Gefüllter Schinken-Braten mit Champignon-Tomaten-Gemüse



Fein gefüllter und geschmorter Braten

Dies ist meine erste Zubereitung eines gefüllten Bratens.

Ich bin kein ausgebildeter Koch. Ich kenne leider nicht die professionelle Art, wie man einen Braten etwas aushöhlt, um ihn zu füllen.

Ich hae daher ein spitzes, dünnes, sehr scharfes Entbein-Messer genommen und in den Braten längs hineingestochen. Dann habe ich diesen Einstich durch Wenden und Drehen des Messers etwas vergrößert.

Bei der Füllung habe ich es mir einfach gemacht. Ich habe fertig hergestellte Bratwürste beim Discounter gekauft und das Wurstbrät von zwei Bratwürsten, das ja schon gewürzt ist, für

die Füllung verwendet.

Beim Füllen bin ich professionell vorgegangen. Ich habe die Haut der Bratwürste entfernt und das Brät in einen Spritzbeutel ohne Tülle gegeben. Mit diesem Brät habe ich die Höhlung im Braten gefüllt.

Und zum besseren Verteilen und Stopfen des Bräts habe ich dieses zum Schluss noch kräftig mit dem Zeigefinger in die Höhlung hineingestopft.

Als Beilage bereite ich eine einfaches, schmackhaftes Gemüse aus Champignons und Tomaten zu. Verfeinert mit Lauchzwiebel, Knoblauch und frischer Petersilie.

Orangen-Joghurt-Torte



Sehr gelungene Torte

Hier erneut eine leckere Torte. Und erneut ohne Backen. Sondern nur ein Erkaltenlassen und Verfestigen im Kühlschrank.

Drei Schichten.

Einmal der Boden, bestehend aus zerstampften Vollkorn-Keksen und Butter.

Dann die zerkleinerten Orangen.

Und schließlich die Joghurtschicht, bestehend aus Joghurt und Blattgelatine zum Verfestigen.

Die Torte gelingt sehr gut und schmeckt fruchtig-frisch.

Der Boden hat aufgrund der verwendeten Vollkorn-Kekse sogar einen angenehm nussigen Geschmack.

Und sie ist, abgesehen von der Wartezeit des Bodens zum Verfestigen, in 20 Minuten zubereitet.

Und ist dann über Nacht im Kühlschrank verfestigt.

Nierenzapfen-Ragout auf geschabten Spätzle



Würziges Ragout

Ein klassisches Ragout.

Klassisch, da ich nur ein wenig Gemüse andünste. Dann das grob zerkleinerte Fleisch anbrate.

Dann noch Tomatenmark dazugebe und auch mit anbrate.

Und schließlich mit einem trockenen Merlot ablösche.

Gewürzt wird mit Salz, Pfeffer und Cayenne-Pfeffer.

Nach einer Stunde Schmorzeit ist das Fleisch butterweich. Und es hat sich eine schöne, dunkelbraune Sauce gebildet.

Die wiederum hervorragend zu den Spätzle passt.

Bei der Pasta habe ich mir leider nicht die Mühe gemacht, die Spätzle frisch zuzubereiten und in das kochende Wasser zu schaben. Ich habe mir mit einem Industrieprodukt beholfen. Aber zumindest sind auch diese geschabte Spätzle. Und sie schmecken für ein Industrieprodukt sehr gut.

Auberginen-Cremesuppe



Leckere, sämige Suppe

Die vierte Kreation.

Diesmal mit der Hauptzutat Aubergine. Zwei schöne, große Auberginen kommen in die Suppe.

Dazu noch etwas Gemüse zum Andünsten.

Abgelöscht wird dieses Mal mit Soave, und mit Sahne.

Um den vollen Auberginen-Geschmack in der Suppe zu haben, wird diese Suppe nur mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Eintopf mit Bavette, Kartoffeln, Reis und Couscous



Leckerer, würziger und sämiger Eintopf
Eine Woche lang nur Cremesuppen zu essen, ist ja dann doch etwas tröge. Und man hat nichts Richtiges zu beißen oder kauen. Daher habe ich nach einigen Suppen nun zumindest einen schönen Eintopf mit Fleisch, Kartoffeln und einigen anderen Zutaten zubereitet. Ein wenig Handfesteres als die Süppchen.

Hier das Rezept für einen Eintopf, den ich vor kurzem schon einmal zubereitet habe. Damals aber nur mit Fleisch und Kartoffeln als Hauptzutaten.

Dieses Mal habe ich den Eintopf zusätzlich mit Couscous, Basmati-Reis und Bauchspeck verfeinert.

Man ergibt einen noch sämigeren Eintopf, der sehr lecker schmeckt.

Wer mehr Flüssigkeit am Eintopf haben möchte, gibt noch einen guten Schuss Weißwein zusätzlich hinzu.

Für das Fleisch habe ich Bavette verwendet. Es ist eine Innereie, besteht allerdings aus Muskelfleisch und wird normalerweise wie ein Steak gegrillt. Es schmeckt wirklich hervorragend. Bavette ist ein Teilstück der Bauchlappen des Rindes und wird in Amerika auch Flanksteak genannt. Bavette ist die französische Bezeichnung.

Etwas Schärfe verleihen dem Eintopf zwei rote Chilischoten, die ich im Ganzen mitgare.

Als erstes verwende ich jedoch drei eingelegte Sardellenfilets, die ich in in heißem Olivenöl anbrate, die dabei zerfallen und dem Fleischtopf eben einen besonderen Geschmack verleihen.

Grapefruit-Orangen-Tarte



Fruchtig-frisch

Hier das Rezept für eine fruchtig-frische Tarte mit Grapefruit und Orangen.

Bei der Grapefruit verwende ich eine große, chinesische Honig-Pomelo.

Und bei den Orangen drei spanische Orangen.

Eigentlich hätte die Pomelo alleine fast schon gereicht.

Nachdem ich die zerkleinerte Grapefruit und Orangen auf dem Mürbeteig in der Backform verteilt hatte, hätte eigentlich fast die 1-1/2-fache Menge des Eierstichs, also der Füllmasse, darauf gepasst. Also sechs Eier und 300 ml Schlagsahne.

Ich habe es jedoch beim Grundrezept belassen und jetzt schauen die Grapefruit- und Orangestückchen eben oben etwas aus der Füllmasse heraus und sind nicht in Füllmasse eingebettet.

Das führt aber dennoch dazu, dass die Tarte gut gelungen ist

und sehr fruchtig-frisch und süß schmeckt.

Kartoffel-Cremesuppe



Kräftig und würzig

Hier meine dritte Kreation.

Ich verwende Kartoffeln. Und einige Champignons, die zur Suppe passen.

Die Suppe ist etwas dunkelbraun gelungen, dies hängt damit zusammen, dass ich das kleingeschnittene Gemüse und die Champignons sehr scharf und auch dunkel angebraten habe, so

dass sie eben der Suppe eine dunkelbraune Farbe verleihen. Wer die Suppe etwas heller und eher in Kartoffelfarbe haben möchte, achte bitte darauf, Gemüse und Champignons nur sehr hell anzubraten.

Ich püriere die Suppe zwar vor dem Servieren mit dem Pürierstab fein, belasse jedoch noch einige Kartoffelstückchen in der Suppe, so dass man auch noch etwas zu kauen hat.

Stierhoden-Schaumsuppe



Sehr mild und schaumig

Die zweite meiner Kreationen.

Diesmal mit der Hauptzutat Stierhoden. Also eine Innereiensuppe.

Ich bereite mittlerweile Stierhoden zu wie jede andere Hauptzutat, sei es Fleisch, Innerei, Fisch oder Gemüse. Und habe auch immer Vorrat im Gefrierschrank.

Diesmal angebraten und dann püriert in einer Suppe.

Auch diesmal mit viel Riesling und Sahne abgelöscht.

Der Riesling verleiht der Suppe eine leichte Säure.

Und der Cayennepfeffer eine ganz leichte Schärfe.

Püriert ergibt dies dann eine leichte Schaumsuppe, denn der Riesling und die Sahne wird mit den restlichen Zutaten beim Pürieren leicht schaumig.

Die Stierhoden-Croutons, die ich noch auf die Suppe gebe, versinken leider aufgrund der flüssigen Konsistenz in der Suppe und schwimmen nicht obenauf.

Nur die Petersilie bleibt beim Fotografieren sichtbar.

Die Suppe hat einen feinen Geschmack nach dem Drüsengewebe der Stierhoden und schmeckt wirklich außergewöhnlich lecker.

Champignon-Cremesuppe



Leckeres Cremesüppchen

Die erste meiner Kreationen.

Weiße, große Champignons.

Unterstützt mit etwas Aubergine, die ja an sich in etwa die gleiche Konsistenz hat wie Champignons.

Abgelöscht mit viel Riesling.

Verfeinert mit Sahne.

Fein püriert. Lecker!

Suppen-Woche

Wie ich auf diese Idee gekommen bin, weiß ich nicht. Aber es ergab sich einfach, dass ich einige Ideen für neue Kreationen für leckere Suppen hatte.

Jeweils eine Hauptzutat. Verfeinert mit Zwiebel, Lauchzwiebel und Knoblauch.

Unterschiedliche Würzung.

Die Brühe bilde ich jedesmal aus Riesling für etwas Säure.

Und für einen sämigen, cremigen Geschmack sorgt frische Schlagsahne.

Dann wird das Ganze mit dem Pürierstab fein püriert und eine leckere, wohlschmeckende Cremesuppe daraus gebildet.

Die sieben Hauptzutaten für jeweils eine Suppe:

- Champignons
- Stierhoden
- Zucchini
- Aubergine
- Zwiebel
- Kartoffel
- Mini Pak Choi

Freuen Sie sich über die sieben Cremesuppen!

Ananas-Joghurt-Torte



Frisch, fruchtig und lecker

So, wieder einmal eine Torte. Und wieder ohne Backen. Die Arbeit des Backens übernimmt komplett der Kühlschrank. Und die Torte gelingt gut und sie schmeckt.

Den Boden bilde ich aus Butterkeksen und Butter. Für die Füllung verwende ich eine frische Ananas und Joghurt.

Ich wollte ursprünglich eine Honigmelone für die Füllung verwenden. Beim Discounter entschied ich mich schnell um und kaufte eine frische Ananas. Auf dem Nachhauseweg fiel mir jedoch ein, dass Ananas auch Säure besitzt. Und eventuell die Torte nicht gelingt, weil die Ananas mit der Gelatine für die Füllung nicht zusammen verarbeitet werden kann.

Also machte ich mich zuhause erts einmal schlau über Ananas und Gelatine und recherchierte im Internet. Und siehe da, es ist zwar nicht die Säure der Ananas, aber sie besitzt ein Enzym, das die Gelatine nicht fest werden lässt.

Aber es gibt einen Trick für die Verabeitung von Ananas und Gelatine. Man muss die Anans einfach vor der weiteren Zubereitung kurz blanchieren. Gesagt, getan.

Und da ich auf der sicheren Seite sein wollte, was die Füllung angeht, habe ich die Ananas vorsichtshalber nicht püriert verwendet, sondern sie in kleine Stücke geschnitten und direkt auf den Tortenboden gegeben. Und direkt darauf kommt der Joghurt, der durch die Gelatine fest und kompakt wird. So gehe ich auch sicher, dass die Ananas doch nicht zu sehr in Kontakt mit der Gelatine gerät oder eventuell verwendetes Ananaspüree oder -saft die Gelatine doch nicht fest werden lässt.

Fertig ist eine leckere, fruchtige und süße Torte. Quod erat demonstrandum.

Frischer Salat mit Feta



Frisch, würzig und lecker

Ein frischer Salat. Den man ja immer einmal zwischendurch essen kan. Dieser hat allerdings den Umfang einer vollen Mahlzeit.

Ich verfeinere den Salat mit kleingewürfeltem Feta.

Und würze zusätzlich mit Salatkräutern.

Der Salat ist sehr lecker und würzig.

Artikel über mein Foodblog auf rtl.de



©rtl.de

Moin, der Fernsehsender RTL mit seiner Website ist auf mich, mein Foodblog und ein spezielles Rezept aufmerksam geworden.

Ich habe in einem halbstündigen Gespräch mit der zuständigen Journalistin alles geklärt, ihr die entsprechenden Informationen gegeben und sie über die Beweggründe für mein Foodblog und die veröffentlichten Rezepte aufgeklärt.

Der Artikel auf der Website rtl.de listet Positives und Negatives über mein Foodblog auf.

Aber mir ist tatsächlich ein Fehler bei dem erwähnten Rezept unterlaufen. Ich habe mich im Tierschutzgesetz nochmals schlau gemacht.

Der Blogbeitrag wurde mittlerweile schon von mir geändert.

Aber lesen Sie selbst:

https://www.rtl.de/cms/hamburg-hobbykoch-postet-wellensittich-kochrezept-auf-blog-inklusive-schlachtanleitung-4684533.html

Ich bleibe dran!

Kronfleisch mit Mini Pak Choi und Shiitake in Chili-Sauce



Mit würziger und scharfer Sauce

Ein asiatisches Gericht. Da ich es mit einer asiatischen Chili-Bohnen-Sauce zubereite.

Der Einfachheit halber aber doch in einem tiefen Teller angerichtet, und man kann es mit Gabel oder Löffel essen.

Als Hauptzutat verwende ich Kronfleisch, das ich in kurze Streifen schneide.

Dazu Mini Pak Choi. Und Shiitake-Pilze.

Die Sauce bereite ich, wie schon erwähnt, mit einer Chili-

Bohnen-Sauce zu, die ich mit etwas Wasser verlängere.

Als Beilage gibt es Basmati-Reis.

Gefülltes, flambiertes Rumpsteak mit Kartoffelspalten



Beim Flambieren mit dem Rum

Ein Rezept zu Steaks.

Dieses Mal aber variiert, indem ich die Steaks längs aufschneide und mit Feta fülle.

Und zudem kurz vor dem Anrichten noch mit Rum flambiere.

Dazu als Beilage frittierte Kartoffelspalten.

Bavette mit Rosenkohl



Leckere Innereie

Bavette ist ein Teil aus dem Bauchlappen des Rindes. Es zählt zu den Innereien. Obwohl es aus schönem Muskelfleisch besteht.

Und daher auch gern als Steak zubereitet wird.

Ich verwende es hier auch zum Kurzbraten als Steak in der Grillpfanne.

Als Beilage wähle ich Rosenkohl, den ich nur leicht salze und pfeffere.