Stierhoden-Ragout mit Kornmischung



Sehr, sehr lecker und würzig

Ich muss einmal alte Verkrustungen aufbrechen. Und bereite daher Stierhoden zu. Als Ragout.

Zu den kleingeschnittenen Stierhoden gebe ich Lauchzwiebeln, Knoblauch und Champignons.

Und gare das Ganze in einer Auflaufform in der Mikrowelle.

In der zugedeckten Auflaufform bildet sich von allein ein kleines, leckeres Sößchen.

Die Stierhoden gelingen weich und zart und sind wirklich sehr lecker.

Als Beilage wähle ich eine Mischung aus Quinoa, braunem

Basmati und Wildreis, die ich vorgedämpft in zwei Packungen vorrätig habe. Sie sind ebenfalls innerhalb weniger Minuten in der Mikrowelle fertig gegart. Auch die Beilage ist sehr würzig und lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:1192]

Trauben-Quark-Sahne-Torte



Gut gelungen!

Man muss ab und zu alte Verkrustungen aufbrechen. Und dabei Rammbock spielen. Damit sich neue Türen öffnen.

Als ich mit dem Backen anfing und die ersten Rezepte dazu in

meinem Foodblog veröffentlichte, fing ich mit einfachem Rührkuchen an. Diesen kann ja in mannigfacher Weise abändern. Aber auf Dauer schmeckt ein Rührkuchen doch irgendwie immer gleich. Eben nach Rührteig.

Also stieg ich um auf Tartes und auch hier öffnete sich mir eine neue Tür. Tartes sind ebenfalls sehr variierbar. Man kann sie süß oder herzhaft zubereiten. Und es gibt sogar ganz ausgefallene Variationen, die sowohl süß als auch herzhaft sind. Aber auch hierbei hatte ich bald keine neue Ideen für Variationen mehr.

Und so entdeckte ich Torten, bei denen sich mir auch wieder eine neue Tür öffnete. Und ich begann, mit neuen Produkten wie Speisestärke und Gelatine zu arbeiten, mit denen ich bisher noch nicht gearbeitet hatte. Oder bereitete meine erste Buttercreme zu. Auch dabei öffneten sich neue Türen.

Und wie es bei den ersten Schritten durch ein neu sich öffnende Tür immer so ist, kommt man am Anfang manchmal ins Straucheln und man stolpert, was bedeutet, dass nicht alles auf Anhieb gelingt. So gelangen mir die ersten Torten nicht auf Anhieb, entweder war die Buttercreme nicht gelungen oder die Füllmasse zu weich und nicht kompakt und fest, weil ich zu wenig Gelatine verwendet hatte.

Aber es ist sinnvoll und notwendig, ab und zu einmal alte Verkrustungen aufzubrechen. Ich frage mich jetzt natürlich, wohin mich mein Weg noch führt und welche neue Türen sich noch öffnen werden bei der Zubereitung von Backwerk, nach Rührkuchen, Tarte und Torte?

Hier eine neu kreiierte Torte mit einem Biskuitboden, darüber einer Schicht Buttercreme, damit dieses Mal das Durchweichen des Biskuitbodens durch das darüberliegende Obst verhindert wird. Und dann eine Füllmasse aus Quark und Sahne, in die ich dieses Mal etwas mehr Blattgelatine hineingebe, als eigentlich notwendig. Damit bin ich auf der sicheren Seite und die Torte

wird garantiert im Kühlschrank über Nacht sehr kompakt und fest.

Man kann mit einem Backlöffel oder einem anderen Spachtelgerät gut eine Füllmasse auf einer Torte verstreichen. Bei einer Buttercreme oder einer Obstmasse geht dies schon schwieriger. Ich bediene mich dabei immer gerne eines Stampfgeräts. Damit kann ich eine Buttercreme oder eine Obstmasse schön ebenmäßig auf der Torte leicht fest drücken. Da ich ja das Produkt nicht zerstampfen will, gehe ich dabei sehr vorsichtig vor. Aber es funktioniert sehr gut.

Also, mit einer Füllmasse aus Quark und Sahne und dann Gelatine habe ich immer sehr viel Erfolg. So auch dieses Mal. Diese Füllmasse ist auf dieser Torte sehr gut fest geworden.

Der Biskuitboden ist beim Backen sehr schön aufgegangen.

Und die Buttercreme erfüllt dieses Mal voll ihre Funktion. Sie soll den Biskuitboden vor dem Durchweichen durch die darüber liegende Obstschicht schützen.

Alles in allem ist diese Torte wirklich sehr gut gelungen. Sie ist sehr schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:1191]

Casarecce mit Avocado-Pesto

Ein leckeres Rezept für Pasta mit Pesto.

Als Pasta wähle ich Casarecce, das sind kleine, schmale Nudeln aus Vollkornmehl.

Und für das Pesto als Hauptzutat Avocados. Diese verfeinere ich mit Lauchzwiebeln und Koblauch. Würze mit einer asiatischen Toban-Djan, die auch eine leichte Schärfe an das Pesto bringt. Und natürlich frisch geriebenem Parmigiano Reggiano. Natürlich kommt auch ein guter Schluck Öl an das Pesto, dieses Mal kein Olivenöl, sondern Rapsöl, da ich eine Flasche nativ kaltgepresstes Rapsöl gekauft habe. Das Öl ist ebenfalls sehr lecker und gibt dem Pesto etwas Sämigkeit.

[amd-zlrecipe-recipe:1186]

Geschmorte Beinscheibe mit Mais in Weißwein-Sauce



Unbedingt den Markknochen aussaugen

Lange geschmorte Beinscheiben. Ein Leckerbissen. Das Fleisch ist nach dem Schmoren so zart, dass man nur eine Gabel zum Essen braucht. Auf das Messer kann man getrost verzichten.

Zu den Beinscheiben bereite ich eine Weißwein-Sauce zu, in der ich die Beinscheiben schmore.

Für Geschmack sorgen Paprika, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer, mit dem ich die Beinscheiben vor dem Schmoren würze. Und zusätzlich noch Sternanis und Lorbeerblätter.

Als Beilage habe ich Mais aus der Dose gewählt. Er schmeckt leicht süßlich und ist ein schöner Kontrapunkt zu den würzigen Beinscheiben.

Ich gare den Mais der Einfachheit halber in der Weißwein-Sauce mit. Und gebe zur Sauce auch noch den Rest des Einweichwassers des Mais hinzu, das ja etwas Stärke enthält und somit die Sauce auch noch abbinden kann.

[amd-zlrecipe-recipe:1187]

Heidelbeer-Ananas-Joghurt-Torte

Ich bereite eine sehr leckere Torte mit einem dunklen Biskuitboden und einer Füllung aus Früchten und Joghurt zu.

Ein Leser meines Foodblogs hat mir vor kurzem bei einem Rezept für einen Kuchen einen Kommentar geschrieben, dass man einen

Mürbeteig auch mit Kakao und Zimt verfeinern kann.

Das habe ich nun bei der Zubereitung des Biskuitbodens berücksichtig und in den Biskuitteig Kakao und Zimt gegeben.

Er wird somit dunkler als bei einem normalen Teig und bekommt Geschmack durch den Zimt.

Ich verwende diese Mal auch kein Backpapier, um den Biskuitboden zu backen. Denn Backpapier schneidet sich manchmal in den Boden ein und hinterlässt dann einige Kuhlen oder Einschnitte. Ich wollte den Boden aber dieses Mal wirklich schön rund haben. Also habe ich die Spring-Backform eingefettet und Semmelbrösel hineingegeben, damit sich der Boden nach dem Backen gut von der Backform lösen lässt. Und auf diese Weise den Boden gebacken. Und er gelingt wirklich schön rund.

Als Früchte verwende ich Heidelbeeren und Ananas.

Ich schneide die Ananas in kleine Stücke und häcksle sie zusammen mit den Heidelbeeren nur einige Sekunden in der Küchenmaschine.

Ich möchte sie zwar zerkleinert, aber nicht als Mus habe und auch nicht zu viel Flüssigkeit.

Desweiteren verwende ich für die Füllung noch 1 kg griechischen Joghurt.

Ich binde die Füllung natürlich mit Blattgelatine ab und lasse die Torte über Nacht im Kühlschrank erhärten und fest werden.

Vor dem Einfüllen der Füllung nehme ich den Biskuitboden aus der Backform und lege kreuzweise zwei Bahnen Klarsichfolie in die Backform. Dann kommt der Biskuitboden wieder hinein. Und dann die Füllung obenauf. Auf diese Weise erreiche ich es, dass ich auch eine wirklich schöne, runde Torte mit dem Boden und der Füllung erhalte.

Am darauffolgenden Tag wird sie nur mit etwas Kakao, das ich durch ein Küchensieb auf der Torte verteile, noch garniert und dann angeschnitten und serviert.

Also, die Torte gelingt nach diesem Rezept nicht komplett.

Das Positive einmal zuerst. Der dunkle Biskuitboden mit Kakao und Zimt schmeckt wirklich sehr gut. Das werde ich bei weiteren Rezepten verwenden, und auch bei einem Mürbeteig für eine Tarte ausprobieren. Und insgesamt schmeckt die Torte wirklich sehr gut und ist lecker.

Das Negative ist, dass die Füllung nicht ganz kompakt und fest ist. Man sagt ja, dass man für 100 ml Flüssigkeit ein Blatt Gelatine verwenden soll. Und bei 1 kg Joghurt und dann noch zusätzlich 500 g Obst, das teilweise noch püriert ist, sind 12 Blatt Gelatine einfach zu wenig. Man sollte sich lieber nach dem Grundsatz richten, lieber 1–2 Blatt Gelatine mehr als notwendig. Denn besser ist ja, wenn eine Füllmasse eher etwas fester ist, als dass sie etwas flüssiger ist. Und zudem hält sich diese Torte nicht lange, denn schon nach dem Erkalten und Verfestigen über Nacht ist der Biskuitboden leicht durchgeweicht. Ohne eine dünne Fettschicht zwischen Füllmasse und Biskuitboden wie ein leckere Buttercreme weicht der Boden also zu schnell durch. Also, schnelle Abhilfe ist gefragt, die Torte also nach längstens 1–2 Tagen verzehren.

[amd-zlrecipe-recipe:1188]

Franzbrötchen



Mein erster Versuch

Ein Franzbrötchen ist eine regionale, Hamburger Spezialität. Es ist ein aus Plunderteig bestehendes süßes Feingebäck. Und wird mit Zucker und Zimt gefüllt. Es wird häufig zum nachmittäglichen Kaffee oder auch zum Frühstück gereicht. Die Verbreitung des Franzbrötchens beschränkte sich auf die Großregion Hamburg. Seit Anfang des 21. Jahrhunderts sind jedoch Franzbrötchen in verschiedenen Varianten auch in anderen Städten Deutschlands bekannt.

Franzbrötchen gibt es in Variationen auch mit Rosinen, Streuseln, Schokoladenstückchen, Marzipan, Mohn oder Kürbiskernen.

Der Name stammt möglicherweise aus der Hamburger Franzosenzeit (1806–1814). Es gab damals einer Überlieferung zufolge ein längliches Franzbrot, das dem Baguette ähnlich war. Ein

Hamburger Bäcker soll demnach ein solches Franzbrot in einer Pfanne mit Öl gebraten haben. Das heutige Franzbrötchen soll daraus entstanden sein.

Anyway, egal, woher das Franzbrötchen auch stammt, es ist ein leckeres Feingebäck mit Zucker und Zimt, schmeckt zum Frühstück, zum nachmittäglichen Kaffee oder auch einfach zwischendurch aus der Hand als kleine Süßigkeit gegessen hervorragend.

Dies ist das erste Rezept, das ich aus dem Kochbuch „Einfach, günstig und lecker kochen! Nr. 2“ der Hamburger Tafel e.V. in Zusammenarbeit mit dem Großmarkt Hamburg entnommen habe. Und hier nachbacke. Es stammt aus dem Kapitel „Hummel, Hummel! – Hamburger Küche“, das fünf Rezepte zu regionalen Hamburger Spezialitäten enthält.

[amd-zlrecipe-recipe:1197]

Gurke-Zucchini-Avocado-Salat mit Zatziki



Mit sämigem Dressing

Ein Rezept für einen kalten, frischen Salat bei diesen sehr sommerlichen, heißen Temperaturen.

Als Hauptzutaten für den Salat wähle ich Salatgurke, Zucchini und Avocado.

Ich bilde das Dressing mit einem industriell hergestellten Zatziki.

Zum Verfeinern und etwas mehr Säure gebe ich noch etwas Weißweinessig hinzu.

Wenn Sie möchten, können Sie die Avocado auch in das Zatziki geben und mit ihm verrühren.

Geben Sie den Salat nach dem Zubereiten und Anmachen mit dem Dressing noch für eine Stunde in den Kühlschrank. Er kann dann etwas durchziehen und schmeckt auch gut gekühlt dann besser.

[amd-zlrecipe-recipe:1190]

Jubiläum

Ich feiere heute ein Jubiläum. Und zwar in zweifacher Hinsicht.

Zum einen habe ich heute den 2.500sten Blogbeitrag veröffentlicht. Es sind zwar nicht alles Rezepte, die ich veröffentlicht habe. Es sind auch einige Blog-Events und Beiträge zu neuen Arbeitsgeräten dabei. Aber so in etwa sind es dann doch 2.500 Rezepte.

Und da ich fast jeden Blogbeitrag mit zwei Foodfotos veröffentliche, habe ich mit diesem Blogbeitrag auch mittlerweile 5.000 Foodfotos veröffentlicht. Fast, genau sind es 4.940 Fotos. Da ich tatsächlich nicht alle Beiträge mit zwei Fotos veröffentlicht habe. In der Anfangszeit war es zuerst nur jeweils ein Foto. Aber sind wir nicht so genau und feiern wir hier auch das 5.000ste Foodfoto.

Ja, das kostet Speicherplatz auf den Servern meines Providers. Vermutlich werde ich in naher Zukunft das Paket bei meinem Provider auf ein höheres Paket upgraden müssen, damit ich genug Speicherplatz für weitere Blogbeiträge und Foodfotos zur Verfügung habe.

Ich habe ja im Mai diesen Jahres den 7. Geburtstag meines Foodblogs gefeiert. Summa summarum ist dies somit in diesen Jahren fast jeden Tag ein neues, veröffentlichtes Rezept. Eben 2.500 Blogbeiträge geteilt durch 7 Jahre sind etwa 350 Beiträge pro Jahr, also sagen wir, fast jeden Tag ein Rezept.

Ich bin stolz auf das Erreichte. Und freue mich auf die

weiteren Jahre mit weiteren interessanten Rezepten und schönen Foodfotos. Und natürlich auf meine bisherigen Besucher und Leser und auf viele weitere neue Leser. Freuen Sie sich mit mir!

Obstsalat



Viele verschiedene Obstsorten

Bei diesen sommerlichen, heißen Temperaturen schmeckt nicht nur ein herzhafter, frischer Salat.

Und auch nicht nur eine leckere, frische Obst-Torte.

Sondern auch ein frischer Obstsalat.

Ich habe diverse Obstsorten gerade vorrätig, mit denen ich in

den nächsten Tagen Torten zubereiten werde.

Aber es ist noch genügend vorhanden, um auch einen leckeren Obstsalat zuzubereiten.

Das ist frisch, fruchtig, lecker und sehr gesund. Und er macht natürlich nicht dick.

Einige reife Bananen würden sich für diesen Obstsalat noch anbieten und gut hineinpassen.

Ich gebe etwas Zucker über den Obstsalat, damit dieser ein wenig durchziehen und Flüssigkeit bilden kann.

Und normalerweise trinke ich keinen Alkohol, aber dieser Obstsalat hat geradezu danach gerufen, etwas Rum darüber zu geben und mit diesem und dem Zucker durchziehen zu lassen. Außerdem ist nach 1–2 Stunden im Kühlschrank zum Durchziehen des Salates der Alkohol sowieso weitestgehend verdunstet.

Und, dieser Obstsalat hat tasächlich Sucht-Potential.

[amd-zlrecipe-recipe:1189]

Hackbraten mit frischer Pappardelle und Tomaten-Sugo



Leckere, frische Pasta

Es ist das erste Mal, dass ich ein Rezept veröffentliche, das bei den drei Hauptkomponenten komplett auf drei Grundrezepte in meinem Foodblog zurückgreift.

Ich schicke Sie hiermit bei der Zubereitung des Gerichts durch drei weitere Webseiten und Rezepte.

Aber, wenn Sie die drei Hauptkomponenten zubereitet haben, sind Sie auf der sicheren Seite, denn es ist alles frisch zubereitet.

Die einzige Variation, die ich vorgenommen habe und die Sie vielleicht auch machen möchten: Ich habe in das Tomaten-Sugo noch etwas Bih-Jolokia-Pulver, also scharfes Chili-Pulver, gegeben, um dem Sugo doch einen schönen, scharfen Touch zu geben.

[amd-zlrecipe-recipe:1184]

Zwiebel-Speck-Tarte



Mit schön aufgegangenem Hefeteig

Ich hatte zwei große, jeweils zwei Kilogramm schwere Säcke mit Zwiebeln vorrätig.

Wobei man ja schon viel zubereiten muss, um zumindest einen einzelnen Sack aufzubrauchen.

Also überlegte ich mir, welches Gericht ich zubereiten könne, bei dem man viele Zwiebeln verbraucht.

Und ich kam natürlich sofort auf einen Zwiebelkuchen. Oder besser gesagt, eine Zwiebel-Tarte.

Ich habe für die Tarte etwa 400 g Zwiebeln verwendet, in geputzem und in Streifen geschnittenem Zustand gewogen. Das

sind etwa 10 mittelgroße Zwiebeln. Damit war zumindest einmal die Hälfte eines der Säcke verbraucht.

Und für etwas Würze und Geschmack, denn Zwiebeln alleine in einer Tarte schmecken doch nicht so ganz überzeugend, habe ich noch kleingeschnittene Speckstreifen hineingegeben.

Dazu klassisch ein Eierstich aus Eiern und Schlagsahne für die Füllmasse. Damit die Tarte auch schön fest und kompakt wird.

Und sie ist sehr gut gelungen und schmackhaft.

[amd-zlrecipe-recipe:1183]

Hackbraten nach Großmutters Art mit Kartoffelstampf



Würziger Hackbraten

Ein einfaches Rezept.

Ich bereite den Hackbraten nach dem Grundrezept zu, dieses Mal allerdings in der Mikrowelle. Er ist durchgegart, was bei gemischtem Hackfleisch wichtig ist. Aber nicht zu trocken und noch leicht saftig.

Vielleicht müssen Sie je nach Größe bzw. Dicke des Hackbratens in der Auflaufform die Gardauer in der Mikrowelle kurzfristig anpassen.

Dazu als Beilage ein einfaches Kartoffelstampf.

Ich verfeinere das Stampf mit einer großen Portion Butter, das macht das Stampf geschmeidig. Und dazu natürlich auch einige wichtige Gewürze.

Ich stampfe die Kartoffeln zwar mit dem Stampfgerät, aber dieses Mal ließen sich die Kartoffeln so leicht zerstampfen, dass es eher ein Kartoffelpüree geworden ist.

[amd-zlrecipe-recipe:1185]

Wurst-Salat

Passend zu den derzeitigen sommerlichen Temperaturen von über 30 Grad Celsius gibt es noch einmal einen leckeren, leichten, schlank machenden Salat.

Dazu verwende ich Gemüse wie Zwiebel, Knoblauch, Lauchzwiebel, Paprika, Zucchini und Aubergine.

Dann Romana-Salatherzen.

Und zu guter Letzt noch für mehr Gehalt und etwas Würze Fleischwurst.

Abgerundet wird der Salat durch einige schwarze Oliven.

[amd-zlrecipe-recipe:1181]

Putensteaks mit Kartoffelchips

Heute habe ich nicht in der Mikrowelle zubereitet, da ich langsam wieder dazu übergehe, klassisch auf dem Herd zu kochen.

Aber so ganz klassisch wurde diese Zubereitung auch nicht, ich habe einfach nur die Friteuse „angeworfen“.

Denn es gibt dünne Putensteaks. Und Kartoffelchips.

Das kann man beides in der Friteuse frittieren. Und erhält kross frittierte Steaks. Und ebenfalls kross frittierte und sehr knusprige Kartoffelchips.

Und das Gericht ist in wenigen Minuten vorbereitet. Und in drei Minuten frittiert.

[amd-zlrecipe-recipe:1180]

Hähnchenbrustfilet-Röllchen mit Jasminreis

Dieses Rezept ist vermutlich eines der letzten, das für die Mikrowelle geeignet ist. Ich gehe jetzt langsam wieder dazu über, klassisch auf dem Herd zu kochen.

Aber das Gericht überzeugt. Es schmeckt hervorragend. Ich werde dieses Gericht sicherlich nochmals in der Mikrowelle zubereiten.

Ich würze das Gemüse nicht. Dafür würze ich die Scheiben der Hähnchenbrustfilets sehr kräftig.

Und nach dem Garen ist das Hähnchenbrustfilet durchgegart, wie es bei Geflügel sein soll. Aber noch nicht zu trocken. Und das Gemüse als Füllung ist schön weich gegart.

Wie gesagt, das Gericht schmeckt köstlich.

[amd-zlrecipe-recipe:1179]

Süße Pizza

Hier habe ich eine Pizza zubereitet, klassisch mit einem frischen, leckeren Hefeteig. Aber nicht mit klassischen Zutaten. Sondern mit süßen Zutaten.

Zuunterst ein Glas Birnen-Marmelade.

Darauf ein Erdbeermus. Aus frischen Erdbeeren, die ich in der Küchenmaschine zu Mus püriere. Eine Ähnlichkeit des Mus zu einer Tomatenschicht auf einer klassischen Pizza ist natürlich gewünscht. Leider sieht man das Erbeermus unter der Schokoladenschicht nicht mehr sehr deutlich.

Darauf Pflaumenviertel. Man könnte sie auch mit Champignonsvierteln vergleichen.

Darauf Bitterschokolade mit 85 % Kakaoanteil, die ich ebenfalls in der Küchenmaschine zerkleinere.

Als krönender Abschluss eine halbe Packung Pinienkerne, die ich mit dem Messer auf einem Arbeitsbrett kleinhacke.

Die fertig gebackene Pizza kommt natürlich über Nacht in den Kühlschrank. Denn ich möchte die Schokolade kalt und erstarrt haben. Und auch alle anderen Zutaten nicht warm essen, sondern die süße Pizza insgesamt eben kalt. Als Variante zu einem Kuchen oder einer Torte.

Die Pizza schmeckt hervorragend. Hervorherrschend ist der Obstgeschmack der Erdbeeren und Pflaumen. Die Bitterschokolade

schmeckt gut und ist nicht zu dominant.

[amd-zlrecipe-recipe:1176]