

Tortellini mit Käsefüllung und Chili-Bohnen-Sauce



Tortellini!

Mal wieder ein Etikettenschwindel, wie ich ihn von diesem Hersteller bei meinem Discounter schon des öfteren kenne.

Auf der Packung steht „Tortelloni“. Nun, Tortelloni sind die größere Ausgabe der Tortellini und handteller groß.

Bei einem Gericht in einem italienischen Restaurant mit Tortelloni erhält man auf einem großen Teller höchstens 3–4 Tortelloni. Mehr passen nicht auf den Teller.

Also Etikettenschwindel.

Die Packungen enthalten Tortellini. Davon passen jede Menge auf einen großen Teller.

Man will vermutlich den Käufer beeindrucken und nennt die Tortellini fälschlicherweise Tortelloni.

Dazu der Einfachheit halber eine fertige asiatische Sauce. Eine Sauce aus Sojabohnen und Chilis. Also sehr scharf. Im Chinesischen heißt sie Toban-Djan-Sauce.

Alles in allem aber sehr lecker.

Melonen-Joghurt-Torte



Leckere, hohe Torte

Auch dieses Mal wieder eine Torte ohne Backen.

Mir gefällt das, eine leckere Torte ohne Backen zuzubereiten und nicht den Backofen, sondern den Kühlschrank alles weitere über Nacht erledigen zu lassen.

Zumal die Torten wirklich gut gelingen und sehr schmackhaft sind.

Dieses Mal wähle ich als Hauptzutat Galiamelonen. Und zwar zwei Stück.

Diese zerreiße ich in der Küchenmaschine und verwende sie natürlich mit austretendem Fruchtsaft.

Als weitere Zutat 1 l fettarmer Natur-Joghurt.

Ich bilde den Boden aus Vollkorn-Butterkeksen und Butter.

Die Torte erhält einen leichten nussigen Geschmack durch den verwendeten Vollkornkeks im Boden.

Die Torte wird dieses Mal wirklich sehr hoch.

Denn ich habe ja als Flüssigkeit oder sehr flüssiger, cremige Masse insgesamt 1 l Joghurt und ca. 1,3 l Melonenmasse.

Daher verwende ich auch die geballte Menge von 24 Blatt Gelatine, also ganze zwei Packungen. Anders wird die flüssige Masse über Nacht aber nicht fest, steif und schnittfähig.

Bei Gelatine gilt folgender Grundsatz: Niemals flüssige Gelatine in kalte Flüssigkeiten einrühren. Immer nur in warme/heiße Flüssigkeiten einrühren. Oder eben die kalten Flüssigkeiten unter ständigem Rühren in die warme/heiße geschmolzene Gelatine einrühren.

Gelatine wird in kaltem Wasser eingeweicht. Dann das Wasser abgeschüttet. Und die Gelatine ausgedrückt. Dann geschmolzen. Die geschmolzene Gelatine ist somit warm/heiß. In kaltem Zustand erhärtet sie. Wie in dieser Torte über Nacht im Kühlschrank.

Bereiten Sie Torte auch einmal zu. Sie werden feststellen, sie schmeckt lecker.

Nierenzapfen mit Kräuterbutter und Champignons - Gemüse



Mit selbst zubereiteter Kräuterbutter

Ein Rezept für die Zubereitung einer Innereie.

Nierenzapfen ist zwar eine Innereie, aber er besteht aus reinem Muskelfleisch. Denn er ist das Zwerchfell des Rindes, das ein Muskel ist. Es wird sehr gern als Alternative zu Filet

oder Rumpsteak zum Kurzbraten als normales Steak verwendet.

Als Beilage bereite ich ein einfaches Gemüse aus frischen Champignons zu. Nur gesalzen und gepfeffert.

Zu den Nierenzapfen-Steaks gibt es Kräuterbutter. Dieses Mal aber frisch selbst zubereitet. Man schmeckt den Unterschied deutlich zu einem fertigen Produkt vom Discounter.

Aber was braucht man denn mehr zu frischer Kräuterbutter als Butter, Knoblauch, einige frische Kräuter wie Petersilie und Rosmarin und noch Salz und Pfeffer?

Gebratener Schweinebauch auf Brat-Gnocchi



Alles kross und knusprig gebraten

Das eine ein frisches Produkt. Das andere ein Convenience-Produkt.

Ich habe es einfach gemacht, zugegebenermaßen.

Aber ich habe darauf geachtet, beim Convenience-Produkt ein qualitativ hochwertiges Produkt zu wählen.

Die Brat-Gnocchi sind mit Lauch und Speck hergestellt.

Und tatsächlich haben die Gnocchi nach dem Braten einen leichten Geschmack nach Speck. Den Lauch schmeckt man nicht so sehr heraus.

Chinakohl-Salat



Frischer Salat

Ab und zu zwischendurch ein frischer Salat, das ist immer frisch und auch gesund.

Hier ist die Hauptzutat Chinakohl. Aber keine Bedenken, es ist nicht die einzige Zutat.

Ich verwende noch kleinere Mengen von insgesamt sieben weiteren Zutaten.

Dazu ein leckeres Dressing aus Weißweinessig, Olivenöl, Salatkräutern, Salz, Pfeffer und Zucker.

Farfalle fantasia



Bunt wie Zuckerbonbons

Ab und zu hat mein Discounter in einzelnen Aktionen schon sehr ansprechende Artikel.

Heute fand ich dort Pasta von einem italienischen Hersteller.

Farfalle fantasia zweifarbig.

Zugegebenermaßen sieht die Pasta eher aus wie einzelne Zuckerbonbons.

Aber entsprechend zubereitet, zuerst bissfest gekocht, dann mit reichlich Olivenöl und frisch geriebenem Parmigiano Reggiano, schmeckt sie hervorragend.

Ich gebe zur Garnierung noch etwas kleingeschnittenen Schnittlauch obenauf.

Für zwei Personen kann man für ein Pastagericht, bei dem es zusätzlich kein Fleisch oder eine andere Beilage gibt, durchaus zwei Packungen der Farfalle, also insgesamt 500 g, zubereiten.

Tomaten-Tarte



Pikante und herzhaft Tarte

Dies ist doch vermutlich die einfachste Methode, um eine pikante und herzhaft Tarte zuzubereiten.

Die Füllmasse aus nur drei Zutaten. Okay, zugegebenermaßen noch zwei Gewürze dazu.

Ich verwende Eier und Sahne für den Eierstich. Und als eigentliche Hauptzutat gebe ich eine Tube Tomatenmark dazu, also 200 g.

Tomatenmark ist ja nichts anderes als gereifte, gegarte und konzentrierte Tomaten. Und bildet somit die Grundlage für diese Tarte.

Da Tomatenmark zwar nicht flüssig ist, aber doch eine cremige Konsistenz hat, gebe ich zur Sicherheit ein zusätzliches Ei hinzu.

Ich erhalte auch dieses Mal wieder damit eine sehr schöne, knallrote Tarte.

Da dies eine pikante und herzhaft Tarte ist, kein Wunder bei Tomaten, gebe ich auch noch jeweils einen halben Teelöffel Salz und Pfeffer zum Würzen hinzu.

Und bereite als Boden einen Hefeteig für die Tarte zu.

Lecker!

Exotische Fleisch-Gerichte – von Wasserbüffel, Wapiti und Co.



Zebra-Steak © exotic-kitchen.de

In Hamburg gibt es einen Schlachter, der auch exotische Fleischprodukte anbietet. Wenn ich mich richtig erinnere, ist das Geschäft in Eimsbüttel. Leider hat das Geschäft nun ja wegen des Corona-Lockdowns sicherlich geschlossen.

Aber ich möchte Ihnen diese Thematik nicht vorenthalten. Und bin im Internet auf einen Anbieter gestoßen, der solche exotische Fleischsorten anbietet.

Das geht vom Bisonsteak über Phytonfleisch und Kängurufleisch bis zu Zebrasteaks. Der [Anbieter](#) hat einen Onlineshop und liefert somit die Fleischsorten nach Hause. Verständlicherweise kann er ja diese Fleischsorten aus aller Welt nicht völlig frisch beziehen. Aber in diesem Fall, wenn man einmal ein exotisches Fleisch essen will, stört es auch nicht, wenn der Händler frisch und tiefgekühlt aus aller Welt bezieht. Wie das Fleisch nach Hause geliefert wird, ist mir nicht bekannt.

Leider war ich jedoch über die Preise für diese exotischen Fleischsorten sehr erstaunt. Dies fängt bei einem Kilopreis von etwa 100,- € an und geht hoch bis zu einem Kilopreis von

250,- €. Also sich einfach mal nebenbei für zwei Personen zwei Steaks bestellen geht sicherlich nicht so einfach. Man hätte dann sicherlich schnell einmal 60–70,- € zu zahlen. Für zwei Steaks.

Also, diese Preise sprengen somit völlig meinen finanziellen Rahmen, so dass ich leider kein Fleisch bestellen, zubereiten und probieren kann. Und ich kann Ihnen somit auch keine Rezepte zu diesen Fleischsorten anbieten und zubereitet mit Fotos präsentieren.

Aber da ich Ihnen diese Fleischsorten eben nicht vorenthalten will, habe ich im oberen Abschnitt zumindest einmal die Internetadresse des Onlineshops genannt und Sie können sich selbst schlau machen. Und vielleicht, wenn Ihnen das Fleisch das Geld wert ist, auch einmal bestellen.

Guten Appetit!

Cluedo, Casino und mehr: Extravagante Ideen für außergewöhnliche Feinschmecker

Saftige Steaks, schmackhafte Suppen und cremige Desserts drücken für viele ein gelungenes Abendessen aus. Wie wäre es jedoch statt dem Restaurant um die Ecke einen Besuch abzustatten eine neue Alternative auszuprobieren? An welchen Orten gibt es die skurrilsten und ausgefallensten kulinarischen Abenteuer und wie können Sie diese Rezepte zu Hause selbst nachkochen? Ich zeige Ihnen vier Ideen, die Ihnen

den Abend versüßen werden.

Dinner in the Dark

Das traditionelle Abendessen bekommt einen außergewöhnlichen Twist, wenn Sie das „Dinner in the Dark“ besuchen. Die Idee stammt ursprünglich aus Frankreich, als 1999 das erste temporäre Restaurant in Paris öffnete. Unser Geruch beeinflusst bekanntlich unseren Geschmackssinn und spielt eine vehemente Rolle, wenn wir entscheiden, ob wir ein Gericht mögen oder nicht. In der Dunkelheit waren die Teilnehmer ihren Sinnen ausgeliefert und konnten ihre volle Aufmerksamkeit auf die Gänge richten. Heute gibt es zahlreiche Restaurants in der ganzen Welt, die dem Konzept folgen, um jeden Restaurantbesuch in ein besonderes Erlebnis zu verwandeln.



Sie wollen den Effekt zu Hause kreieren? Entscheiden Sie sich für zwei Zutaten, die Sie pro Gericht hervorheben wollen. Kochen Sie vielleicht [oft mit Koriander](#) und finden das Gewürz ist selten der Hauptakkord Ihres Hauptgangs? Wenn Sie das Kraut kurz vor dem Servieren beifügen, entfaltet sich die

Würze besser und wird zum zentralen Element eines Fischgerichts. Da Sie in der Dunkelheit dinieren, bieten sich kleinere Portionen ohne Soßen an, um Desaster am Tisch zu vermeiden. Hühnchen mit Püree aus Kartoffeln oder Blumenkohl macht Teilnehmer oft stutzig, weil der Unterschied gar nicht so leicht herauszuschmecken ist, wie manche Menschen glauben.

Essen in Casinos

Wer hätte gedacht, dass es auch Casinos auf diese Liste schaffen würden? Die Kost in Casinos gehört trotz Missverständnissen zu den exquisitesten der ganzen Welt, denn hier wieder nicht nur Fast Food serviert. Nein, einige der bekanntesten Casinos haben sogar eine Partnerschaft mit Michelin-Restaurants! Obwohl Restaurants in landbasierten Casinos in den USA schon seit Jahren existieren, sind sie erst mit dem Aufkommen der [Online Casinos in Deutschland](#) Teil der Industrie hierzulande geworden. Online Casinos sind im Gegensatz zu ihren landbasierten Alternativen stets erreichbar und bieten eine Vielzahl von Spielen zu den verschiedensten Themen an, die dank ihres Willkommensbons auf bequeme Art ausprobiert werden können. Diese Unterhaltung hat sich nun auch in vielen deutschen Städten durchgesetzt und wird mit ganz besonderen Gerichten unterstrichen.

Den Luxus eines Casino-Abends können Sie in Ihrer eigenen Küche mit leichter Kost nachahmen, um die Spannung aufzulockern. Starten Sie Ihr Menü mit einer leichten Suppe, die Sie aus Gemüse der Saison kochen. An heißen Tagen ist eine kalte Alternative wie Gazpacho der gelungene erste Gang. Beim Hauptgang verzichten Sie auf Beilagen, die Stärke enthalten und verfeinern Ihr Lamm oder Rind mit gegartem Gemüse aus dem Ofen. Das Dessert setzt sich aus einer Mousse zusammen, die mit Beeren und Brandy verfeinert wird.

Cluedo

Heutzutage kennt jeder das beliebte Gesellschaftsspiel, in dem

die Spieler die Rolle von Detektiven übernehmen und versuchen, einen Mord aufzuklären. Spätestens seit 2020 der Kriminalfilm „Knives Out“ in die deutschen Kinos kam, ist Cluedo wieder in aller Munde. Beim Dinner treffen sich die Teilnehmer und lösen Rätsel im Stil der „Escape-Rooms“, bevor ein thematisch passendes Gänge-Menü serviert wird. Die Dekoration wird meist im Stil der Zwanziger gehalten, um das Flair des originalen Brettspiels widerzuspiegeln. Steckt schon wieder Oberst von Gatow hinter dem Mord im Klavierzimmer?

Die Zwanziger sind für ihre exzessiven Partys bekannt und deswegen beginnen Sie Ihren Abend mit traditionellen Cocktails – von White Russian bis zu Cuba Libre ist alles dabei. Die Vorspeise wird beim Spielen genossen und besteht aus Kanapees, bevor sich alle Teilnehmer am Tisch für den Hauptgang zusammenfinden. Ein [flambiertes Steak](#) ist das zentrale Element des Menüs. Als Beilage empfehle ich grüne Bohnen, die Sie mit einer Rotweinsauce verfeinern. Wie wäre es statt dem Glas Rotwein mit einem Whiskey? Die Geschmacksexplosion, die Sie beim Mischen verschiedener Zutaten erreichen, führt Sie zurück in die schillernden Jahre der Zwischenkriegszeit.

Wikinger statt Mittelalter

Mittelalter-Restaurants gibt es in ganz Deutschland, doch wie steht es um Wikinger? Sie hatten eine ebenso reiche Kultur, die von ihrer Religion und Tradition beeinflusst wurde und waren bekanntlich Liebhaber großer Bankette. In den geschmückten Sälen der Restaurants sitzen die Teilnehmer auf hölzernen Stühlen umgeben von Fellen und Hörnern. Die Wikinger aßen zwei Mahlzeiten am Tag, morgens und abends, und kochten gerne Eintöpfe, die ihnen über die langen skandinavischen Winter halfen.



Für den Wikinger-Abend wählen Sie ein deftiges Fleischgericht aus, das die Wikinger in den Sommermonaten genossen hätten. Wildfleisch eignet sich besonders gut dafür, jedoch können Sie auch ein Fischgericht als die leichtere Alternative anbieten. Frisch gebackenes Brot gibt dem Schmaus zudem das gewisse Etwas. Da die Wikinger gerne feierten, darf der Alkohol nicht fehlen – Bier wird zur Vorspeise und Met zur Hauptspeise serviert. Der krönende Abschluss ist ein Johannisbeeruchen. Die Johannisbeere ist in Europa heimisch und europäisches Obst wurde von den Wikingern oft als Trophäe nach Skandinavien gebracht.

Welche skurrilen Restaurants kennen Sie noch? Haben Sie schon einmal unter Wasser gefrühstückt? Heutzutage sind unserer Fantasie keine Grenzen mehr gesetzt.

Geschmorter Schinkenbraten mit frischer Fettuccine



Im Saucenspiegel

Ein klassisches Rezept.

Braten mit leckerer dunkelbrauner Bratensauce und frische Pasta.

Ganz nach dem Motto meines Foodblogs, Nudeln, Fleisch und Sauce.

Die Sauce bilde ich aus angebratenem Tomatenmark und einem guten Bordeaux.

Als Beilage frische Fettuccine.

Geschmortes Kalbsbäckchen mit Kartoffelklößen



Das Fleisch zerpfückt man mit der Gabel

Ein wunderbares, fast schon klassisches Rezept für eine Innereie, nämlich Kalbsbäckchen.

Bäckchen zählen zu den Innereien, obwohl sie ja im Gesicht des jeweiligen Tieres verortet sind und aus Muskelfleisch bestehen.

Da die Bäckchen des Tieres jedoch tagsüber ständig benutzt werden, ist das Fleisch stark von Kollagen durchzogen. Also ein Produkt nicht zum Kurzbraten, sondern zum langen Schmoren.

Und bereitet man sie richtig zu und lässt sie auch sehr lange schmoren, werden die Bäckchen butterzart und beim Essen kann man dann auf ein Messer verzichten. Die Bäckchen lassen sich mit der Gabel zerteilen.

Als Beilage frisch zubereitete Kartoffelklöße nach meinem Grundrezept. Ich verfeinere die Klöße noch mit einigen kross gebratenen Coutons, die ich bei der Zubereitung jeweils in die Mitte eines Kloßes gebe.

Frittiertes und gebratenes Fleisch mit Gemüse



Alles kross gebraten bzw. frittiert

Dies ist ein Rezept für ein sehr krosses Gericht, das sehr schnell und einfach zuzubereiten ist. Aber wirklich hervorragend schmeckt.

Als Fleisch verwende ich eine Putenoberkeule ohne Knochen.

Da dies eine Sorte Fleisch ist, die eigentlich nicht zum Kurzbraten, sondern zum Schmoren geeignet ist, muss man dieses Fleisch zum einen in dünne Scheiben schneiden. Und zum anderen in der Friteuse wirklich einige Minuten kross frittieren, damit es durchgegart und schmackhaft ist.

Aber Sie werden feststellen, das Fleisch gelingt sogar medium, es ist also innen noch rosé.

Während des Frittierens braten Sie einfach das Gemüse in gutem Olivenöl in der Pfanne einige Minuten ebenfalls kross an.

Und servieren Fleisch und Gemüse auf zwei wirklich großen Tellern, damit alles darauf passt.

Pudding mit Heidelbeer-Sauce



Mit fruchtiger Heidelbeer-Sauce

Ein Rezept für ein einfaches, leckeres Dessert.

Bereiten Sie den Pudding nach dem Grundrezept zu.

Und die Sauce bereiten Sie einfach aus frischen Heidelbeeren zu.

Einige Minuten zugedeckt köcheln lassen, schon zieht die Sauce etwas Flüssigkeit.

Und am besten schmeckt das Dessert natürlich, wenn Sie die Sauce noch warm über den Pudding geben.

Rote-Beete-Tarte



Leckere Tarte mit Rote Beete

Hier ein Rezept für eine schöne dunkelrote Tarte.

Ich habe als Hauptzutat für die Füllmasse, den Eierstich aus Eiern und Sahne, Rote Beete gewählt.

Dabei habe ich es mit einfach gemacht. Ich habe geschälte und gegarte Rote Beete beim Discounter gekauft, die vakuumverpackt in Folie war.

Diese habe ich dann einfach nur in der Küchenmaschine fein gerieben und den Saft in einem Sieb abtropfen lassen.

Ich bin unschlüssig, ob dies eine pikante, herzhaft Tarte oder eher eine süße Tarte ist. Als Gemüse verwendet hat man ja Rote Beete eher gegart als Beilage oder auch gestampft als Püree oder Stampf. Sie ist somit eher pikant und herzhaft.

Hier in der Tarte verwendet und gebacken hat sie jedoch einen sehr ausgeglichenen, feinen Geschmack, der nicht so eindeutig pikant und herzhaft ist.

Und der für diese Tarte zubereitete Hefeteig lässt sich eindeutig einfacher zubereiten und verarbeiten als ein Mürbeteig.

Auch in der Backform lässt er sich einfach ausdrücken.

Dinkel-Linguine mit scharfer Heidelbeer-Sauce



Schönes Farbenspiel

Ein Rezept für ein ausgefallenes Pasta-Gericht.

Süße Saucen sind ja bekannt, nicht unbedingt für Pasta. Aber vermischt mit einer scharfen Komponente wie Chili, Peperoni oder Ingwer kennt man sie auch als süß-scharfe Chili-Saucen aus der asiatischen Küche.

Hier habe ich einmal Heidelbeeren mit Peperoni, Ingwer und Knoblauch kombiniert. Kräftig gewürzt mit Salz und Pfeffer.

Die Sauce verlängere ich mit einem Schuss Weißwein.

Es bewahrheitet sich wieder einmal die Kochregel, dass die Sauce auf die Pasta wartet, und nicht die Pasta auf die Sauce. Also gibt man nach dem Zubereiten und Garen der Komponenten die Pasta in die Sauce und vermischt beides zusammen.

Übrigens, auch der Kochtipp gilt, wenn man zu wenig Flüssigkeit in der Sauce hat, nimmt man einfach einige Esslöffel des Kochwassers der Pasta. Denn das Kochwasser ist zum einen ja leicht gesalzen und hat zum anderen etwas Stärke der Pasta. Somit bindet sie auch die Sauce etwas.

Spaghetti tomato, aglio e olio



Würzige Dinkel-Spaghetti

Einfaches Rezept. Wenige einfache Zutaten. Aber ein sehr leckeres Gericht.

Ich verwende Dinkel-Spaghetti, diese sind ein wenig dunkler als normale Spaghetti und haben einen leicht nussigen Geschmack.

Dazu als weitere Zutaten für die Pasta kleine Kirschtomaten im Ganzen.

Dann viel Knoblauch, dieses Mal nicht kleingeschnitten, sondern mit einem großen Messer schön flach gepresst.

Dann Olivenöl.

Und schließlich noch frisch geriebener Parmigiano Reggiano.