Penne Rigate mit Sauce Arrabbiata

Einfaches Pasta-Rezept.

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

[amd-zlrecipe-recipe:1093]

Aprikosen-Pudding

Hier eine Variation eines Puddings mit frischen Aprikosen.

Ich bereite die Puddinge nach dem Grundrezept zu.

In die Masse aus Milch, Eiern, Zucker und Stärke gebe ich noch pürierte Aprikosen.

Und in der restlichen Milch auf der Herdplatte löse ich zwei Blatt Gelatine auf.

[amd-zlrecipe-recipe:1094]

Schweine-Nackensteaks mit Pommes Frites

Ein Steakteller. Mit Pommes frites.

Ein klassisches Gericht.

Gab es bei mir an einem der beiden Pfingst-Feiertage.

Eben ein einfaches, schnell zuzubereitendes Gericht.

Aber lecker und passend zu einem Feiertag.

[amd-zlrecipe-recipe:1092]

Hähnchenbrustfilet in Aprikosen-Chili-Sauce mit Basmatireis

Hier ein nues Rezept für die Zubereitung von Hähnchenbrustfilets.

Ich bereite eine süße Sauce aus gegarten, zerstampften Aprikosen zu. Für Schärfe gebe ich zerkleinerte, getrocknete Chilischoten dazu. Die Sauce wird natürlich noch mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Als Beilage wähle ich Basmatireis.

[amd-zlrecipe-recipe:1091]

Schweinebauch in Specksauce auf Gnocchi

Ein leckeres Rezept mit Schweinebauch.

Ich gare den Schweinebauch einfach eine Stunde in der Specksauce. Dadurch wird er schön zart.

Ursprünglich wollte ich die Specksauce vor dem Servieren in der Küchenmaschine fein pürieren.

Dann erschien es mir aber doch angebrachter, sie ein wenig stückig auf die Gnocchi zu geben und das Gericht so zu servieren.

Als Beilage Gnocchi.

[amd-zlrecipe-recipe:1089]

Rinderbeinscheibe mit Gnocchi

Ein leckeres Rindfleisch-Rezept.

Dieses Gericht kann jeder zubereiten.

Denn ich bereite kein schwierig zuzubereitendes Osso Bucco mit

Gemüse und Tomatenmark zu.

Sondern verwende einfach nur etwas Gemüse.

Lösche alles mit Wasser ab.

Und würze mit Paprika, Salz und Pfeffer.

Nach drei Stunden Schmorzeit bildet sich von allein eine sehr schmackhafte, leckere Sauce.

Das Fleisch wird butterzart und kann einfach mit der Gabel vom Markknochen gelöst werden.

Nicht vergessen, das Mark aus dem Markknochen auszusaugen.

Als Beilage bereite ich Gnocchi nach dem Grundrezept zu.

Man kann es sich aber auch einfach machen und verwendet ein Convenience-Produkt für die Gnocchi.

[amd-zlrecipe-recipe:1088]

Birne-Erdbeer-Torte

Zu Pfingsten gibt es natürlich auch eine schöne, leckere Torte.

Die Füllmasse der Torte bilde ich aus Toastbrotscheiben, die ich kleinschneide.

Für Festigkeit und Stabilität sorgt Eierstich, also eine Mischung aus Eiern und Sahne.

Ich habe mir dabei Anleihe an anderen Rezepten für Torten

genommen, die ich schon zubereitet und deren Rezepte ich veröffentlicht habe.

Zwischen die beiden Schichten aus kleingeschnittenen Toastbrotscheiben und Eierstich zur Stabilität und Festigkeit kommt eine dünne Schicht Birnen-Marmelade.

Ich bilde die Gelatine aus Erdbeeren, die ich fein püriere und Schlagsahne. Dazu etwas Zucker für Süße. Und natürlich Gelatine für Festigkeit.

[amd-zlrecipe-recipe:1090]

Foodblog-Event: „Fisch“

Ich veranstalte wie gewohnt mein halbjährliches Foodblog-Event, dieses Mal zum 7. Geburtstag meines Foodblogs. Ich hatte eine Meinungsumfrage auf in meinem Foodblog veröffentlicht, die meine Besucher und Leser ein halbes Jahr nach dem gewünschten Motto meines nächsten Foodblog-Events gefragt hatte. Abgestimmt haben 14 Teilnehmer, und gewonnen hat dieses Mal das Motto „Fisch“.

Was ist Ihr liebstes Fisch-Gericht? Eher traditionell wie Forelle blau oder doch eher experimentell oder gehobene Küche? Welches Gericht können Sie zubereiten, das mit einem ausgefallenen Fisch auffällt und sehr schmackhaft ist? Welche Fischart bereiten Sie am liebsten zu? Und welche Beilage(n) servieren Sie? Und ebenfalls ganz wichtig ist die Frage nach einer passenden Sauce zum jeweiligen Fisch.

Kochen Sie das Gericht, veröffentlichen Sie das Rezept mit Fotos in Ihrem oder meinem Foodblog, nehmen Sie damit an

diesem Foodblog-Event teil und gewinnen Sie einen der attraktiven Preise. Das Foodblog-Event soll schließlich auch Spaß machen.



Weingut Tesch mit sechs verschiedenen Riesling

Ich habe vom Weingut Tesch eine Riesling-Lagenbox mit sechs verschiedenen, guten Riesling zur Verlosung erhalten. Diese Box lobe ich als ersten Preis aus. Als weitere zweiten und dritten Preise lobe ich jeweils ein Koch- bzw. Backbuch aus meiner eigenen Feder aus.

Die Dauer des Blogevents beträgt dieses Mal vier Wochen, ich beende ihn am 30.06.2020. Ich informiere die Gewinner per Mail und versende dann die drei Preise. Und veröffentliche die Blogbeiträge der Teilnehmer.

Teilnahmebedingungen:

Der Teilnehmer muss ein (Food-)Blog betreiben oder auf andere Weise sein Rezept, die Zubereitung und Fotos online stellen. Man kann sich auch als Gast auf meinem Foodblog registrieren und den Beitrag mit Fotos dort posten. Dazu muss eines der folgenden Banner im Blogbeitrag veröffentlicht werden. Eine weitere Bedingung ist, das Rezept darf nicht aus einem Archiv stammen. Den Link zum Rezept dann bitte in diesem Beitrag als

Kommentar eintragen. Das Blogevent endet am 30. Juni. Bis dahin kann am Event teilgenommen und können Kochrezepte gepostet werden. Eine letzte Bedingung ist, dass mir mit der Teilnahme am Blogevent und der Mitteilung des Links zum veröffentlichten Rezept die Nutzungsrechte für den Text und die Fotos übertragen werden. Ich verwende sie für eine Zusammenfassung des Blogevents nach dessen Beendigung.

Blogevent-Banner:



Querformat 500×130:

```
<a
href="https://www.nudelheissundhos.de/2020/05/30/foodblog-event-fisch/" target="_blank" title="Blogevent Fisch"><img
src="https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2020/05/Bann
```



Querformat 400×90:

```
<a
href="https://www.nudelheissundhos.de/2020/05/30/foodblog-event-fisch/" target="_blank" title="Blogevent Fisch"<>img
src="https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2020/05/Bann
```



Hochformat 130×350:

```
<a href="https://www.nudelheissundhos.de/2020/05/30/foodblog-event-fisch/" target="_blank" title="Blogevent Fisch"><img src="https://www.nudelheissundhos.de/wp-content/uploads/2020/05/Bann
```

Ich wünsche viel Spaß beim Kochen!

Hähnchenbrustfilet-Ragout in Fleischfond auf frischer Tagliatelle

Ein einfaches Ragout mit Hähnchenbrustfilets.

Dazu etwas Gemüse.

Abgelöscht wird mit Fleischfond.

Als Beilage Penne Rigate.

[amd-zlrecipe-recipe:1087]

Pilzragout mit frischer Tagliatelle

Ein vegetarisches Pilzrezept.

Leckeres Ragout aus braunen Champignons.

Verfeinert mit einigem zusätzlichen Gemüse.

Ich bilde die Sauce mit etwas Riesling.

Als kleine Farbzugabe gebe ich kurz vor dem Servieren noch etwas kleingewiegte, frische Petersilie dazu.

Als Beilage frische Tagliatelle, die nur einige Minuten Zubereitung benötigen.

[amd-zlrecipe-recipe:1086]

Fisch-Meeresfrüchte-Ragout in Rosmarin-Sahne-Sauce mit

frischer Tagliatelle

Ein leckeres, würziges Ragout aus Fisch und Meeresfrüchten.

Für ersteres verwende ich Welsfilets.

Für letzteres Riesengarnelen.

Ich brate beides in Butter an und würze mit Salz, Pfeffer, Zucker und kleingewiegtem, frischem Rosmarin.

Ich bilde die Sauce mit etwas Sahne.

Dazu als Beilage frische Tagliatelle, die nur wenige Minuten gegart werden muss.

[amd-zlrecipe-recipe:1084]

Riesling-Müsli-Torte

Hier habe ich mich einmal wieder als Konditor versucht.

Eine neue Kreation einer Torte von mir, selbst ausgedacht.

Gleich vorweg, optimal ist die Torte nicht gelungen.

Für den Riesling hat mir das Weingut Tesch eine Box mit sechs Flaschen Riesling von 2018 zur Verkostung zur Verfügung gestellt. Ich verwende für diese Torte einen Riesling 2018 „Unplugged“.

Der Vorteil: Die Tortenfüllmasse mit Gelatine wird beim Erkalten im Kühlschrank fest und kompakt.

Der Nachteil: Beim aufgießen der flüssigen Tortenfüllmasse auf den Boden mit Müsli und Butter wird der Boden leicht aufgeweicht und ein Teil des Müslis diffundiert in die Füllmasse. Das war so nicht von mir geplant.

Vom Mundgefühl her isst man somit bei der Torte ein Müsli mit Sahne und Wein.

Die Torte ist auch nichts für Kinder. Der Wein wird schließlich nicht gekocht oder gebacken und der volle Alkohol ist noch enthalten. Man nimmt allerdings pro Stück Torte weniger ein halbes Gläschen Riesling zu sich.

Übrigens einer der wenigen Kuchen oder Torten, die man ohne Eier zubereiten kann.

[amd-zlrecipe-recipe:1085]

Gegrillte, marinierte Schweinebauch-Scheiben mit Süßkartoffel-Stampf

Ich grille hier fein zugeschnittene Schweinebauch-Scheiben in einer Grillpfanne.

Zuvor habe ich sie mit jeweils einer asiatischen Sauce bestrichen und einige Stunden marinieren lassen.

Dafür verwende ich einmal Toban-Djan-Sauce, das ist eine Chili-Bohnen-Sauce. Und schwarze Bohnen-Sauce, das ist ebenfalls eine Bohnen-Sauce, aber mit schwarzen Sojabohnen.

Die Schweinebauch-Scheiben sind daurch gut gewürzt und müssen nicht mehr mit Salz und Pfeffer gewürzt werden.

Ich grille die Scheiben auf jeder Seite nur zwei Minuten und sie gelingen zart und lecker.

Dazu gibt es als Beilage Stampf aus einer großen Süßkartoffel. Ich habe die Erfahrung gemacht, für einen Stampf die Zutaten doch blieber länger zu garen, also keine 10 oder 15 Minuten, sondern gern 20 Minuten. Denn hat man zum Beispiel für einen Kartoffelstampf noch eine leicht harte und nicht ganz durchgegarte Kartoffel darunter, dann bekommt man sie mit dem Stampfgerät nicht fein gestampft.

So gelingt aber ein sehr leckeres und wohlschmeckendes Süßkartoffel-Stampf.

[amd-zlrecipe-recipe:1083]

Süßkartoffel-Risotto

Ein einfaches Risotto.

Verfeinert mit Süßkartoffel.

[amd-zlrecipe-recipe:1081]

Panna-Cotta mit Rosmarin und Sanddorn-Mus

Hier eine erste Variation meines Panna-Cotta-Grundrezeptes.

Dieses Mal mit frischem Rosmarin verfeinert.

Dazu Sanddorn-Mus. Der Einfachheit halber als Convenience-Produkt aus dem Glas.

[amd-zlrecipe-recipe:1082]

Weiße Toast-Sanddorn-Sahne-Torte

Ich entwickle mich so langsam zum Konditor.

Hier habe ich ein eigenes, neues Rezept für eine Torte kreiert.

Und es ist mir wirklich hervorragend gelungen.

Die Torte ist gelungen, die Glasur ist aufgrund der verwendeten Gelatine wirklich schön fest und die ganze Torte schmeckt einfach himmlisch.

Für die Torte verwende ich zweimale einfach jeweils sechs Toastbrotscheiben, die ich kleinschneide und in eine Spring-Backform mit dem Stampfgerät drücke. Bindung ergibt eine Eierstichmasse, die ich jeweils über die Toastbrotstücke gebe.

Zwischen diese Toastbrotstücke kommt eine Lage mit Sanddorn-Marmelade, die ich einfach nur auf die unterste Toastbrotstücke-Lage verteile und verstreiche.

Nachdem die Torte gebacken ist, kommt eine Glasur aus saurer Sahne, Zucker und Gelatine darüber.

[amd-zlrecipe-recipe:1079]