini mit Gemüse-Allerlei in frischer Tomaten-Zitronen-Sauce



Sehr lecker

FrISChe Tortellini. Zwar industriell gefertigt und in der Packung. Aber eben frISChe Pasta. Gefüllt mit Ricotta und Spinat.

Dazu ein Gemüse-Allerlei mit Bohnen, Spargel, Zucchini, Lauchzwiebel und Knoblauch. Und frischem Basilikum.

Da die Bohnen am längsten brauchen, werden sie als erstes in Butter angebraten.

Leicht tomatisiert mit Tomatenmark. Und fruchtig-frisch verfeinert mit Zitronenschalen-Abrieb und -Saft.

Für 2 Personen

- 1 kg Tortellini (2 Packungen à 500 g, gefüllt mit Ricotta und Spinat)
- 1 Zucchini
- 10 Stangenbohnen
- 10 grüne Spargel

- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Tomatenmark
- Schalenabrieb und Saft von 2 Bio-Zitronen
- 1/2 Topf Basilikum
- 2 Tassen Gemüsefond (400ml)
- Salz
- weißer Pfeffer
- Zucker
- Butter
- Parmigiano Reggiano

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.



Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.
Bohnen separat aufbewahren.

Blätter des Basilikums abzupfen und kleinschneiden.

Schale der Zitronen auf einer kleinen Küchenreibe in eine Schale abreiben.

Dann den Saft der Zitronen auspressen und dazugeben.

Butter in einer Pfanne erhitzen und zuerst die Bohnen einige Minuten anbraten. Dann das restliche Gemüse dazugeben und alles einige Minuten weiter kross anbraten.

Tomatenmark dazugeben und mit anbraten.

Mit dem Fond ablöschen.

Zitronenschale-Abrieb und -Saft dazugeben.

Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen.

Basilikum dazugeben.

Alles gut vermischen.

Sauce abschmecken.

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

Tortellini auf zwei tiefe Pasta-Teller verteilen und jeweils eine Hälfte des Teller einnehmen lassen.

In die jeweils andere Hälfte des Tellers das Gemüse-Allerlei mit Sauce geben.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Dreistöckige Torte mit roten

Trauben



Einfach, kompakt, schmackhaft – sehr gelungen
Dies ist mein erster Versuch, eine dreistöckige Torte zuzubereiten.

Ich hatte einen Wiener Boden vorrätig. Dies ist ein Tortenboden aus Biskuit mit Kakao, also ein dunkler Boden. Noch dazu ist er dreiteilig, also hat drei Lagen.

Das Problem ist nun, dass er nicht genau den Durchmesser einer normalen Spring-Backform hat. Also ist am Rand noch jeweils etwa 1 cm Platz. Eine Füllung der Böden würde also sicherlich über den Rand hinaus hinuntertropfen.

Es ist auch schwierig, hier mit Frischhaltefolie oder Alufolie dieses Hinuntertropfen der Füllung zu verhindern.

Also habe ich mir einen kleinen Trick überlegt.

Ich habe die unterste Lage des Wiener Bodens mit Pflaumenmus bestrichen, für Süße. Dabei konnte ich auch das erste Mal mein Konditormesser ausprobieren, das hervorragend funktionierte.

Bei den beiden oberen Lagen habe ich dann die kleinen, roten Trauben in einem Ring jeweils dicht außen an den Rand gesetzt.

Damit konnte ich die Füllmasse eines Joghurts mit Gelatine in die Mitte setzten und die Trauben verhinderten ein wenig das Heruntertropfen der flüssigen Füllmasse am Rand. Aber eben auch nur bedingt.

Es ist eben ein erster Versuch. Und optisch ist diese Torte sicherlich kein Hingucker.

Aber die Füllmasse ist über Nacht im Kühlschrank, der anstelle des Backofens mal wieder die komplette Zubereitung übernimmt, fest geworden.

Sie lässt sich anschneiden und schmeckt gut.

Ich werde sicherlich nochmals dazu kommen, eine dreistöckige Torte zuzubereiten und muss mir dann noch bessere Maßnahmen überlegen.

Für den Boden:

- 1 Wiener Boden (mit Kakao, dreilagig)

Für die Füllmasse:

- 225 g Pflaumenmus
- 500 g kleine, rote Trauben
- 1 l Natur-Joghurt (2 Becher à 500 ml)
- 10 Blatt Gelatine

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit 12 Stdn.



Trauben vom Strunk abzupfen und in eine Schüssel geben.

Einen Tortenboden in eine Spring-Backform legen. Pflaumenmus mit dem Konditormesser auf der untersten Bodenschicht verstreichen.

Zweite Tortenboden darauf legen.

Die Hälfte der Trauben in einem dicken Ring am Rand des Tortenbodens verlegen.

5 Blatt Gelatine in einer Schale mit kaltem Wasser einige Minuten einweichen.

Ein wenig Joghurt eines Bechers Joghurt in einem kleinen Topf erhitzen.

Gelatine ausdrücken und unter Rühren mit dem Schneebesen im Joghurt auflösen.

Restlichen Joghurt des einen Bechers hinzugeben. Verrühren. Leicht abkühlen und fest werden lassen.

In der Mitte des zweiten Tortenbodens die Füllmasse aufgießen und mit dem Konditormesser gut verteilen. Die Füllmasse soll bis an den Rand des Tortenbodens reichen, aber möglichst nicht heruntertropfen.

Dritten Tortenboden darauflegen.

Vorgang mit dem zweiten Teil der Trauben, dem zweiten Becher Joghurt und den zweiten fünf Blatt Gelatine wiederholen.

Torte über Nacht im Kühlschrank erkalten lassen.

Am darauffolgenden Tag herausnehmen.

Stückweise anschneiden. Servieren.

Guten Appetit!

Schupfnudeln in Whiskey-Sahne-Sauce



Beim Flambieren

Ich habe bei den Schupfnudeln auf industriell gefertigte Schupfnudeln zurückgegriffen. Sie sind einfach zuzubereiten, und schmecken lecker.

Für die Zukunft werde ich aber mal im Hinterkopf behalten, dass ich Schupfnudeln auch einmal frisch aus Kartoffelmasse zubereite und das Rezept hier veröffentliche.

Ich brate die Schupfnudeln zusammen mit kleingeschnittener Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch in Butter an.

Wenn alle Zutaten genügend Röststoffe haben, lösche ich mit einem Schuss Whiskey ab und flambiere das Gericht.

Dann kommt noch etwas Sahne hinzu.

Und verfeinert mit frischem, kleingeschnittenem Basilikum.

Garniert wird das Ganze mit frisch geriebenem Parmigiano

Reggiano.

Für 2 Personen

- 1 kg Schupfnudeln (2 Packungen à 500 g)
- 2 milde Bio-Zwiebeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- Scotch-Whiskey
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- Salz
- Pfeffer
- 1/2 Topf Basilikum
- Butter

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 12 Min.



Blättchen des Basilikums abzupfen und kleinschneiden.

Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.

Eine große Portion Butter in zwei Pfannen erhitzen.

Schupfnudeln und Gemüse in die Pfannen geben und unter Rühren 10 Minuten kross braten.

Mit einem Schuss Whiskey ablöschen und flambieren.

Sahne dazugeben.

Mit Salz und Pfeffer würzen.

Basilikum dazugeben.

Auf zwei Schalen verteilen.

Mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano garnieren.

Servieren. Guten Appetit!

Gemüse-Tarte



Leckere, pikante Tarte

Wenn man mit viel Gemüse, das man vorrätig hat und das verbraucht werden muss, eine leckere Gemüse-Pizza zubereiten kann, dann kann man auch eine leckere Gemüse-Tarte damit zubereiten und backen. Gesagt, getan.

Ich habe Bohnen, Spargel, Fenchel, Zucchini, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer verwendet.

Der Ingwer wird auf einer Küchenreibe fein gerieben. Er gibt der Tarte im Nachgeschmack eine leicht süße, scharfe und fruchtige Note.

Gewürzt wird nur mäßig mit Salz und weißem Pfeffer, die Tarte soll nicht überwürzt werden.

Ich habe die Tarte einmal ausnahmsweise 1 $\frac{1}{2}$ Stunden gebacken und keine 1 Stunde, wie im Grundrezept für eine Tarte vermerkt ist. Das hat auch seinen Sinn.

Denn ich wollte unbedingt ganz sicher gehen, dass alle Gemüsesorten gut durchgegart werden. Denn dieses Mal gare ich das Gemüse nicht vor.

Und der Pizza-Teig verträgt das lange Backen gut.

Eine Gemüse-Taste ist pikant und herzhaft.

Daher eignet sich ein Hefeteig besonders dafür. Dieses Mal habe ich mir anderweitig beholfen und keinen frischen Hefeteig zubereitet. Sondern einen fertigen, industriell gefertigten Pizza-Teig aus der Packung verwendet.

Die Torte gelingt saftig und schmackhaft.

Und am besten isst man sie aus der Hand und nicht mit der Kuchengabel, wie auf dem Foto zu sehen. Der Boden ist stabil genug dafür.

Frikadellen mit Auberginen



Alles würzig und kross gebraten

Ein einfaches Gericht, für das beide Zutaten in Pfannen in viel Öl gebraten werden. Die Frikadellen in Rapsöl, die Auberginen in Olivenöl.

Ich habe auch das erste Mal die Auberginen vor der weiteren Zubereitung geschält. Es ist richtig, dass die Schale beim Garen oder Braten meistens nicht sehr gut durchgart und man dann beim Essen auf den Schalen herumkaut. Ich habe diesen Tipp aus einer Kochsendung.

Für die Frikadellen:

- 400 g Rinderhackfleisch
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 5 EL Semmelbrösel
- 3 Eier

- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1/2 Topf Basilikum
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Rapsöl

Für die Auberginen:

- 2 Auberginen
- grobes Meersalz
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 20 Min. | Wartezeit 1 Std.
| Garzeit 18 Min.



Zwiebel und Knoblauchzehen putzen, schälen und kleinschneiden.
In eine Schüssel geben.

Blätter des Basilikums abzupfen, kleinschneiden und dazugeben.

Hackfleisch ebenfalls dazugeben.

Eier aufschlagen und auch dazugeben. Ebenso die Semmelbrösel

und den Senf.

Kräftig mit Salz und Pfeffer und dann einer Prise Zucker würzen.

Alles gut mit der Hand vermengen und im Kühlschrank eine Stunde ziehen lassen, damit die Semmelbrösel etwas aufquellen können.

Herausnehmen. Masse in vier Teile teilen und mit den Händen Kugeln daraus formen.

Viel Rapsöl in einer Pfanne mit Deckel erhitzen.

Kugeln hineingeben und mit dem Pfannenwender etwas platt drücken. Frikadellen auf jeder Seite etwa 5 Minuten kross braten. Dabei beim Braten der zweiten Seite den Deckel auf die Pfanne geben.

Frikadellen herausnehmen und warmhalten.

Auberginen putzen und schälen. Dann quer in dicke Scheiben schneiden.

Sehr viel Olivenöl in zwei Pfannen erhitzen und Auberginen-Scheiben darin auf jeder Seite mehrere Minuten sehr kross und knusprig braten.

Herausnehmen, auf ein Küchenpapier geben und abtropfen lassen. Salzen.

Jeweils zwei Frikadellen auf einen Teller geben.

Auberginen-Scheiben dazu verteilen.

Servieren. Guten Appetit!

Kalte Frikadellen mit Senf und Lollo-Rosso-Salat



Leckere, kalte Frikadellen

Ein kaltes Gericht für den Sack am Abend vor dem Fernseher.

Die Frikadellen bereitet man am besten am Vortag zu und lässt sie über Nacht im Kühlschrank erkalten.

Zu dem Lollo-Rosso-Salat gebe ich noch eine kleingeschnittenen Zwiebel und einige Knoblauchzehen.

Das Dressing wie gewohnt aus Olivenöl, Weißweinessig, Gartenkräutern, Salz, Pfeffer und Zucker.

Für die Frikadellen:

- 400 g Rinderhackfleisch
- 1 große Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 5 EL Semmelbrösel
- 3 Eier

- 1 TL mittelscharfer Senf
- 1/2 Topf Basilikum
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Rapsöl

Zusätzlich:

- mittelscharfer Senf

Für den Salat:

- 1 Lollo-Rosso-Salat
- 1 milde Bio-Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Päckchen getrocknete Gartenkräuter
- Salz
- Pfeffer
- Zucker
- Weißwein-Essig
- Olivenöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 15 Min. | Garzeit 10 Min.
| Wartezeit 12 Stdn.



Frischer Salat

Zwiebel und Knoblauchzehen putzen, schälen und kleinschneiden. In eine Schüssel geben.

Blätter des Basilikums abzupfen, kleinschneiden und dazugeben.

Hackfleisch ebenfalls dazugeben.

Eier aufschlagen und auch dazugeben. Ebenso die Semmelbrösel und den Senf.

Kräftig mit Salz und Pfeffer und dann einer Prise Zucker würzen.

Alles gut mit der Hand vermengen und im Kühlschrank eine Stunde ziehen lassen, damit die Semmelbrösel etwas aufquellen können.

Herausnehmen. Masse in vier Teile teilen und mit den Händen Kugeln daraus formen.

Viel Rapsöl in einer Pfanne mit Deckel erhitzen.

Kugeln hineingeben und mit dem Pfannenwender etwas platt drücken. Frikadellen auf jeder Seite etwa 5 Minuten kross

braten. Dabei beim Braten der zweiten Seite den Deckel auf die Pfanne geben.

Frikadellen herausnehmen und abkühlen lassen.

Auf einem Teller über Nacht im Kühlschrank gut erkalten lassen.

Am darauffolgenden Tag den Salat putzen, in kleine Stücke schneiden und in eine Salatschüssel geben.

Zwiebel und Knoblauch putzen, schälen und kleinschneiden. Dazugeben.

In einer Schale mit Essig, Öl, Kräutern, Salz, Pfeffer und Zucker ein Dressing zubereiten.

Löffelweise über den Salat geben. Mit dem Salatbesteck gut vermischen.

Jeweils zwei Frikadellen auf einen Teller geben. Jeweils einen Esslöffel Send dazugeben.

Salat in jeweils einer Salatschale dazu reichen.

Servieren. Guten Appetit!

Schweine-Nackensteaks in Chips-Panade mit Brokkoli



Kross und knusprig

Ein Rezept für leckere, panierte Steaks. Mit etwas einfachem Gemüse.

Es ist das erste Mal, dass ich eine Panade aus Chips ausprobiere, zubereite und esse.

Inspiriert hat mich natürlich eine Kochsendung. Ausprobieren werde ich demnächst auch einmal eine Panade mit Müsli.

Man verwendet einfach eine kleine Packung Chips. In meinem Fall war es eine Packung Chips mit Bourbon-Whiskey-Flavour. Am besten, man zerkrümelt die Chips noch in der Packung mit den Händen ganz fein und verwendet sie dann als Panade.

Für das Panieren baut man – wie gewohnt – eine Panierstraße auf. Ein Teller mit Mehl, ein Teller mit Eiern und ein Teller eben mit krümeligen Chips.

Vor dem Panieren werden die Steaks noch etwas gesalzen und gepfeffert.

Dazu einfach in kochendem Wasser gegarte Brokkoli-Röschen, die ich vor dem Servieren einfach nur salze.

Fertig ist ein krosses, knuspriges und leckeres Gericht.

Die panierten Steaks haben eine gewisse Anmutung an Cordon Bleu, das ja auch paniertes Kalbs- oder Schweinefleisch ist, nur eben zusätzlich gefüllt.

Für 2 Personen

- 800 g Schweine-Nackensteaks (2 Packungen à 400 g, 6 kleine Steaks)
- 1 Brokkoli
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Für die Panade:

- 6 EL Mehl
- 4 Eier
- 1 kleine Packung Chips

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 10 Min. | Garzeit 8 Min.



Brokkoli putzen, Strunk entfernen und Brokkoli in kleine

Röschen zerteilen. Kleine Blättchen des Brokkoli mitverwenden und kleinschneiden.

Chips mit den Händen in der Packung krümelig zerreiben.

Mehl auf einem Teller verteilen. Eier aufschlagen, in eine Schale geben, verquirlen und auf einem zweiten Teller verteilen. Chips auf dem dritten Teller verteilen.

Steaks auf jeder Seite salzen und pfeffern.

Öl in zwei Pfannen erhitzen.

Steaks nacheinander durch Mehl, Eier und Chips ziehen und schön panieren.

Dann in den beiden Pfannen auf jeder Seite 3–4 Minuten kross braten.

Währenddessen Brokkoli in einem Topf mit kochendem Wasser fünf Minuten garen.

Jeweils drei Steaks auf einen Teller geben.

Brokkoli dazu verteilen. Salzen.

Servieren. Guten Appetit!