Gemüse-Teller



Gesund und lecker

Ein vegetarischer Gemüseteller. Er ist sogar vegan, wenn man den geriebenen Käse weglässt.

Als Beilage Gemüse-Reis.

Lecker, leicht zu verdauen und sehr gesund.

Holländischer Honigkuchen



Leckerer Kuchen

Ich hatte eine Menge Honig vorrätig. Und verbrauche ihn nicht besonders oft. Ab und zu wähle ich ihn als Brot- oder Schrippen-Aufstrich. Aber da ich zum Frühstück nichts esse, sondern nur eine Kanne Kaffee trinke, ist mein Verbrauch eben nicht sonderlich hoch.

Eine weitere Variante sind süß-scharfe Zubereitungen wie Ragouts oder Gulaschs, für die ich scharfe Chili-Schoten und Honig verwende.

Aber ich habe einmal dieses Honig-Kuchen-Repezt herausgesucht, für das man viel Honig verwendet. Honig-Kuchen habe ich bisher noch nicht zubereitet. Und somit auch bisher kein Rezept im Foodblog veröffentlicht.

Außerdem ist dieser Kuchen aufgrund der verwendeten weihnachtlichen Gewürze eher etwas für die in einigen Wochen

beginnende Adventszeit. Im Sommer bereitet man dann doch aufgrund des großen Angebots an Obst eher Obst-Tartes oder -Kuchen zu.

Aber der Honig-Kuchen ist lecker. Ich werde ihn sicherlich nochmals zubereiten.

Süßkartoffel-Tarte



Trotz Kartoffeln eine süße Tarte

Dies ist eine hervorragend schmeckende Tarte.

Und obwohl sie mit Kartoffeln, in diesem Fall Süßkartoffeln, also eher einem Gemüse zubereitet wird, ist es eine süße

Tarte. Die man nicht einmal mit Zucker noch zusätzlich süßen muss.

Die Süßkartoffeln, in der Küchenmaschine fein geraspelt, reichen einfach aus.

Optisch erinnert diese Tarte auch wieder, wie die Kürbis-Tarte, an einen Wurzelkuchen. Denn die Süßkartoffel ist eben auch orangefarben.

Darf ich Ihnen einen Rat geben? Wenn Sie es mit den Kartoffeln dennoch herzhaft mögen, geben Sie einfach noch kleingeschnittenen Bauchspeck und Zwiebeln hinzu.

Schon erhalten Sie eine herzhafte, pikante Tarte.

Zander-Filets in Weißwein-Sauce mit Couscous



Ein „weißer“ Teller

Schöne Filets vom Zander. Es ist zwar Tiefkühlware und kein frischer Fisch. Aber es ist gute Qualität.

Angebraten wird der Fisch zuerst auf der Hautseite in Butter.

Dann wird er auf der anderen Seite weitergebraten.

Nachdem die Filets auf den Teller sind, werden die Röststoffe in der Pfanne mit einem guten Schluck Chardonnay zu einer Sauce gebildet.

Als Beilage leckerer Couscous. Einfach nur gesalzen.

Und mit dem leckeren Söße̊chen übergossen.

Kürbis-Gnocchi mit Kürbiskern-Pesto



Hauptzutat ein Butternut-Kürbis

Hier habe ich, was ich allerdings sehr selten mache, einmal eine Anregung von einem Kollegen genommen. Uwe hatte auf seinem Foodblog HighFoodality vor einigen Tagen ein schönes Rezept für Kürbisgnocchi mit Kürbiskern-Pesto veröffentlicht.

Das habe ich einfach einmal übernommen. Es passt hervorragend zur herbstlichen Jahreszeit und zum Sonntag – und im Katholischen – Feiertag.

Ich war jedoch ein wenig verwundert über die Zubereitung. Gnocchi ohne Eigelb oder ganze Eier? Soweit mir bekannt ist und ich selbst schon einmal zubereitet habe, werden Kartoffel-

Gnocchi mit Eigelben für Bindung zubereitet.



Kürbismasse-Rolle auf dem bemehlten Schneidebrett

Ich gebe deswegen meine zubereiteten, im Backofen getrockneten Gnocchi vorsichtshalber in nur noch ganz schwach, möglichst sogar nur noch siedendes Wasser, damit die Gnocchi nicht zerfallen. Denn schließlich sorgt hier nur Speisestärke für Bindung.

Dann bin ich mit den Mengenangaben nicht zurecht gekommen. Uwe gibt an, sein Gericht für vier Personen zuzubereiten. Also habe ich die Mengenangaben halbiert, denn ich bereite nur für zwei Personen zu. Aber mit diesen Mengenangaben gelingen mir Gnocchis und Pesto nur für eine Person. In Mengen angegeben, sind es gerade einmal 15 Gnocchis und etwa 2 Esslöffel Pesto.



Gnocchi auf dem Backblech zum Trocknen im Backofen

Also verwende ich die Mengenangaben von Uwe, um damit für zwei (!) Personen das Gericht zuzubereiten.
Das Gericht ist im Original mit einem Hokkaido-Kürbis zubereitet. Ich habe mangels dessen einen Butternut-Kürbis verwendet. Und bekomme dadurch Probleme beim Zubereiten des Pesto. Denn ein Hokkaido-Kürbis hat ein definitiv größeres Kerngehäuse als ein Butternut-Kürbis. Und somit sehr viel mehr Kürbiskerne, die man für das Pesto verwenden kann. Der Butternut-Kürbis hat somit gerade einmal 15 g Kürbiskerne, das Pesto reicht gerade einmal für zwei Personen.



Kürbiskerne in der Pfanne ohne Fett

Also gebe ich einen großen Teil an geriebenem Parmigiano Reggiano schon in das Pesto hinein, damit ich dabei mehr Masse erhalte.

Eine eklatante Änderung habe ich an Uwes Rezept vorgenommen. Mir ist das Pesto einfach zu schwach gewürzt. Selbst Salz und Pfeffer würden mir nicht ausreichen. Also kommt etwas asiatische Teriyaki-Sauce für Würze und Aroma hinzu.



Kürbiskern-Pesto mit Teriyaki-Sauce

Wer übrigens bei den imBackofen gegarten Kürbisstücken Probleme hat, diese in einer Schüssel mit dem Stampfgerät sehr fein zu stampfen – und dabei meine ich vor allen Dingen die Schale –, der verwende am besten schon bei den Gnocchi den Pürierstab, nicht nur bei dem Pesto.

Bei einem halte ich mich jedoch strikt an Uwes Rezept. Ich wollte die Kürbisstücke zuerst in kochendem Wasser vorgaren. Davon habe ich aber strikt Abstand genommen. Damit wäre das Kürbismehl doch definitiv zu wässrig und die Gnocchi würden im Kochwasser eventuell nicht zusammenhalten. Darf ich Ihnen einen Rat geben? An das Originalrezept halten und also doch im Backofen vorgaren!

Kürbis-Tarte



Süße und leicht säuerliche Tarte

Eine feine Tarte. Passend zur Jahreszeit, da ja Herbstzeit gleich Kürbiszeit bedeutet.

Als Kürbis dient ein Butternut-Kürbis.

Verfeinert und leicht gesäuert mit dem Saft zweier Zitronen.

Aber mit ausreichend Süße durch die Zugabe von Zucker.

Gegrillte Schweineniere mit gebratenem, grünem Spargel



Lecker gegrillte Schweineniere

Ab und zu eine Innereie wie Niere oder Leber ist doch sehr lecker.

Dazu gibt es einmal außerhalb der Saison grünen Spargel dazu, den ich in viel Butter kross anbrate.

Die Nieren werden noch mit etwas Kräuterbutter „Diablo“-Style gewürzt.

Beschwipste Ente mit Kartoffelspalten



Gegarte Ente im Bräter

An sich war die Überlegung recht gut. Ich hatte diese Zubereitung schon einmal in einer Fernsehsendung zum Thema

„Grillen“ oder einer ähnlichen Kochsendung gesehen.

Man nimmt eine ausgenommene, ganze Ente oder ein ausgenommenes Grillhähnchen und stülpt das Geflügel mit dem offenen After bzw. der Bauchhöhle auf eine geöffnete Bierdose.

Und auf diese Weise grillt man dieses Geflügel dann auf dem Grill oder im Backofen. Das Geflügel wird natürlich vor dem Zubereiten noch gewürzt bzw. mit einer Marinade eingepinselt.

Das Bier erhitzt sich, verdampft und gart so das Geflügel durch die Bauchhöhle. Das Geflügel wird somit von innen heraus gegart.

Im Falle, dass das Geflügel noch nicht durchgegart ist, wenn das Bier verdampft ist, hat man noch eine zweite Dose Bier vorrätig, mit der man dann das Geflügel nochmals nachversorgt.

Wie gesagt, die Überlegung war recht gut. Ich hatte nur zwei Dinge nicht beachtet.

Eine ganze Ente ist recht groß und schwer. Nachdem ich diese gewürzt und dann auf eine geöffnete Dose Pilsener gesetzt hatte, passte sie gerade mal so in den Backofen. Sie stieß aber oben an die Decke des Backofens an und somit wäre bei Ober-/Unterhitze – die Umluftfunktion meines Backofens ist leider defekt – der obere Teil der Ente verbrannt.

Und zweitens hatte ich nicht bedacht, dass die Ente aufgrund ihrer Masse von der Bierdose herunterfällt. Sie hätte in dieser Stellung auf der Bierdose irgendwie befestigt oder stabilisiert werden müssen. Ich wusste nur nicht wie.

Also ließ ich die Idee zu dieser Zubereitungsart leider fallen. Und garte die gewürzte Ente in dem Bier in einem Bräter im Backofen.

Das Ergebnis war eine oben kross und knusprig gebratene Ente. Der untere Teil der Ente, da er im Bier lag, hatte leider keine krosse Haut. Aber die Ente war gut durchgegart und

schmeckte lecker.

Als Beilage habe ich einfach Kartoffeln, in Spalten geschnitten, in der Friteuse frittiert.

Trauben-Schokolade-Joghurt-Torte



Sehr gelungene und leckere Torte

Diese Torte ist exzellent gelungen. Sie ist fest und kompakt. Und schmeckt wirklich hervorragend. Eine Eigenkreation.

Ich habe für das Schokoladige in der Füllmasse eine Tafel

Schokolade mit 85 % Kakaoanteil verwendet, geschmolzen und mit dem Joghurt verrührt.

Man kann statt dessen auch gleich ein Schokoladenjoghurt verwenden. Fraglich ist nur, ob man dies in einem großen Becher mit 500 ml beim Supermakrt bekommt.

Die verwendete Blattgelatine, 6 Stück, reicht für die Füllmasse genau aus und machen diese kompakt und schnittfest.

Geben Sie vor dem Servieren der Tortenstücke jeweils etwas Puderzucker darauf. Ich hatte keinen mehr vorrätig und habe stattdessen Kandiszucker in der Küchenmaschine pulverig gehäckselt und darauf gegeben.

[amd-zlrecipe-recipe:1244]

Hähnchenfleisch mit chinesischen Pilzen in Tom-Kha-Kai-Sauce



Mit schmackhaften Pilzen

Ich liebe chinesische Pilze, in diesem Fall vor allem die Shiitake-Pilze. Dazu habe ich noch Mu-Err-Pilze verwendet, die auch sehr lecker sind.

Als Fleischzutat wähle ich Hähnchenbrustfilets, die ich in kurze Streifen schneide.

Die verwendete Sauce enthält Koskosnuss, Kaffir-Limettenblätter und Zitronengras. Sie bringt somit ein leichtes Aroma von Kokosnuss mit und hat auch eine leicht säuerliche Note.

Die Fisch-Sauce liefert dann noch etwas Salzigkeit und einen Hauch an Fischgeschmack. Alles in allem schmeckt die Sauce wirklich exzellent.

Als Beilage dieses Mal Vollkorn-Basmatireis, der noch eine hellbraune Schale hat und relativ lange gegart werden muss. Aber er schmeckt wirklich exzellent.

Da Asiaten sicherlich keinen Vollkornreis zubereiten würden, richte ich dieses Gericht– auch wenn alle Zutaten original asiatisch sind – nicht in Schalen mit Essstäbchen an. Sondern wie gewohnt auf großen, flachen Tellern.

[amd-zlrecipe-recipe:1243]

Tortenheber/Kuchenheber



Sehr funktionell

Ich hatte in letzter Zeit meinen Tortenheber vermisst.

Vermutlich ist er in meine Box mit dem Altpapier gefallen, ich habe es nicht bemerkt und habe ihn mit dem Altpapier entsorgt.

Also habe ich kurzerhand in einen neuen Tortenheber investiert.

Optisch hat er mir anfangs nicht so ganz gut gefallen. Aber er war der einzige Tortenheber bei dem Online-Shop, bei dem ich nach Tortenhebern schaute, der ein Loch im Griff hatte. Wodurch ich ihn eben am Küchengeräte-Board mit Haken aufhängen kann.

Er hat die Maße 27 x 6 cm, besteht aus schönem Edelstahl und der Griff ist aus weißemKunststoff. Außerdem ist er – natürlich – spülmaschinengeeignet.

Ich kann ihn somit gleich einmal einsetzen bei der Torte, die ich heute gebacken bzw. zubereitet habe. Und mir damit elegant ein schönes Stück Torte auf meinen Dessert-Teller heben.

Tortenplatte

Als Tortenplatte verwendbar

Ist dies vielleicht auch ein nützlicher Ratschlag für Sie?

Ich wollte mir eine neue Tortenplatte zulegen, um bei meinen Torten ein wenig Abwechslung zu haben.

Also recherchierte ich im Internet bei Online-Shops nach solchen.

Und stieß auf einen Artikel, der aussah wie ein sehr großer, weißer Teller mit einem kleinen Rand.

Und tatsächlich stand in der Beschreibung des Artikels

„Pizzateller/Tortenplatte“. Durchmesser etwa 32 cm.

Diese Idee gefiel mir sehr gut und da ich Besitzer von Pizzatellern bin, habe ich sofort einen dieser Pizzateller als Tortenplatte einem neuen Verwendungszweck zugeführt und verwende ihn nun als solche.

Somit habe ich mir das Geld für eine neue Tortenplatte gespart und verfüge nun dennoch über eine schöne, neue Tortenplatte.

Kiwi-Joghurt-Torte mit Cranberries



Leider nicht gelungen

Diese Torte gelingt nicht. Daher diese bitte in dieser Weise

nicht nachzubereiten. Ich veröffentliche auch Rezepte von Gerichten, die nicht gelingen. Da diese Torte, die ohne Backen kalt zubereitet wird, eine Eigenkreation ist, ist dies eben ein Fehlschlag.

Am Boden kann es nicht liegen. Diesen aus Vollkorn-Butterkeksen und Butter kalt zubereiteter Boden habe ich schon bei anderen Torten zubereitet und er gelingt immer.

Generell kann es auch an der Füllmasse nicht liegen. Denn eine Füllmasse aus zerkleinertem Obst und Joghurt und dann entsprechend der Menge der Obst-Joghurt-Mischung verwendeten Blätter Gelatine habe ich auch schon des öfteren zubereitet und auch diese sind immer gelungen.

Ich kann es mir nur so erklären, dass die zusätzlich verwendeten Cranberries, deren Maße ich allerdings in die Berechnung der Anzahl der Blätter Gelatine einbezogen habe, dann doch ein Zuviel an Masse ergaben, so dass die Füllmasse auch über Nacht im Kühlschrank nicht wie erwartet fest und kompakt wurde. Sie ist also noch ganz leicht flüssig.

Dies führt dann leider dazu, dass der Boden langsam durchweicht und die Torte somit nicht mehr kompakt ist. Das alles führt somit zum Schluss, die Torte sehr schnell, am besten innerhalb zweier Tage, zu verspeisen.

Denn ein positives hat die Torte dennoch. Geschmacklich ist sie sehr gut. Eine leichte Säure durch die Kiwis. Und die Cranberries, die fast ein wenig an Weintrauben erinnern, bringen Festigkeit und Crunch mit.

Jetzt muss ich mir nur noch überlegen, wie ich die Füllmasse kompakt und fest bekomme.

[amd-zlrecipe-recipe:1239]

Frische Mezzelune aglio e olio



Sehr leckere Pasta

Frische, gefüllte, italienische Pasta.

Mezzelune. Gefüllt mit Käse und Garnelen. Sie schmecken sehr köstlich.

Einfach zubereitet aglio e olio. Also mit Knoblauch und gutem Olivenöl.

Garniert mit frisch geriebenem Parmigiano Reggiano.

Schnell zubereitet. Aber immer wieder köstlich.

[amd-zlrecipe-recipe:1240]

Entrecôte mit Kräuterbutter und Pommes frites



Wundervoll zartes Steak

Mein monatlicher Beitrag zu Steak.

Wunderbare Entrecôtes. Schön fettmarmoriert. Zart. Saftig.

Ich brate die Steaks auf jeder Seite drei Minuten in heißem Rapsöl in der Pfanne. Damit gelingen sie perfekt rare.

Und würze sie ausnahmsweise einmal erst nach dem Braten.

Dazu Kräuterbutter mit etwas Chili, die sich auf der Packung

„Diablo“ nennt. Aber gar nicht so scharf schmeckt.

Als Beilage einfach Pommes frites aus der Friteuse.

[amd-zlrecipe-recipe:1242]

Pizza mit Salami, Champignons und Oliven



Mundet hervorragend

Eigentlich sollte es ein selbst zubereiteter, frischer Hefeteig für die Pizza werden.

Dann habe ich es mir jedoch einfacher gemacht und bei meinem Einkauf bei meinem Discounter einen fertigen Pizzateig gekauft. Das Produkt stellt sich als frischer, schön dicker Hefeteig heraus, der sehr gut schmeckt nach dem Backen. Also ab und zu kann man es sich eben auch einmal einfach machen.

Ich habe vor kurzem erst durch eine Kochsendung gelernt, dass man eine Pizza in der Weise zubereitet, dass man die Tomatensauce auf den Teig gibt. Dann aber sofort den geriebenen Käse draufgibt. Und auf den Käse die restlichen Zutaten wie in diesem Fall Salami, Champignons und Oliven obenauf legt.

Und nicht alle Zutaten auf die Tomatensauce legt und alles mit dem geriebenen Käse zudeckt.

Die Pizza gelingt sehr gut und schmeckt sehr gut. Ehrlicherweise schmeckt sie jedoch nicht wie eine Pizza beim italienischen Restaurant. Aber ich bin eben auch kein gebürtiger Italiener.

Und sie schmeckt auch abends noch kalt sehr gut.

Anstelle von Tomatensauce habe ich übrigens Tomatensugo verwendet, das ich am Vortag zubereitet und für frische Pasta verwendet habe. Ich hatte in das Sugo viel Petersilie gegeben, so dass man es als Tomaten-Petersilie-Sugo bezeichnen kann. Und da das Sugo ja schon gewürzt ist, würze ich die Pizza vor dem Backen nicht nochmals.

[amd-zlrecipe-recipe:1238]