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 Parmiagiano 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 hervorvorragend.

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]

Essen in Zeiten der Corona-Pandemie



Asiatisch vegetarisch

Seit der Corona-Pandemie gehe ich gern zu lokalen Geschäften,

um dort regional einzukaufen.

So zu dem Kiosk in meiner Straße, um abends einen kalten Orangensaft zu trinken.

Zum Biergarten der Wirtschaft, die auf dem Weg meines Spaziergangs liegt, um mich bewirten zu lassen und ein kaltes, alkoholfreies Weizenbier zu zischen.

Und zu dem asiatischen Imbiss und Lieferservice in meinem Stadteil, um mich ebenfalls schön bewirten zu lassen.

Ich werde ab sofort auch mit meinen Medikamenten-Rezepten zu der Apotheke in meinem Stadteil gehen und nicht mehr zu der Apotheke im benachbarten Stadtteil, in dem mein behandelnder Arzt seine Praxis hat. Denn die Apotheker in der Apotheke in meinem Stadteil sind auch immer für mich da.

So war ich gestern bei diesem Imbiss und habe den Mitarbeiter gefragt, ob er mir ein Gericht anbieten kann, das nicht auf seiner Speisekarte steht.

Und ein zwar ein vegetarisches Gericht. Mit den fünf Zutaten Chinakohl, chinesische Pilze und Knoblauch. Und gewürzt mit Soja-Sauce und Chili.

Er hat es mir anstandslos zubereitet. Dazu gab es eine Peking-Suppe.

So lasse ich mich gern in Wirtshäusern bewirten. Gut, ich habe das Gericht mit nach Hause genommen. Aber ich wurde ja dennoch bewirtet.

So bin ich für die lokalen Geschäfte und Wirtshäuser in meiner Umgebung da und kaufe bei ihnen ein. Und die Geschäfte und Wirtshäuser sind für mich da, bieten mir ihre Produkte, Services und Dienstleistungen an und können Umsatz machen.

So gibt es heute einmal kein Rezept für ein Gericht, sondern nur diese Schilderung des Einkaufens und Essens in Zeiten der

Corona-Pandemie.

Und natürlich zwei Fotos von der Suppe und dem Gericht. Es war lecker.



Peking-Suppe

Hähnchenherzen mit Soja-Sauce und Rote-Linsen-Pasta

Ein Innereien-Rezept.

Aber doch sehr wohlschmeckend. Denn gebratene Hähnchenherzen schmecken eigentlich immer gut.

Ich bilde die Sauce einfach aus etwas dunkler Soja-Sauce. Wer

möchte, kann die Sauce gern auch mit etwas Wasser verlängern.

Ich habe die Pasta als Beilage zuerst einmal ausprobiert. Aber sie hat mit den roten Linsen ein merkwürdiges Mundgefühl, sie schmeckt mir nicht so besonders.

[amd-zlrecipe-recipe:1100]

Kartoffeleintopf mit Speck und Wiener Würstchen

Einfacher Eintopf.

Aus Kartoffeln und weiterem Gemüse zubereitet.

Mit etwas Bauchspeck.

Und Senf und Weißwein-Essig.

Ich verlängere den Eintopf noch mit etwas Gemüsefond.

Und ich püriere nur einen Teil der Kartoffeln fein, und den anderen Teil der Kartoffeln stampfe ich mit dem Stampfgerät grob, damit noch einige Stückchen im Eintopf sind.

Dazu Wiener Würstchen.

[amd-zlrecipe-recipe:1099]

Penne Rigate mit mediterraner Gemüse-Sauce

Ein einfaches Rezept. Mit Penne Rigate.

Mit mediterraner Gemüse-Sauce.

[amd-zlrecipe-recipe:1098]

Gegrilltes Schweine-Nackensteak mit rauchiger BBQ-Sauce

Ich habe ein großes Stück eines geschlachteten Schweines gekauft.

Und zwar 2,5 kg Schweine-Nacken am Stück mit Knochen.

Diesen habe ich mit dem Hackbeil zerlegt.

In einige Steaks.

Und einen größeren Teil für Gulasch.

Und auch ein großes Stück für einen Braten.

Für dieses Rezept habe ich zwei große, jeweils 400 g schwere Steaks mit Knochen verwendet.

Da diese beiden Stücke am Knochen jeweils sehr dick und am jeweils anderen Ende sehr dünn waren, habe ich das erste Mal unterschiedliche Gargrade in einem Stück Fleisch.

Am Knochen ist das Fleisch englisch, also rare. Am dünnen Ende jedoch well done, aber noch zart und saftig.

Dazu gibt es eine einfache, rauchige Barbecue-Sauce in Schälchen zum Dippen.

[amd-zlrecipe-recipe:1097]

Dattel-Mango-Torte mit Bananen-Glasur und Mais-Krokant

Eine feine Torte. Man könnte sie eigentlich schlichtweg auch als Dattelkuchen bezeichnen. Denn bei einer Menge von 1 kg Datteln sind die Datteln eben das Hauptprodukt und schmecken am meisten heraus.

Außerdem benötigt man tatsächlich etwa eine Stunde Vorbereitung für die Torte, denn 1 kg Datteln – das sind immerhin 40–50 Früchte – zu entkernen und kleinzuschneiden benötigen schon etwas an Zeit.

Allerdings hat man auch ab und zu einen leichten Geschmack der fruchtigen Mango.

Und auch die Bananen in der Glasur schmeckt man ab und zu heraus.

Und last but not least gibt der Mais-Krokant der Torte noch einen crunchigen, wohlschmeckenden Abschluss.

Für die Glasur verwendet man am besten sehr reife Bananen.

Und für den Krokant habe ich zwar ein Convenience-Produkt verwendet. Man kann den Krokant aber auch frisch zubereiten, wenn man einen Maiskolben zur Verfügung hat. Einfach eine Portion Maiskörner in der Küchenmaschine feinhäckseln. Und dann kross und knusprig in Butter in der Pfanne anbraten und leicht salzen.

[amd-zlrecipe-recipe:1096]

Penne Rigate mit Sauce Arrabbiata

Einfaches Pasta-Rezept.

Mit einer aromatischen, würzigen Tomaten-Sauce mit etwas Chili und Knoblauch.

[amd-zlrecipe-recipe:1095]