Messerheld … scharfe Messer per Post

Eines der geschärften Küchenmesser

Ein Kooperationspartner bat mich, seine Dienstleistung zu testen.

Es handelt sich um den Messerheld. Ein Messerschleifservice. Na ja, eigentlich sind es die Messerhelden, den es sind zwei Betreiber und Geschäftsinhaber.

Die Idee ist recht einfach. Man sendet seine stumpfen Küchenmesser ein und erhält sie innerhalb vier Tagen wieder geschärft zurück.

Und das ist kein Schärfen mit einem einfachen Wetzstahl. Sondern wirklich professionelles, vorwiegend manuelles Schärfen an geeigneten Schärfe-Maschinen.

Ich habe gleich mein ganzes Küchenarsenal an Messern eingeschickt. Das waren 15 Messer, darunter auch einige hochwertige Messer von Zwilling oder asiatische Messer. Außerdem ein Brot- und Kuchenmesser mit Wellenschliff.

In der Dienstleistung inbegriffen sind drei Transportwege. Sie bestellen das Schärfen einer bestimmten Anzahl von Messern auf der Website und erhalten zuerst das Sicherheitsverpackungsmaterial für Ihre Küchenmesser zugesandt. Inbegriffen ist ein Paketschein für den zweiten Transportweg zurück zum Messerheld. Und als dritter Versandweg dann nach vier Tagen die geschärften Messer zurück zu Ihnen.

Man kann eine bestimmte Anzahl von Messern schleifen lassen, von 3 bis 10 Messern. Die Dienstleistung kostet pro Messer etwa 12,40–18,00 €. Inbegriffen sind die drei Transportwgee. Und als kleines Schmankerl sogar ein kleines, gutes, sehr scharfes Universalmesser, das Ihnen Ihre eingesandten Messer ersetzt, so dass Sie auch in der Zeit, in der Sie faktisch ohne Messer in der Küche wären, mit diesem Messer Gerichte zubereiten können. Und der Pfiff dabei ist, Sie können das Universalmesser nach Erhalt der geschärften Messser behalten.

Der Dienstleister verspricht das Schärfen vom einfachen Besteckmesser bis zum hochwertigen Profi-Kochmesser oder von der Nagelschere und -zange bis zur Geflügelschere.

Ich war sehr angetan von der Dienstleistung des Messerhelden. Meine Küchenmesser waren extrem scharf. So habe ich noch nie mit Messern arbeiten und zubereiten können. Und vor allem habe ich es mit einem üblichen Wetzstahl auch niemals geschafft, meine Küchenmesser so scharf zu bekommen. Aber dies verspricht der Messerheld ja auch auf seiner Website. Schärfen mit dem Wetzstahl ist etwas für Amateure. Der Messerheld schärft wie ein Profi. Die Zutaten für mein erstes Gericht, das ich mit einem der geschärften Messer zubereiten konnte, waren aufgrund der exzellenten Schärfe des Messers wirklich sehr einfach zu schneiden.

Mein Tipp an die Dienstleister: Überlegt mal, ob Ihr Eure Dienstleistung noch erweitern wollt. Um eine Unfallversicherung. Die auch beim Zubereiten von Gerichten in der häuslichen Küche greift. Wenn man sich mit einem der scharfen Messer so richtig tief in den Finger schneidet.

Nein, Spaß beiseite: Gehen Sie mit den geschärften Küchenmessern vorsichtig um. Zu Ihrem eigenen Schutz.

Haselnuss-Wurzel-Kuchen

Ein Rührkuchen.

Abgeändert und variiert.

Anstelle 500 g Mehl aus dem Grundrezept zu nehmen, verwende ich 200 g fein geriebene Wurzeln. Und 200 g fein geriebene Haselnüsse. Dazu noch 100 g fein gemahlenen Weizen, also Vollkorn-Weizenmehl.

Da die Zutaten dennoch leicht grob sind, gebe ich für mehr Stabilität ein zusätzliches Ei und etwas Speisestärke in den Rührkuchen.

Aufgrund des verwendeten Vollkornmehls und der anderen leicht groben Zutaten geht der Rührkuchen beim Backen nicht sehr stark auf und bleibt fast vollständig in der Kasten-Backform.

Aber mir ist ein sehr leckerer, würziger und schmackhafter Kuchen gelungen.

[amd-zlrecipe-recipe:1034]

Ricotta-Flammeri

Gleich zuerst: Dieses Dessert ist nicht gelungen. Das Flammeri wurde nicht kompakt und stabil, wie es das Foto mit dem Rezept auf der Website zeigt, auf der ich das Rezept übernommen habe. Sondern es ist eher eine flüssige Crèmespeise geworden.

Ich habe im Internet recherchiert, da ich Ricotta vorrätig hatte und ihn in einem Dessert verwenden wollte.

Ich stieß natürlich auf das bekannte, italienische Dessert Tiramisu, für das man ja Ricotta braucht. Aber der Aufwand für dieses Dessert mit Kakaopulver, Espresso, Löffelbiskuit usw. war mir doch zu hoch.

Da stieß ich noch auf dieses Rezept eines Ricotta-Flammeri.

Im Grunde ist es nichts anders als ein Pudding, unter den vor dem Erkalten im Kühlschrank noch der Ricotta untergerührt wird. Und dann Eischnee von zwei Eiweiß untergehoben wird.

Das Rezept ist ausnahmsweise einmal für vier Personen, denn sonst kann man eine Portion Ricotta mit 250 g nicht vollständig verwerten.

Das Dessert schmeckt sehr gut.

Ich richte es zusammen mit etwas Apfel-Kompott an.

Ich gare den kleingeschnittenen Apfel nicht in Flüssigkeit, sondern setze ihn nur zusammen mit Rosinen, etwas Zucker und einem Schuss Riesling in einer Schüssel einige Stunden im Kühlschrank an.

[amd-zlrecipe-recipe:1033]

Kartoffelpuffer mit Marmelade

Ich habe mir einen Spaß gemacht und wollte einfach einmal ausprobieren, was mir ein Convenience-Produkt so bietet und ob es überhaupt verzehrbar ist.

Ich habe eine Packung Kartoffelpuffer gekauft. Also eine Packung mit einer vorgefertigten Mischung für Kartoffelpuffer.

Nein, Rösti darf man sie auf keinen Fall nennen. Denn erstens soll man in die Mischung ein Ei einrühren. Und zweitens werden Röstis nach dem schweizer originalen Rezept nur aus Kartoffeln mit Salz und Pfeffer zubereitet.

Die Packung reicht aus für 15 Kartoffelpuffer.

Nun, was enthält denn solch ein Convenience-Produkt?

Sicher, geriebene Kartoffeln und Salz zum Würzen. Darüber hinaus aber noch die folgenden, netten Zutaten:

- Verdickungsmittel
- Säuerungsmittel
- Emulgator
- Antioxidationsmittel
- Farbstoff

Und das alles nur für die Zubereitung von Kartoffelpuffern?

Die Kartoffelpuffer haben zwar nach der Zubereitung gut geschmeckt, aber auch irgendwie einheitlich. Es ist eben ein Fertigprodukt.

Und warum sollte man sich diese fünf chemische Zusatzstoffe im

Essen antun? Wenn doch frische Rösti, die dann auch wirklich den Namen vertragen, so einfach zubereitet sind. Kartoffeln schälen, in kochendem Wasser garen, durch eine Küchenreibe reiben, salzen, pfeffern und in Öl ausbraten. Fertig. Schnell gemacht, frisch und lecker.

[amd-zlrecipe-recipe:1031]

Salat mit Lollo rosso, Chicorée und Lauchzwiebel

Einfacher, aber schmackhafter Salat mit drei Zutaten.

Lollo rosso, Chicorée und Lauchzwiebel.

Das Dressing dieses Mal mit Weißwein-Essig und Olivenöl zubereitet.

[amd-zlrecipe-recipe:1032]

Linsen-Bulgur-Salat

Ein kleiner Salat. Der vor allem durch Bulgur, Linsen und Mungobohnen Geschmack erhält. Und durch eine kleine Portion Rosinen, die etwas Süße bringen.

Der Salat erhält seinen würzigen Geschmack vor allem durch den verwendeten Kreuzkümmel.

Alles in allem ein eher ungewöhnlicher, aber sehr schmackhafter Salat für zwischendurch.

[amd-zlrecipe-recipe:1030]

Schweinebauch mit Bratkartoffeln

Ein rustikales Gericht.

Schweinebauch gewürzt und in der Pfanne gebraten.

Ich bereite die Bratkartoffeln dieses Mal auf norddeutsche Art zu. Und somit mit Speck und Zwiebeln.

Der gebratene Schweinebauch ist mir vor einiger Zeit besser gelungen, als ich ihn in der Grill-Pfanne gegrillt habe. Damals habe ich ihn nach dem Grillen aber noch 10 Minuten im erhitzten Backofen nachgaren lassen. Das hat vermutlich den Unterschied ausgemacht.

[amd-zlrecipe-recipe:1029]

Rotbarsch-Filet in Tomaten-Sauce mit Bandnudeln

Feine Rotbarsch-Filets. Die ich nur quer in kurze Streifen schneide und nicht würze.

Denn die Würze kommt von der Tomaten-Sauce, die ich separat zubereite und für die ich Kräuter der Provence verwende.

Dazu als Beilage Bandnudeln.

[amd-zlrecipe-recipe:1028]

Wurzel-Stangensellerie-Suppe mit Chili

Ein kräftiges, würziges Süppchen. Das auf selbst zubereitetem Gemüsefond basiert.

Dazu kommen einige Wurzeln. Und Staudensellerie.

Verfeinert wird das Ganze mit viel Chili-Salz.

Die Suppe hat damit eine feine, scharfe Note.

[amd-zlrecipe-recipe:1027]

Schokolade-Kirsch-Kuchen

Ein Rührkuchen. Mit Schokolade. Und frischen Kirschen.

Ich habe die Kirschen im letzten Jahr im Sommer geputzt, entsteint und eingefroren.

Denn dieser Kuchen war eigentlich schon lange geplant.

Da zu den Zutaten für einen normalen Rührkuchen auch die Kirschen und die Schokolade hinzukommen, gebe ich für mehr Festigkeit und Stabilität doch noch zwei zusätzliche Eier hinzu.

[amd-zlrecipe-recipe:1026]

Gegrilltes Rotbarsch-Filet mit Steckrüben-Stampf

Frische Filets vom Rotbarsch. In der Grill-Pfanne in heißem Öl gegrillt.

Passenderweise mit Bratfisch-Gewürz gewürzt. Ich habe diesmal einfach auf diese Gewürzmischung zurückgegriffen.

Dazu ein feines Stampf aus einer Steckrübe.

[amd-zlrecipe-recipe:1025]

Gelbe Soja-Nudeln mit Lachs

Eigentlich wollte ich für dieses Gericht frischen Lachs zubereiten und in der Pfanne in Butter braten.

Leider musste ich feststellen, dass ich keinen frischen Lachs mehr vorrätig hatte, sondern nur noch gebeizten.

Also habe ich einfach diesen verwendet.

Kleingerupft und in der Pfanne in Butter gebraten.

Ich muss ihn nicht würzen, denn die Beize bringt genügend Würze mit sich.

Dazu gibt es gelbe Soja-Nudeln, die in wenigen Minuten gegart sind.

[amd-zlrecipe-recipe:1023]

Sashimi

Frische Black-Tiger-Garnelen.

Zwei Schalen mit heller Soja-Sauce.

Fertig ist das leckere Sashimi für den Abendsnack vor dem Fernseher.

[amd-zlrecipe-recipe:1024]

Saure-Sahne-Kuchen

Ich hatte drei Becher saure Sahne vorrätig. Und wollte diese in einem Kuchen verarbeiten.

Also recherchierte ich im Internet nach einem Rezept.

Ich fand jedoch immer nur Rezepte für normale Rührkuchen, die mit Schokolade als Schokoladen-Kuchen zubereitet wurden. Und in die ein Becher saure Sahne untergemischt wurde. Ich wollte jedoch alle drei Becher verwenden.

Ich stieß auch auf ein Rezept, in dem saure Sahne mit Gelatine

verarbeitet wurde und diese als eine Art Guss auf einen Kuchen obenauf gegeben wurde.

Ich habe Gelatine nicht vorrätig. Und habe auch noch nie mit ihr gearbeitet. Was nicht bedeutet, dass ich dies nicht tun will. Beim nächsten Einkauf beim Supermarkt ist der Kauf von Gelatine schon geplant.

Da ich aber vor kurzem einen American Cheesecake zubereitet habe und dieser ein großer Erfolg war, übernahm ich einfach das Rezept des American Cheesecakes mit einigen Abwandlungen.

Denn die Füllmasse des American Cheesecake war vor dem Backen derart flüssig, dass ich nie erwartet hätte, dass der Kuchen nach dem Erkalten im Kühlschrank eine derart große Festigkeit und Stabilität haben würde.

Und was mit Frischkäse funktioniert, funktioniert auch mit saurer Sahne.

Um in etwa die gleichen Gewichtsverhältnisse wie beim American Cheesecake zu erhalten, gebe ich noch einen Becher Schmand in die Füllmasse.

Und wie beim American Cheesecake ergeben Eier und Schlagsahne, also der bekannte Eierstich, und Speisestärke die gewünschte Stabilität und Festigkeit.

Zumindest ist die Füllmasse genauso flüssig wie beim American Cheesecake, was ja aber nichts zu bedeuten hat.

Ob das Experiment gelingt, kann ich noch nicht sagen, denn der Kuchen backt gerade hinter mir im Backofen.

Ich habe nur im Vergleich zum American Cheesecake den Zucker weggelassen. Denn dieser würde ja der sauren Sahne die Säure nehmen und ich würde keinen Saure-Sahne-Kuchen backen.

PS: Am darauffolgenden Tag kann ich verkünden, der Kuchen ist hervorragend gelungen und kompakt und fest.

[amd-zlrecipe-recipe:1022]

Gemüse-Eintopf mit Würstchen

Verwenden Sie einfach das Gemüse, das Sie derzeit vorrätig in Ihrem Kühlschrank haben und das sich für einen Gemüse-Eintopf eignet.

Bei mir sind dies aktuell Champignons, Staudensellerie, Blumenkohl, Steckrübe und Wurzeln.

Für die Brühe verwende ich selbst zubereiteten Gemüsefond, den ich portionsweise eingefroren habe.

Als weiteres kommen noch jeweils zwei Bockwürste in den Eintopf, die ich kurz vor Ende der Garzeit nur noch in der Brühe erhitze.

[amd-zlrecipe-recipe:1021]

Trippa-ri-Tita-Messina-Ragout mit Bandnudeln

Hier habe ich das original sizilianische Gericht, das ich in den letzten Tagen gegessen habe, nochmals zubereitet, da es mir sehr gut geschmeckt hat.

Ich habe es hier abgewandelt und keinen Eintopf mit Kartoffeln zubereitet, sondern eher ein Pansen-Ragout mit Bandnudeln als Beilage.

[amd-zlrecipe-recipe:1019]