

Mini-Pak-Choi-Feldsalat mit Joghurt-Dressing

Ein einfacher, frischer Sommersalat mit Mini-Pak-Choi und Feldsalat.

Ich bilde das Dressing dieses Mal mit Joghurt und etwas Essig.

[amd-zlrecipe-recipe:1119]

Gebratener Schweinebauch mit Kräuterbutter und Champignons-Gemüse

Einfach einige Scheiben Schweinebauch lecker würzen und in der Pfanne braten.

Dazu ein kleines Gemüse aus frischen Champignons, das ich mit frischem Schnittlauch verfeinere.

Leider habe ich vor dem Fotografieren des Gerichts vergessen, einige Scheiben Kräuterbutter auf die Schweinebauch-Scheiben zu geben.

[amd-zlrecipe-recipe:1118]

Nackenbraten in dunkler Sauce mit Garofalo

Hier ein Rezept für einen leckeren Nackenbraten, den ich in Rotwein 3 1/2 Stunden schmore.

Der Braten gelingt erwartungsgemäß sehr gut, und man braucht kein Messer, um das Fleisch zu zerteilen.

Leider hat die lange Schmorzeit und das weichgeschmorte Fleisch auch einen Nachteil: Man kann den Braten nicht mehr richtig in Scheiben schneiden und schön anrichten, da er einfach zu sehr zerfällt.

Dazu eine leckere Pastasorte als Beilage.

Und die Sauce mit Tomatenmark, Rotwein und Gewürzen gelingt natürlich hervorragend.

[amd-zlrecipe-recipe:1117]

Sommersalat

Ein frischer Sommersalat.

Mit Gemüse, das im Sommer Saison hat und das man gerade vorrätig hat.

Angemacht mit einem guten Olivenöl, Weißwein-Essig, Salz,

Pfeffer und einer Prise Zucker.

[amd-zlrecipe-recipe:1114]

Saure-Sahne-Mandarinen-Kuchen

Ein Rezept für einen leckeren, fruchtig-frischen Kuchen mit saurer Sahne und Mandarinen.

Ich bilde den Boden aus dunklen Cornflakes, die ich leicht fein stampfe. Dann gebe ich flüssige Butter darüber und vermische alles.

Die Mischung kommt in eine mit Backpapier ausgelegte Spring-Backform, wird mit dem Stampfgerät festgestampft und im Kühlschrank einige Stunden erkalten gelassen.

Die Füllung bilde ich aus Eierstich, also Eiern und Schlagsahne, und zusätzlich saurer Sahne. Als Bindung und für Festigkeit sorgen einige Blätter Gelatine, die ich in der leicht erwärmten Sahne auflöse.

Ich verfeinere die Füllung noch mit Mandarinen aus der Dose.

[amd-zlrecipe-recipe:1113]

FrISChe Tagliatelle mit geräucherter Forelle und Olivenöl

Normalerweise isst man ja geräucherte Forelle zu einem Stück Brot mit Butter.

Ich habe das Ganze einmal etwas variiert und abgeändert und die grob zerkleinerten Forellenfilets zu frischer Tagliatelle gereicht.

Das Raucharoma der Forellenfilets bringt genügend Geschmack mit, so dass man das Gericht nicht noch zusätzlich würzen muss.

Zum Verfeinern gebe ich noch etwas gutes Olivenöl über das Gericht.

Das Gericht schmeckt außergewöhnlich gut.

[amd-zlrecipe-recipe:1112]

Deutsches Osso Bucco mit frischer Tagliatelle

Meine neue Nudelmaschine funktioniert jetzt auch beim wiederholten Mal der Pasta-Zubereitung.

Auch nach dem ersten Spüldurchgang durch die Spülmaschine.

Der Zusammenbau der Maschine nach dem Spülen ist zwar etwas schwierig, aber ich habe ihn jetzt verstanden, die Maschine funktioniert nun auch wieder nach dem Spülen und ich kann wieder schöne, leckere Pasta zubereiten.

Dieses Mal gibt es frische Tagliatelle.

Als Hauptprodukt bereite ich jedoch eine Art deutsches Osso Bucco zu.

Und zwar nicht mit Rinderbeinscheibe wie in der klassischen, italienischen Weise.

Sondern ich verwende deutsches Suppenfleisch.

Aber ich bereite das Suppenfleisch klassisch wie ein Osso Bucco zu, mit Zwiebeln, Knoblauch und etwas Suppengemüse. Dann Tomatenmark. Und die Sauce bilde ich natürlich mit trockenem Rotwein.

Für mehr Geschmack gebe ich noch einige Lorbeerblätter in die Sauce.

Ich schmore das Suppenfleisch ganze 3 1/2 Stunden.

Wie zu erwarten war, braucht man für das Fleisch kein Messer, man kann es mit der Gabel zerteilen.

Und die Sauce gelingt wirklich außerordentlich gut.

Von den herrlichen, frischen Pasta mal ganz abgesehen.

Ein passendes Rezept für mein Foodblog: Nudeln, Fleisch und Sauce. □

[amd-zlrecipe-recipe:1111]

Kopfsalat mit geräucherter Forelle und grünen Oliven

Ein frischer Salat, der bei den jetzigen, schon sommerlichen Temperaturen gut schmeckt und guttut.

Als Hauptbestandteil wähle ich einen großen Kopfsalat.

Dazu kommen für etwas Räuchergeschmack geräucherte Forellenfilets.

Und zusätzlich für Würze und Aroma eingelegte, grüne Oliven aus dem Glas.

Das Dressing bereite ich klassisch mit Weißwein-Essig und Olivenöl zu. Gewürzt wird mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker.

[amd-zlrecipe-recipe:1109]

FrISChe Oregano-Pappardelle mit Olivenöl und Parmigiano Reggiano

Ich hatte ja meine Pastamaschine schon zwei Male an den Kundendienst eingeschickt, weil sie defekt war.

Beim ersten Mal wurde ein Teil ausgetauscht. Sie funktionierte zwei Mal zum Zubereiten von Pasta. Dann gab sie wieder den Geist auf.

Beim zweiten Mal wurde die Maschine komplett getauscht und ich erhielt einen neuen Artikel.

Da habe ich mich doch gleich einmal daran gemacht, wieder frische Pasta zuzubereiten.

Und beim ersten Mal klappte dies auch anstandslos.

Jetzt hoffe ich nur, dass die Maschine weiterhin ihren Dienst tut und ich des öfteren frische Pasta zubereiten kann.

Ich habe frische Pappardelle nach dem Grundrezept zubereitet.

Verfeinert habe ich die Pappardelle mit fein püriertem, frischem Oregano. Ich habe somit grüne Pasta zubereitet.

Sie ist sehr gut gelungen und sehr lecker. Mit dem guten Olivenöl und dem Parmigiano Reggiano gewürzt schmeckt sie außerordentlich gut.

[amd-zlrecipe-recipe:1110]

Bananen-Tarte

Ich hatte sechs Bananen übrig und habe kurzerhand einfach eine Tarte damit gebacken.

Einfach Bananen schälen, kleinschneiden, in die Füllmasse geben und Tarte nach dem Grundrezept zubereiten und backen.

[amd-zlrecipe-recipe:1108]

Schweine-Nackensteak mit Kartoffel-Oliven-Champignon- Stampf

Ich habe erneut sehr große Schweine-Nackensteak gegrillt.

Und wie beim ersten Mal ist es mir auch dieses Mal wieder gelungen, verschiedenen Gargrade in den Steaks zu erhalten.

Da, wo die Steaks recht dünn sind, werden sie medium gegart.

Und direkt am Knochen, wo sie am dicksten sind, gelingen sie rare.

Aber sie schmecken hervorvorrangend.

Dazu gibt es als Beilage ein feines Stampf aus Kartoffeln, schwarzen Oliven und Champignons.

[amd-zlrecipe-recipe:1107]

Puten-Gemüse-Reis-Pfanne

Einfaches Rezept. Schnell zubereitet.

Einfach kleingeschnittenes Putenfleisch, Gemüse und gegarten Reis in einer Pfanne anbraten.

Mit Sahne ablöschen. Und etwas Weißwein zum Verlängern der Sauce hinzugeben.

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

[amd-zlrecipe-recipe:1106]

Datteln-Torte

Ich muss mich bei meiner Leser-Gemeinde entschuldigen.

Fünf Tage keine Rezepte.

Ich muss diese alle nachreichen.

Aber ich hatte am Donnerstag eine Gerichtsverhandlung vor dem Sozialgericht, auf die ich mich vorbereiten musste.

Ich habe die Klage gewonnen. Das Sozialgericht hat einen Bescheid einer Behörde, der nicht rechtmäßig war, wieder aufgehoben.

Eine gewonnene Klage verschafft Selbstvertrauen.

Ich kann nun bei jeder neuen Anfeindung sagen, „ich habe einen guten Rechtsanwalt!“. ☐

Hier nun ein leckeres Rezept für eine Dattel-Torte.

[amd-zlrecipe-recipe:1105]

Putenfleisch und Champignons in rotem Thai-Curry mit Basmatireis

Hier lasse ich mich einmal wieder nicht vom Imbiss in meinem Stadtteil bewirten, sondern bewirte mich wieder selbst.

Und bereite mit Putenfleisch und Champignons ein leckeres, würziges Thai-Curry zu.

Für die Sauce verwende ich original asiatisches, rotes Thai-Curry.

Normalerweise gibt man in Thai-Curry eigentlich Kokosmilch zum Verlängern und Binden der Sauce.

Ich habe stattdessen einfach Sahne verwendet.

Als Beilage wähle ich Basmatireis.

[amd-zlrecipe-recipe:1104]

Hähnchenlebern mit Champignons in Toban-Djan- Sauce mit Basmatireis

Ein Innereien-Rezept. Das ich ab und zu gerne zubereite.

Ich verwende Hähnchenlebern.

Und dazu noch weiße Champignons.

Ich bilde die Sauce aus einer Toban-Djan-Sauce. Das ist eine asiatische, scharfe Chili-Bohnen-Sauce.

Und verlängere sie mit etwas Wasser.

Dazu gibt es als Beilage Basmatireis.

[amd-zlrecipe-recipe:1102]

Rum-Kuchen

Jetzt bereite ich seit längerer Zeit nach vielen Tartes und Torten auch einmal wieder einen normalen Rührkuchen zu. Aus Rührteig.

Dabei backe ich den Rührkuchen nach dem Grundrezept.

Ich gebe in den Rührkuchen kein Rum-Aroma hinzu, wie man es

vielleicht gewöhnlich kennt.

Sondern ich gebe zum Verfeinern und für mehr Aroma etwas echten Rum hinzu, und zwar guten Übersee-Rum, mit 40 % Alkohol.

Da der Rührteig dadurch aber etwas flüssig wird, gebe ich zusätzlich noch Speisestärke in den Rührteig.

Gelatine hat im Rührteig nichts zu suchen, da dieser ja zu einem großen Teil aus Mehl besteht.

Aber Speisestärke für Festigkeit kann man hier durchaus verwenden.

[amd-zlrecipe-recipe:1101]