Rucola-Salat mit Gemüse, Oliven und Cheddar



Würziger Salat

Einfacher Salat.

Ein frisches Gericht zu den jetzigen, noch warmen Sommertemperaturen.

Verfeinert mit Tomaten, Lauchzwiebeln und Knoblauch. Und auch eingelegten Tomaten.

Dazu noch schwarze Oliven ohne Kerne aus dem Glas.

Würze liefert der geriebene Cheddar.

Das Dressing wird aus Weißweinessig, Olivenöl, Gewürzen und

einem Päckchen Salatkräuter gebildet.

[amd-zlrecipe-recipe:1224]

Käse-Tarte



Mit drei Käsesorten

Eine Käse-Tarte. Nein, kein Käse-Kuchen. Wie man ihn in Deutschland mit Speisequark zubereitet. Oder in Amerika als American Cheesecake mit Frischkäse.

Eine Tarte mit Käse. Und zwar drei verschiedenen Käsesorten.

Einmal für Würze ein Blauschimmelkäse.

Als weiteres für Geschmack ein Camembert.

Und nochmals für Würze geriebener Cheddar.

Die Käsesorten haben ja den Vorteil, dass sie beim Backen in der Füllmasse der Tarte schnelzen. Und sich somit die Käsesorten in der Füllmasse verteilen.

Aber, die Käsesorten werden natürlich beim Abkühlen der Tarte nach dem Backen auch wieder fest und kompakt und geben somit der Tarte Festigkeit.

Diese Tarte ist mit einem Mürbeteig zubereitet und gebacken. Es bietet sich aber eigentlich eher an, einen Hefeteig für die Tarte zuzubereiten.

[amd-zlrecipe-recipe:1225]

Schokoladen-Tarte



Süß und schokoladig

Eine Schokoladen-Tarte bereitet man nach dem Grundrezept für eine Tarte zu.

Für Geschmack sorgt eine Tafel Schokolade, mit 85 % Kakaoanteil.

Für Süße sorgt etwas Zucker.

Die Tarte ist einfach und schnell zubereitet und gebacken.

Und sie schmeckt sehr lecker und fein.

[amd-zlrecipe-recipe:1223]

Gebratene Maultaschen mit Gemüse



Lecker kross gebraten

Maultaschen, nicht im Gemüsefond gegart.

Sondern in der Pfanne gebraten.

Ein industriell gefertigtes Produkt. Aber immerhin frische Maultaschen. Und Bio-Ware.

Dazu einige Gemüsesorten.

Gewürzt mit Paprika, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

Garniert mit Parmigiano Reggiano und Schnittlauch.

[amd-zlrecipe-recipe:1222]

Kuheuter-Geschnetzeltes mit Gemüse



Sehr würzig und lecker

Kuheuterschnitzel, in kurze Streifen geschnitten und in Olivenöl in der Pfanne gebraten.

Kuheuterschnitzel kauft man vorgegart beim Schlachter seines Vertrauens.

Man kann es, wie der Name schon sagt, auch gut als Schnitzel in der Pfanne zubereiten. Entweder natur oder auch paniert.

Weitere Zutaten sind einige Gemüsesorten.

Für eine gehörige Schärfe sorgen die Peperoni.

Und für eine schöne Würze sorgt geriebener Cheddar.

[amd-zlrecipe-recipe:1221]

Fusilli mit Basilikum-Pesto



Leckeres, originales Basilikum-Pesto

Original italienische Pasta und ein Rezept für ein originales Basilikum-Pesto.

Die Pasta ist echt italinienische Fusilli.

Das Pesto besteht zum größten Teil aus Basilikum, Parmiginao Reggiano und Pinienkernen.

Als kleine Abwandlung enthält es auch Mini-Paprikas. Dazu etwas weiteres Gemüse.

Und die Pasta kommt immer in die Pesto, nicht umgekehrt.

[amd-zlrecipe-recipe:1220]

Currywurst mit Pommes



Leckerer Saft vom Kiez

Ein typisches Kiez-Frühstück, von der Reeperbahn in Hamburg. Man bekommt es z.B. an einem Eck-Imbiss auf der Reeperbahn, der „Heiße Ecke“ heißt.

Bekannt ist auch das Szene-Lokal „Zur Ritze“, dessen Eingangstür zwischen zwei sich spreizenden, aufgemalten,

weiblichen Schenkeln liegt und somit ein bestimmtes weibliches Körperteil darstellt … Sie wissen, was ich meine.

Ich weiß jedoch nicht, ob man in diesem Szene-Lokal dieses typische Kiez-Frühstück bekommt. Ich war noch nicht in diesem Lokal.

Die „Heiße Ecke“ kann ich empfehlen, dort gibt es einfache, bodenständige und preiswerte Imbiss-Gerichte.

Ein originales Rezept ist dieses jedoch nicht. Ich bekam bei meinem Discounter keine feine Bratwurst. Und bin daher auf grobe Bratwürste ausgewichen.

Die Curry-Sauce ist jedoch original, sie heißt „Körrisaft“. Der Obertitel auf der Flasche über der Bezeichnung „Körrisaft“ lautet: „Aus Liebe zur Wurst“. Und der Untertitel lautet: „So isst der Kiez“.

Der Körrisaft ist jedoch merkwürdigerweise für eine Firma in Essen hergestellt, nicht in oder für eine Firma in Hamburg.

Als Beilage gibt es in der Friteuse frittierte Pommes frites. Wie beim Imbiss.

[amd-zlrecipe-recipe:1214]

Girasoli mit BBQ-Sauce

Ein Rezept mit zwei fertigen, industriell gefertigten Produkten.

Sie ermöglichen eine schnelle und schmackhafte Zubereitung eines leckeren Gerichts.

Gefüllte Pasta – Girasoli, gefüllt mit gegrilltem Gemüse – ist die Hauptzutat.

Die Sauce für die Pasta ist eine BBQ-Sauce, deren rauchiges Aroma gut zur gegrillten Füllung der Pasta passt.

[amd-zlrecipe-recipe:1218]

Baharat-Apfel-Torte



Leicht süß-scharf

Ein Rezept für eine Torte mit der Gewürzmischung Baharat. Mit einer Füllmasse aus Speisequark und frischen Äpfeln.

Die Zubereitung von Pudding mit der Gewürzmischung Baharat war gut gelungen. Der Pudding schmeckte fein, leicht nach Zimt und Koriander, aber auch ein wenig scharf nach schwarzem Pfeffer. Denn die Gewürzmischung Baharat besteht aus den Gewürzen Koriander, Paprika, Kreuzkümmel, Chili, schwarzer Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, Kardamom und Zimt.

Es bot sich somit an, diese Erfahrung mit dieser Gewürzmischung zu vertiefen. Und ich entschied mich dazu, eine Torte mit der Gewürzmischung zuzubereiten.

Da Äpfel gut zu Zimt, Nelken und Koriander passen, entschied ich mich dafür, Äpfel für die Torte zu verwenden.

Es ist meine zweite Torte ohne Backen. Der Boden besteht aus kleingestampften Vollkorn-Keksen und zerlassener Butter. Und die Füllmasse aus Quark, kleingeschnittenen Äpfeln, Zucker,

Baharat und Blattgelatine.

Die Torte wird über Nacht im Kühlschrank aufgrund der verwendeten Blattgelatine fest und kompakt und kann dann angeschnitten werden.

Stellen Sie sich darauf ein, nicht nur den Geschmack von der Süße des Zuckers und von Zimt, Nelken und Koriander im Mund zu haben. Sondern auch eine gewisse Schärfe von schwarzem Pfeffer und Chili.

[amd-zlrecipe-recipe:1217]

Puten-Geschnetzeltes mit Jackfrucht



Kross gegrillt

Zu Geschnetzeltem kleingeschnittes Putenfleisch.

Als Beilage süß-scharf marinierte Jackfrucht. Die Jackfrucht hat eine Konsistenz wie gebratenes, gerupftes Schweinefleisch, so dass die Optik des Tellers mit Putenfleisch und Jackfrucht etwas merkwürdig anmutet.

In einer großen Grill-Pfanne kurz kross gebraten.

Wenige Zutaten, schnelle Zubereitung, einfaches, leckeres Gericht.

[amd-zlrecipe-recipe:1216]

Gedämpfte Wan-Tan mit Soja-Sauce



Herrliche Teigtäschlein

Wan-Tan sind gefüllte Teigtaschen und eine Spezialiät der chinesischen Küche.

Ich hatte keine Nudelmaschine mehr vorhanden, mit der ich Teigplatten hätte herstellen können. Meine Nudelmaschine, die ich mir vor einem dreiviertel Jahr gekauft hatte, musste ich in diesem Zeitraum drei Mal an den zuständigen Vertrieb einschicken. Das erste Mal wurde ein Teil der Nudelmaschine ersetzt. Das zweite Mal wurde mir eine ganz neue Nudelmaschine zurückgeschickt. Und das dritte Mal war die Nudelmaschine dann wieder so defekt, dass der Vertrieb mir den Kaufpreis erstattete.

Aber ich hatte ja noch das Rezept für die Zubereitung des

Nudelteigs in Erinnerung. Und so habe ich auf diese Weise Teigplatten zubereitet, die ich zurecht geschnitten habe.

Der Teig hätte im Endeffekt doch deutlich dünner sein können. Die Wan-Tan waren somit zum einen sehr groß, zum anderen auch mit einem recht festen Teig hergestellt.

Außerdem hätten die Wan-Tan auch deutlich kleiner ausfallen können, damit man sie mit einem Esslöffel oder auch Essstäbchen hätte essen können.

Aber dann hätte ich die Zubereitung vermutlich doch in viele aufeinanderfolgende Durchgänge unterteilen müssen und die Zubereitung hätte noch deutlich länger gedauert.

Ich habe die Wan-Tan in einem asiatischen Dampfgar-Körbchen aus Bambus zubereitet. Ich hatte in meiner Küche wieder einmal umgeräumt und mein Küchenregal mit den asiatischen Lebensmitteln an eine andere Stelle gehängt, damit die Artikel besser zugänglich und verwendbar sind.

Und in diesem Zusammenhang habe ich auch diverse andere Küchengeräte, die an einer Wand in der Küche hingen, an anderer, besser zugänglichen Stelle aufgehängt. Dazu zählte dann auch das Bambuskörbchen.

Die Zubereitung ist denkbar einfach. Man erhitzt eine geringe Menge Wasser in einem großen Topf. Stellt ein Bambuskörbchen hinein. Stellt die Wan-Tan in das Körbchen. Deckt das Körbchen mit dem Deckel zu. Und lässt die Wan-Tan je nach Größe und Zutaten der Wan-Tan eine unterschiedliche Zeit lang im Dampf garen. Verkocht das Wasser im Topf, gießt man einfach mit etwas Wasser nach.

Die Füllung kann aus den unterschiedlichsten Zutaten zubereitet werden. In diesem Fall besteht sie aus zerhäckseltem Putenfleisch und diversen Gemüsesorten. Wichtig ist, dass alles sehr klein geschnitten wird, damit man eine schöne Füllung bilden kann.

Und natürlich soll die Füllung auch gut gewürzt werden.

Als Zugabe zu den gedämpften Wan-Tan gibt es Schälchen mit heller Soja-Sauce, die man gern zum Marinieren verwendet, oder eben wie in diesem Fall als Sauce zum Dippen.

[amd-zlrecipe-recipe:1215]

Schweine-Nackensteaks asian style mit Kräuterbutter



Asian style mit Sojasauce

Das monatliche Rezept für die Zubereitung von Steaks.

Steaks asian style.

Die Würze besteht diesmal nicht aus gewohnten Gewürze wie Salz, Pfeffer oder Paprika. Sondern nur aus dunkler Soja-Sauce ein.

Dunkle Soja-Sauce bringt genügend Würze und Salz für die Steaks mit.

Vor dem Servieren kommt noch Kräuterbutter auf die Steaks. Dies bring nochmals etwas Würze mit sich.

[amd-zlrecipe-recipe:1219]

Feine Kartoffelcreme-Suppe mit Garnelen



Sehr lecker, auch mit Garnelen

Ein weiteres Rezept aus dem Kochbuch „Einfach, günstig und lecker kochen! Nr. 2“ der Hamburger Tafel e.V.

Ich habe auch dieses Rezept aus dem Kapitel „Hamburger Küche“ entnommen, es ist somit auch eine regionale Spezialität aus Hamburg.

Achtung: Im Originalrezept wird die Suppe mit Krabben zubereitet.

Ich hoffe, man sieht mir dies nach. Ich war bei meinem Discounter und eine Packung Krabben hat genau das Doppelte gekostet wie ein Packung Garnelen.

Ich weiß, das Puhlen von Krabben ist eben Handarbeit, sehr aufwändig und daher teuer. Ich habe dies selbst einmal vor 25 Jahren im Hafen von Friedrichskoog an der Nordseeküste mit einer Packung Krabben gemacht, die ich direkt vom Krabbenkutter gekauft hatte. Das ist wirklich eine sehr aufwändige Arbeit. Und der hohe Preis daher verständlich.

Aber auch verständlich, dass ich dann doch zu den preiswerteren Garnelen gegriffen habe. Diese kommen grob zerkleinert in die Suppe.

Ich habe dann noch vier Änderungen vorgenommen.

Ich verwende keine Petersilie für die Suppe, sondern Schnittlauch. Das scheint mir doch besser zu passen.

Und natürlich passt in eine Kartoffelsuppe auch immer Majoran. Ich verstehe daher schon gar nicht, warum dieser nicht im Originalrezept enthalten ist.

Außerdem passt natürlich auch unbedingt frischer Ingwer hinein.

Und ein wenig Weißweinessig für etwas Säure zum Verfeinern der Suppe ist auch nicht von der Hand zu weisen.

[amd-zlrecipe-recipe:1213]

Kalte Birnen-Suppe



Sehr leckere Suppe

Diese Birnensuppe schmeckt an heißen Tagen sehr gut und ist wirklich sehr erfrischend.

Es ist eines der leckersten Gerichte, das ich in den letzten Jahren gegessen habe.

Der Trick, die geschälten Birnenstücke mit Zitronensaft zu übergießen, damit sie nicht an der Luft oxidieren und braun werden, ist wirklich gut. So kommt zusätzlich zum Weißwein auch noch weitere Säure in die Suppe.

Sahne und Weißwein runden die Birnensuppe ab.

Zimt sorgt für etwas Aroma.

Chili und Salz für einen Hauch von Schärfe und Würze.

Gehackte Pinienkerne geben der Suppe auch noch etwas Crunchiges.

Wer möchte, kann die gehackten Pinienkerne gerne vorher noch

in der Pfanne für mehr Aroma anrösten.

Eine kalte Suppe hat eine großen Vorteil gegenüber anderen Gerichten. Sie können sich durchaus Zeit lassen beim Zubereiten und auch Servieren. Denn die Suppe ist ja schon kalt.

Die Suppe ist wirklich sehr lecker. Damit gewinne ich jeden Food-Wettbewerb.

[amd-zlrecipe-recipe:1212]

Zitronen-Tarte



Süß und sauer

Ein Rezept für eine Tarte mit Zitronen, wenn man davon viele vorrätig hat und sie nicht anders zu verbrauchen weiß.

Ich hatte zwei Bio-Zitronen und vier normale Zitronen vorrätig.

Von ersteren habe ich Schale und Saft, von letzteren natürlich nur den Saft verwendet.

Da die Tarte aufgrund der Zitronen doch recht sauer ist, gebe ich für eine gewisse Süße noch etwas Zucker hinzu.

Und da die Füllmasse durch den Zitronensaft auch noch zusätzliche Flüssigkeit erhält, gebe ich doch lieber ein zusätzliches Ei für mehr Stabilität und Festigkeit hinzu.

[amd-zlrecipe-recipe:1211]

Baharat-Pudding



Süß und scharf

Hier ein Rezept für die Zubereitung eines Puddings mit dem Gewürz Baharat.

Dieses Gewürz wird vorwiegend im Nahen Osten verwendet.

Es ist eine Gewürzmischung und findet aufgrund der verwendeten Gewürze sowohl bei der Zubereitung von herzhaften als auch von süßen Speisen Verwendung. Bestandteile von Baharat sind Koriander, Paprika, Kreuzkümmel, Chili, schwarzer Pfeffer, Muskatnuss, Nelken, Kardamom und Zimt.

Ich habe es hier für Pudding verwendet.

Hervorherrschend beim Pudding sind die Gewürze Zimt und Kreuzkümmel und, man wird es nicht glauben, eine leicht scharfe Note von schwarzem Pfeffer.

Der Pudding schmeckt ungewohnt, aber sehr gut.

[amd-zlrecipe-recipe:1210]